

Farine per Pasta Fresca

Le nostre farine per la produzione di pasta fresca, provengono da una profonda conoscenza del grano e dei requisiti tecnici che il prodotto finito deve avere per poter soddisfare le esigenze di produzione. La nostra pasta è un simbolo del Made in Italy nel mondo e le nostre farine sono state realizzate per essere all'altezza delle aspettative dei produttori, dei ristoratori e dei consumatori.



00 PASTA

FPASTA25

Farina di grano tenero per pasta fresca.

Caratterizzata da un basso livello di ceneri residue, garantisce una shelf-life più lunga alla pasta fresca. Frutto della selezione dei migliori frumenti teneri assicura una perfetta tenuta in cottura.

Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 5 - 1
- Deformazione: W 290 - 320



SEMOLA DI GRANO DURO

SEM25

Semola di grano duro per pasta fresca.

La semola di grano duro, più ricca di fibre e proteine, è un prodotto ideale per la produzione di pasta fresca e garantisce un'ottima tenuta in cottura.

Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 5



MIX GNOCCHI CLASSIC

MIX GNOCCHI

Preparato in polvere per gnocchi.

Mix ideale per la produzione di gnocchi, caratterizzato dalla presenza di fiocchi di patate, amido di mais, amido di frumento e farina di grano tenero.

Dati tecnici:

- Conf. Kg: 10



SEMOLA DI GRANO DURO SENATORE CAPPELLI

SEMSSENATORECAPP25

Semola di grano duro biologica per pasta fresca.

La sensazionale salubrità del grano BIO, unita alla qualità del famoso grano Senatore Cappelli, garantiscono un risultato finale che non teme paragoni.

Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25