La linea extra large dei prodotti Farmo

20210713-ritagliofoto-150x150-fib-ae69a3eb

Farmo è da sempre sinonimo di qualità e gusto nei prodotti senza glutine. La selezione rigorosa di ingredienti di alta qualità, l’attenzione e la cura nella preparazione garantiscono alimenti sicuri e dal gusto eccellente, capaci di conquistare i palati più esigenti. Eat a better life. L’eccellenza del made in Italy “senza glutine” è a portata di clic.



Preparato per Pane, Pizza, Focaccia – Senza Glutine

Fibrepan è il mix classico di farine per pane, pizza e focaccia gluten free con il 7% di fibre vegetali: fibre di semi di Psyllium, fibre di cicoria e gomma di guar che, grazie alle loro proprietà di assorbire acqua, migliorano la funzionalità dell’intestino e facilitano la digestione. La presenza di Psyllium, inoltre, dona elasticità all’impasto facilitandone la lavorazione e migliorandone le caratteristiche. Grazie a Fibrepan, tutti possono diventare esperti panificatori e creare la propria pizza speciale, anche “alla pala”. Altra caratteristica da sottolineare di Farmo Fibrepan è l’ottima elasticità dell’impasto che ne determina una grande facilità di lavorazione. Riscoprire il piacere delle specialità da forno è davvero un attimo, così come ottenere impasti croccanti all’esterno e morbidi dentro, deliziosi e fragranti.

Preparato per Dolci - Senza Glutine
Fibrepan Cake è l’esclusiva miscela professionale per creare golosi dolci senza glutine: torte, piccola pasticceria e tante altre delizie. L’elevata lavorabilità e la capacità di donare una buona lievitazione ed elasticità agli impasti lo rendono ideale per la preparazione di dolci senza glutine buoni e fragranti, come quelli tradizionali.

Preparato per Pasta all'uovo e per Besciamella - Senza Glutine

Dalle tagliatelle ai ravioli, dalla besciamella fresca alle lasagne, Fibrepan Pasta, la speciale miscela che consente di preparare in modo semplice squisite specialità all’uovo rigorosamente senza glutine.

Preparato per Pane, Pizza e Dolci - Senza Glutine e Senza Lattosio

Fibrepan LP Low Protein è l’esclusiva miscela senza glutine e senza lattosio, a basso contenuto proteico per creare ogni tipo di specialità da forno, dolce e salata. L’eccellente lavorabilità dell’impasto consente di ottenere prodotti da forno fatti in casa, con ottimi risultati e in tutta leggerezza grazie al basso contenuto di proteine ed all’assenza di lattosio.