

Farina LINEA VIOLA

AMORE E TRADIZIONE OGNI GIORNO

Farina molto stabile ottenuta da miscele di grani di ottima qualità in termini di proteine e glutine, che ne fanno un prodotto adatto a tempi di lievitazione molto lunghi, quindi utilizzata per le bighe e pasta sfoglia e nella tecnologia del freddo. Ideale per pani soffiati, molto leggeri e fragranti. Ottima anche nel pane comune per aumentarne la resa.

SCHEDA PRODOTTO

DATI TECNICI

W	330 - 360
P/L	0,6 - 0,7
Proteine sul secco minimo	13,5%
Glutine sul secco minimo	12,5%
Assorbimento minimo	56%
Stabilità minimo	15 minuti

DATI LOGISTICI

Peso unitario (kg)	25	Sfuso
Peso unità di vendita (kg)	1000	-
N° pezzi per strato	4	-
N° pezzi per unità di vendita	40	-
Periodo di conservazione	4 mesi	60 gg
Codice EAN	8003184000110	



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



Farina LINEA VIOLA

DISPONIBILE:

- LINEA VERDE -
- LINEA ROSSA -
- LINEA ARANCIO -
- LINEA GIALLA -
- AMERICANA -



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



DEL FERRARO
INDUSTRIE MOLITORIE

MADE IN ITALY