

Semola Rimacinata di Grano Duro Senatore Cappelli**Caratteristiche di produzione:**

Provenienza: il Grano Duro Senatore Cappelli, viene macinato per conto dell'azienda presso un molino biologico ad Altamura (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 pane, pizze, focacce e altri prodotti da forno.

Caratteristiche della confezione:

Tipo di packaging: sacchetto in plastica per alimenti (polycarbonato) e per farine.

Singolarità/molteplicità: farine di cereali Antichi, non OGM Irradiati, per intolleranti.

Unità di prodotto: 1 Kg - 5 Kg.

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

	pz. x scatola	scatole x pallet	file x pallet	pz. x pallet
1000 gr	15	52	4	780
5 kg	4	80	5	320

**5 KG. (4 SACCHI X SCATOLA-5 SCATOLE X FILA-4 FILE :
TOT. 80 SCATOLE).**



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 427366 - www.miaterra.it - info@miaterra.it

p. I.V.A. 03514350713