

# Farina TIPO 2

AMORE E TRADIZIONE OGNI GIORNO

Farina ottenuta da miscele di grani nazionali ed esteri che ha la particolarità di contenere un'alta percentuale di fibre (tritelli) ideale nella produzione di pane tipo Lariano, e di altri prodotti da forno.

## SCHEDA PRODOTTO

### DATI LOGISTICI

Peso unitario (kg)	25
Peso unità di vendita (kg)	1000
N° pezzi per strato	4
N° pezzi per unità di vendita	40
Periodo di conservazione	4 mesi
Codice EAN	8003184000158



**dal 1927...**  
*l'industria a contatto con  
la natura!*



**DEL FERRARO**  
INDUSTRIE MOLITORIE

**IME** 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](http://www.molinoimd.it) - [amministrazione@molinoimd.it](mailto:amministrazione@molinoimd.it) - [servizioclienti@molinoimd.it](mailto:servizioclienti@molinoimd.it)

**MADE IN ITALY**



## FARINA TIPO 2

DISPONIBILE:

- LINEA VERDE -
- LINEA ROSSA -
- LINEA ARANCIO -
- LINEA VIOLA -
- LINEA GIALLA -



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



**DEL FERRARO**  
INDUSTRIE MOLITORIE

MADE IN ITALY