

Farina LINEA VERDE

AMORE E TRADIZIONE OGNI GIORNO

Farina di grani selezionati nazionali ed esteri con caratteristiche reologiche che la rendono molto utilizzata nella panificazione; ideale per pane comune. Farina di rinfresco per impasto con biga; impasto diretto con puntata di 3 - 4 ore di lievitazione.

SCHEMA PRODOTTO

DATI TECNICI

W	220 - 240
P/L	0,6 - 0,7
Proteine sul secco minimo	11%
Glutine sul secco minimo	10%
Assorbimento minimo	52%
Stabilità minimo	4 minuti

DATI LOGISTICI

Peso unitario (kg)	25	50	Sfuso
Peso unità di vendita (kg)	1000	1200	-
N° pezzi per strato	4	3	-
N° pezzi per unità di vendita	40	24	-
Periodo di conservazione	4 mesi	4 mesi	60 gg
Codice EAN	8003184000073	8003184000080	



dal 1927...

*l'industria a contatto con
la natura!*



DEL FERRARO
INDUSTRIE MOLITORIE

IMD S.r.l.

Sede Legale: Corso Roma 62, Isola Liri (FR) 03036

Sede Operativa: Via Scaffa, 105 - Arpino (FR) 03033 - Tel. 0776/88.00.42 - Fax 0776/88.01.83
www.molinoimd.it - amministrazione@molinoimd.it - servizioclienti@molinoimd.it

MADE IN ITALY



Farina LINEA VERDE

DISPONIBILE:

- LINEA ROSSA -
- LINEA ARANCIO -
- LINEA VIOLA -
- LINEA GIALLA -
- AMERICANA -



- PIZZA SPECIAL -
- PIZZA FAST -
- INTEGRALE -
- FARINA TIPO 1 -
- FARINA TIPO 2 -



DEL FERRARO
INDUSTRIE MOLITORIE

MADE IN ITALY