

linea pasta fresca



ØØ PASTA FRESCA



Principali usi consigliati

Espressamente studiata per la produzione di pasta fresca, in particolare con aggiunta di uova. Farina a basso tenore di ceneri. La pasta non diventa scura e presenta una ottima tenuta in cottura.

Tipi di lavorazione

Ideale per la produzione di pasta:
- Lunga (tagliatelle, fettuccine, ecc.).
- Ripiena (ravioli, tortellini, tortelloni).

Le caratteristiche delle nostre farine sono dedicate alle specifiche esigenze della clientela più qualificata.

