



INFIBRA

PRIMAMACINA





INFIBRA

PRIMAMACINA

Una nuova gamma composta di 4 farine 100% naturali, in cui vengono mantenute inalterate le proprietà benefiche delle fibre e del Germe contenute nel chicco di grano. Farine uniche naturali e multiuso, ideali per rendere leggere tutte le preparazioni:
INFIBRA PRIMAMACINA per Frolle e prodotti secchi
INFIBRA PRIMAMACINA per Pane rustico, pizza in teglia e focacce
INFIBRA PRIMAMACINA per Lievitati, Briosche e prodotti sfogliati
INFIBRA PRIMAMACINA per Pizza classica

La linea di farine PRIMAMACINA offre la possibilità di creare nuove ricette con “il sapore della tradizione”, con il profumo di un tempo, digeribilità e leggerezza. Salute e benessere senza rinunciare a gusto e piacere.

A new range of 100% natural flours with all the beneficial properties of the food fibers contained in cereals and in wheat germ, but with all the pleasure of traditional white flours. Unique flours because good and natural, ideal to make any preparation light and healthy:
INFIBRA PRIMAMACINA for Short pastry and crispy products
INFIBRA PRIMAMACINA for rustic Bread, pizza in baking bin and focaccia
INFIBRA PRIMAMACINA for leavened products, briosche and cakes
INFIBRA PRIMAMACINA for classic Pizza

The PRIMAMACINA flours offer the possibility to prepare bakery products with "the taste of old traditional home baked products", with more fragrance, digestibility and lightness. Health and wellbeing without sacrificing taste and pleasure.



Sacchi da 12,5 Kg
Package of 12,5 Kg

Industria Molitoria Denti S.r.l.,
 Via Rosario Livatino, 3/A - 42020 Borzano di Albinea (RE) - Italy
 tel +39 0522 350085 - fax +39 0522 350400
 info@molinodenti.it - www.molinodenti.it

shop.molinodenti.it