

<http://www.idee-on-line.it/rubriche-novita-cucina.html>

Le Farine Magiche



Le rubriche

Novità in cucina



Le Farine Magiche

Per fritti saporiti, leggeri e asciutti, Le Farine Magiche propone "Fritture": la farina speciale, indispensabile per non sbagliare mai un fritto.>
Preparata con l'aggiunta della farina di riso e della semola rimacinata di grano duro, "Fritture" è in grado di dare la giusta croccantezza e doratura a ogni pietanza. L'amido di frumento che contiene, inoltre, consente di assorbire poco olio e rendere il piatto finale più leggero e meno unto.
Per saperne di più e conoscere tutti i prodotti aziendali è necessario consultare il sito www.locontenaturalimenti.it.

Per fritti saporiti, leggeri e asciutti, Le Farine Magiche propone "Fritture": la farina speciale, indispensabile per non sbagliare mai un fritto.

Preparata con l'aggiunta della farina di riso e della semola rimacinata di grano duro, "Fritture" è in grado di dare la giusta croccantezza e doratura a ogni pietanza. L'amido di frumento che contiene, inoltre, consente di assorbire poco olio e rendere il piatto finale più leggero e meno unto.

Per saperne di più e conoscere tutti i prodotti aziendali è necessario consultare il sito www.locontenaturalimenti.it.