



La Farina secondo Natura



Oltre 1 secolo di storia: la tradizione incontra la tecnologia



Processo produttivo moderno e sicuro



Processo produttivo moderno e sicuro



Sicuri anche nel packaging



Spedizioni pianificate e sicure



FARINA TIPO_0_00



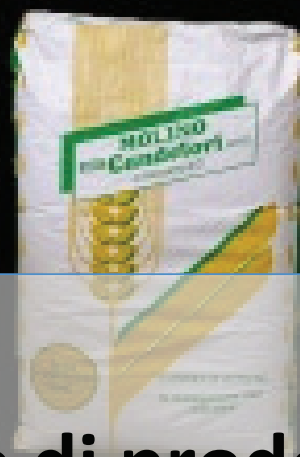
FARINA TIPO_0M



FARINA TIPO_00R



FARINA TIPO_0S



FARINA TIPO_2



FARINA INTEGRALE
TIPO N-5

Assortimento di prodotti completi



La <i>Farina secondo Natura</i>	La <i>Farina secondo Natura</i>	La <i>Farina secondo Natura</i>
 <i>Linea Pizzeria</i> I tre tempi del Gusto L'Allegro 6h  Farina di Grano tenero TIPO "00"	 <i>Linea Pizzeria</i> I tre tempi del Gusto La Moderata 12h  Farina di Grano tenero TIPO "00"	 <i>Linea Pizzeria</i> I tre tempi del Gusto L'Adagio 48h  Farina di Grano tenero TIPO "00"
Farina di Grano tenero TIPO "00" Conservare in luogo fresco e asciutto Umidità massima 15,50% 25 kg Da consumare preferibilmente entro: vedi lato sacco	Farina di Grano tenero TIPO "00" Conservare in luogo fresco e asciutto Umidità massima 15,50% 25 kg Da consumare preferibilmente entro: vedi lato sacco	Farina di Grano tenero TIPO "00" Conservare in luogo fresco e asciutto Umidità massima 15,50% 25 kg Da consumare preferibilmente entro: vedi lato sacco

Novità 2013: La linea per pizza



**Molino
CANDELORI**

La Farina secondo Natura