

[Eletro&Bazar](#)[Clube Angeloni](#)[Institucional](#) [Login](#) [Visualizar Carrinho](#)

DEPARTAMENTOS



Farinha de Sêmola LA MOLISANA Grano Duro 1kg

R\$ 9,99

—

Quant. ✓

+

[Adicionar à lista](#)[Informações de entrega](#) ✓[Formas de pagamento](#) ✓



Descrição do Produto

IDEAL PARA PÃO, PIZZA, RÚSTICOS E SOBREMESAS

POR QUE ME ESCOLHER

PÃO

PORQUE LIBERARÁ O AROMA ENVOLVENTE DO TRIGO, QUE LEMBRA OS PÃES TRADICIONAIS E PERFUMADOS DO PASSADO.

PIZZA

PORQUE VOCÊ RECEBERÁ UMA PIZZA LEVE, DIGERÍVEL E RECHEADA, COM UM FAVO DE MEL AMPLO E UMA CORNIJA CROCANTE.

RÚSTICOS

PORQUE, COM A ADIÇÃO DE UMA PITADA DE SÊMOLA, VOCÊ OS TORNARÁ AINDA MAIS PERFUMADOS.

DOCES

PORQUE, COM A ADIÇÃO DE 20% DE SÊMOLA, OS BISCOITOS DE CHÁ FICARÃO AINDA MAIS QUEBRADIÇOS, PERFEITOS PARA A IMERSÃO.

ASPECTOS NUTRICIONAIS

PORQUE TRAZ CAROTENÓIDES, ALIADOS PRECIOSOS DA SAÚDE.

O CHEFE RECOMENDA

USAR A SÊMOLA MOÍDA PARA OBTER AINDA MAIS FRITURAS CROCANTES E DOURADAS.

Com a nova linha Sfarinati , a La Molisana se baseia na experiência de mais de 100 anos no campo de moagem. Por 4 gerações, selecionamos os melhores grãos e os trabalhamos em nossas fábricas, onde eles só são admitidos se acompanhados de um passaporte que atesta sua origem e qualidade. Graças à decorticação de pedra , uma tecnologia moderna que utiliza um método antigo, o produto é purificado do carregador de bateria e moído através de inúmeras etapas para alcançar apenas o coração do feijão.

Após uma análise de cenário, interceptamos as novas tendências de consumo que visam o retorno ao lar e a busca por farinhas alternativas. De fato, para a produção caseira de pão, pizza, doces e massas, há um aumento no uso de farinhas não convencionais que lembram a antiga tradição tranquilizadora de amassar à mão.

Começando pelo nosso negócio principal , no qual a família Ferro está envolvida há quatro gerações e mais de um século, decidimos aprimorar a sêmola de trigo duro , sugerindo diferentes usos da massa para a qual ela é naturalmente adequada.

Assim nasceu uma sêmola moída com um tamanho de partícula perfeito para obter pizza rústica e doce e pão crocante e sempre quebradiço .

Para os amantes de experimentação na cozinha, tente amassar nossa sêmola moída com água, fermento e uma pitada de sal, deixe crescer seguindo nossas instruções: você poderá criar pães perfumados que invadirão a casa com o inconfundível aroma de pão fresco .

Para uma festa de aniversário ou uma típica noite de sábado com amigos, você pode usar nossa sêmola para fazer uma deliciosa focaccia com tomates cereja frescos e suculentos , que lembram o típico Bari e são perfeitos no verão; ou experimente um saboroso Strudel de vegetais saborosos : uma casca de macarrão crocante, graças ao uso de nossa sêmola que envolve legumes frescos da estação.



Informações Adicionais

- LA MOLISANA
MARCA - La Molisana
Tipo - de Sêmola
Peso - 1kg
Sabor - Grano Duro
Denominação - Farinha

VEJA TAMBÉM



Farinha de Coco CERES BRASIL Low Carb Sem Glúten 200g

(R\$ 48,25 / KG)

R\$9,65

-	Quant. ✓	+
---	----------	---



Tapioca BEIJU BOM Orgânica sem Glúten 420g

(R\$ 23,55 / KG)

R\$9,89

-	Quant. ✓	+
---	----------	---

Institucional[Grupo Angeloni](#)[Nossas lojas](#)[Clube Angeloni](#)[Trabalhe conosco](#)**Atendimento**[Televendas: 48 4002 6060](#)[Ouvidoria: 0800 643 7040](#)[Mapa do site](#)[Trocas e devoluções](#)[Ajuda/FAQ](#)[Fale Conosco](#)[Chat](#)**Formas de pagamento****Certificações****Receba novidades e promoções**

E também fique por dentro recebendo tudo por whatsapp [saiba mais](#)

Encontre a loja mais próxima



A.Angeloni & Cia Ltda – Rod. BR 101, 156,5 Sala 01, Alto Perequê – Porto Belo – Santa Catarina – CEP 88210-000 – Atendimento ao cliente:

tempo@angeloni.com.br. CNPJ: 83.646.984/0069-06 – Inscrição Estadual: 255.251.629 – Copyright @2018 Angeloni

Políticas de Privacidade e Segurança. Não vendemos bebidas alcoólicas para menores de 18 anos. Lei número 8069/90. Ler todos os termos. ▼