

Farine pour pizza 100% Ascona



Découvrez le véritable goût du Tessin avec notre farine à pizza 100% made in Ascona.

Un mélange unique et équilibré, de production propre, de farine de blé dur, blé tendre et maïs rouge du Tessin, soigneusement sélectionnés pour offrir arôme, couleur et caractère.

La recette a été élaborée en collaboration avec des pizzaiolos experts, afin de garantir une pâte facile à travailler, une fermentation optimale et une pizza croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.

Idéale pour ceux qui recherchent des ingrédients locaux, une qualité artisanale et une authentique pizza tessinoise.

Ingrédients : farine de BLÉ TENDRE, farine de BLÉ DUR, semoule de maïs

Valeurs nutritives par	100 g
Énergie	1423 kJ (340 kcal)
Lipides	1.8 g
dont acides gras saturés	0.3 g
Glucides	65 g
dont sucres	0.55 g
Fibres alimentaires	4 g
Protéines	13.0 g
Sel	0.003 g