

## ATTREZZATURE & INGREDIENTI

### DA **AGUGIARO&FIGNA** LA FARINA PER I GRANDI LIEVITATI

La farina Lievitati fa parte della linea "Le Sinfonie" dedicata alla pasticceria.

Si tratta di una gamma di farine eccellenti sotto il profilo qualitativo, perché prodotte utilizzando solo grani pregiati, provenienti dalle migliori coltivazioni di tutto il mondo.

Dopo una sapiente miscelazione dei grani, si procede con una macinazione particolare e molto attenta per non danneggiare le caratteristiche organolettiche.

Nello specifico, la farina Lievitati Le Sinfonie è indicata per la produzione di grandi lievitati come panettone, pandoro e colombe.

[www.agugiarofigna.com](http://www.agugiarofigna.com)

