

Мука для фокачча, кебаба и универсальная.

Отдельными видами в линейке муки “Molino Dallagiovanna” присутствуют:

FOCACCIA (W 240; P/L 0,55 и W 330; P/L 0,6)

Идеально подходит для Дженовезе Фокачча и предлагается в двух вариантах: первый, немного слабее, предназначен для использования в коротких процессах приготовления; второй сильнее и отлично подходит для использования в приготовлении "ди Рекко" Фокачча и для приготовления теста, требующего длительного времени расстойки.



КЕБАВ (W 300; P/L 0,50)

Molino Dallagiovanna разработала данную марку муки для приготовления хлеба для кебаба и питы.

UNIVERSALE (W 250; P/L 0,60)

Универсальная сбалансированная мука в упаковке по 5 кг для повседневного использования.

