

Polenta Bramata



Con la Farina di Mais per Polenta Bramata si ottiene sempre una polenta perfetta in pochi minuti.

Più sapore con i granuli grossi

L'attenta selezione di diverse farine di mais, con spessori diversi e sapientemente miscelate fra loro, consentirà la preparazione di una polenta dalla consistenza più spessa e dal sapore più deciso. Grazie a un particolare processo di essiccazione, inoltre, trasforma gli amidi di cui è ricco il mais e consente di ridurre notevolmente i tempi di preparazione, senza fare grumi.

Naturalmente Senza Glutine

La farina di mais per Polenta Bramata è naturalmente Senza Glutine. L'esclusiva qualità di mais scelta, inoltre, consentirà di avere un alimento ideale per accompagnare i secondi di carne, verdure, legumi.

Ideale per

Polenta dalla consistenza spessa.



SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di mais di varia calibratura

Dimensione astuccio (cm): L 10.0 x P 5.5 x H 15.5 | Codice ean: 8009355002044 | Iva: 4% | Quantità per ct: 10 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 6

Ct. per pallet: 72 | H pallet (cm): 108.0 | Dimensione ct. (cm): L 20.0 x P 27.5 x H 15.5 | Unità per box: 48 | Dim. box (cm): L 38.0 x P 38.0 x H 51.0

Pallet: 2 strati per 6 box | H Pallet (cm): 117.0