



Farina di mais a macina grossa *Bramata*

Bramata è una farina a grana grossa di mais tostato 100% italiano, senza OGM.



1

La nostra selezione

Il **mais** scelto per questa farina, dal caratteristico colore dorato, cresce tra **Veneto e Friuli Venezia Giulia**.

Un percorso di 40 km che vede l'alternarsi del mare e delle alpi: il clima perfetto per la coltivazione di un **mais dall'elevato profilo aromatico**. **Macinato a grana grossa** per garantirti un gusto e un sapore ricco, rustico e un **impasto denso, corposo, vellutato** e **senza grumi**.



2

Tostatura specifica

La farina poco raffinata viene sottoposta a essiccazione specifica per:

Esaltarne il profilo aromatico

Prolungarne la scadenza (24 mesi)

Eliminare i grumi in fase di cottura e di preparazione)



SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di mais macinata a grana grossa.

Dimensione busta (cm): L 10 x P 7 x H 16,5 | Codice Ean: 8009355002044 | Iva: 4% | Quantità per ct: 10 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 6 | Ct. per pallet: 72

Dimensione ct. (cm): L 20 x P 38 x H 16,5 | H pallet. (cm): 114