



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MARSALFARINE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Miscela ottenuta dalla selezione di grani duri proteici coltivati in Sicilia, risulta essere una farina di alta modellabilità con granulometria calibrata e facile da lavorare, conferisce all'impasto un'ottima capacità di assorbimento (62%) e si adatta a tempi di lievitazione medio lunghi.

E' indicata per chi panifica con forno a legna e lievito madre.

Ideale per: pane, pizza, focacce.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità max 15,50 %

Ceneri max 80 %

Proteine min 12,5 %

VALORI NUTRIZIONALI

Energia Kcal/kj 336/1437 g

Grassi 1,0 g

Saturi 0,2 g

Carboidrati 70 g

Zuccheri 0,4 g

Fibre alimentari 2,5 g

Proteine 12,5 g

Sale < 0,1 g

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

min 170 J

Assorbimento min 62 %

Maturazione medio lunga

Indice di Giallo "b" 22,00

P/L 0,62

CARATTERISTICHE GENERALI

Lotto di vendita indicato sul lato del sacco

Data di scadenza da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sul lato del sacco

Origine della materia prima Sicilia

Stabilimento di produzione C/da Dammusello 165 Marsala 91025 (TP)

Allergeni glutine

Può contenere tracce di soia

Confezione prodotto confezionato in sacchi da 25 kg

Molino
Agostino Licari s.r.l.

c/da Dammusello, 165 - marsala (TP)
C.F./P.IVA 00024400814

Tel. +39 0923987077 / Mobile +39 3349512180 E-mail info@molinoagostinolicari.it