

FARINA RUSTICA PER PANE INTEGRALE

La gamma di farine per panificazione soddisfa completamente le esigenze del panificio moderno.

Conf.

Linea

Caratteristiche



5 - 10 - 25 KG

**LINEA INT-F
INTEGRALE**

TIPO	H20	CENERI	W	P/L	FN
INT	14,50	1,50	-----	-----	---

Farina ottenuta dalla macinatura intera del chicco facendo così rimanere nella farina tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali del chicco. Molto fine e ben lavorabile. Adatta a realizzazioni di pani di media e piccola pezzatura.



5 - 10 - 25 KG

**LINEA INT-G
INTEGRALE**

TIPO	H20	CENERI	W	P/L	FN
INT	14,50	1,50	-----	-----	---

Farina con evidenti tracce di crusconi per realizzare pani e/o schiaccie dall'evidente sapore di un tempo. Una distinta e regolare alveolatura ed una evidente sofficità.



5 - 10 - 25 KG

**LINEA INT-G
MANTOBA**

TIPO	H20	CENERI	W	P/L	FN
INT	14,50	---	-----	-----	---

Farina con evidenti tracce di crusconi per realizzare pani e/o schiaccie dall'evidente sapore di un tempo. Una distinta e regolare alveolatura ed una evidente sofficità.



5 - 10 - 25 KG

**LINEA RUS
RUSTICOTTO**

TIPO	H20	CENERI	W	P/L	FN
2	14,50	0,85	-----	-----	---

Farina veramente "di un tempo", realizzata con i vecchi metodi. Chicco macinato integralmente e successivamente la farina "abbrattata" come una volta, per togliere parte della macinatura lasciando le sostanze nutritive e vitaminiche integrali. Ottimo il sapore e la digeribilità del pane realizzato, questa farina aumenta anche la conservabilità del prodotto finito.



5 - 10 - 25 KG

LINEA PIETRA

TIPO	H20	CENERI	W	P/L	FN
2	14,50	0,85	-----	-----	---

Rusticotto con germe. La più alta concentrazione di proteine e nutrienti è nel "germe", da questa considerazione nasce questa farina. Ottima per tutti i tipi di pane anche grandi formati.



25 KG

**LINEA PUGLIESI
SEMOLA RIMACINATA
SEMOLA**

TIPO	H20	CENERI	W	P/L	FN
RM	14,50	---	-----	-----	---
S1	14,50	---	-----	-----	---

Semola di grano duro per pani pugliesi e pasta.