

Farina Tipo 1 di Grano Tenero Gentilrosso**Caratteristiche di produzione:**

Provenienza: il Grano Tenero Gentilrosso, viene macinato per conto dell'azienda presso un molino biologico con macine di pietra a Gravina di Puglia (BA) con certificazione ICEA.

Processo produttivo: pulitura e lavaggio grano, vari passaggi di macinazione, burattamento, insacchettamento.

Componenti: svecciatoio, lava grano, laminatoi, buratto.

Caratteristiche del prodotto:

Aspetto e consistenza: colore naturale.

Gusto: sapore dolce e intenso.

Pezzatura: granulometria secondo il prodotto che si vuole ottenere.

Durata: sei mesi.

Modalità d'uso: consigliabile per dolci, biscotti e altri prodotti da forno.

Singularità/molteplicità: farine di cereali antichi, non OGM Irradiati, per intolleranti.

Caratteristiche della confezione:

Tipo di packaging : sacchetto in carta per farine

Unità di prodotto:

1 kg. - 5 Kg - 25 Kg.

Idonea anche per gli intolleranti al glutine - macinazione a bassa estrazione (macine a cilindri)

	pz. per scatola	scatole per fila	file per pallet	scatole per pallet	pz. per pallet
1 kg.	15	10	4	40	600
5 kg.	3	10	4	40	120
25 kg.	1	5	5	25	25



Mia Terra è un marchio di proprietà della **Cager S.r.l.** Unipersonale
Via S. Ferdinando di Puglia, 19 - 71042 Cerignola (Fg)
Tel/Fax : 0039 (0)885 411220 - www.miaterra.it - info@miaterra.it

p. I.V.A. 03514350713