

Farina di fagioli biologica

Una farina 100% di legumi realizzata con la parte miglior del raccolto: 600gr di fagioli corposi e pieni di gusto. Raccolti, essiccati e finemente macinati in tempi brevi per preservarne qualità nutrizionali, minerali, proteine e vitamine.

Da utilizzare pura, per la realizzazione di vellutate, di ripieni, o unita a delle farine di grano tenero per arricchire gli impasti di pane, torte, pizze, biscotti e tanto altro.



Senza Glutine

Biologico

Senza Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 100 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: Farina di fagioli BIO 100%

Dimensione busta (cm): L 7 x P 4 x H 20 | Codice Ean: 8009355001917 | Iva: 10 % | Quantità per ct: 10 | Ct. per strato: 20 | Strati per pallet: 4 | Ct. per pallet: 75

Dimensione ct. (cm): L 15 x P 21,5 x H 20