

LINEA PASTICCERIA "SEMOLA CALIBRATA GROSSA"



Descrizione prodotto: la semola di grano duro, ottenuta da un'accurata selezione di grani nazionali. È l'eccellenza per la produzione artigianale di creme e ripieno per sfogliatelle.

Descrizione tecnica

Umidità	15,50% max
Ceneri	0,7% ss max
Proteine	12,5% ss max
Glutine secco	10,5% ss ($\pm 0,5\%$)

Packaging

Sacco carta 25 Kg

Composizione pallet 40 x 25Kg

Informazioni aggiuntive

Conservare in luogo fresco e asciutto

Non contiene additivi