








FARINE
E AMIDI

FARINE E AMIDI

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
FARINE DI FRUMENTO	Farine di grano tenero ideale per la preparazione di dolci, pane, pizze e creme.	Kg 25	
AMIDO DI RISO	L'amido di riso è l'amido con i granelli più piccoli, tra quelli estratti dai cereali. È perfetto per addensare salse, per rendere più soffici le torte e più friabile la pasta frolla e i biscotti. Si tratta di un amido senza glutine, quindi perfetto anche per i celiaci.	Kg 20	
AMIDO DI MAIS	L'amido di mais è un tipo di amido perfetto da utilizzare in diverse occasioni, per addensare salse, per rendere più soffici le torte e più friabile la pasta frolla. Si tratta di un amido senza glutine, quindi perfetto anche per i celiaci.	Kg 25	
AMIDO DI FRUMENTO	L'amido di frumento è, al pari di quello di mais, perfetto da utilizzare in svariate preparazioni: per addensare salse, per rendere più soffici le torte e più friabile la pasta frolla. Tende a rendere le preparazioni decisamente opache, ma dona una leggera cremosità vellutata e non filante.	Kg 25	
FECOLA DI PATATE	Amido da tuberi di patate in polvere finissimo e impalpabile, pronto all'uso. Ideale per la preparazione di biscotti e dolci dall'impasto friabile, soffice e ben lievitato. Usata anche come addensante per creme, budini, sughi e salse.	Kg 10	
FIOCCHI DI PATATE	Ideali per la preparazione di purè, creme, torte e focacce, i fiocchi di patate sono dei preparati che si ottengono tramite l'essiccazione ad aria calda e la macinazione delle patate fresche.	Kg 10	