



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

## SEMOLA DI GRANO DURO

### PER PASTA

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La nostra semola di grano duro per pasta viene ricavata ad estrazione dai migliori grani duri siciliani, è caratterizzata da una granulometria elevata e calibrata che conferisce ai prodotti finiti un'ottima tenacità dopo cottura, garantendo pasta sempre al dente.

Idonea per la produzione di paste fresche e artigianali trafilate al bronzo come le busiate trapanesi, pasta tipica del nostro territorio.

#### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità	max 15,50	%
Ceneri	max 0,74	%
Proteine	min 12	%

#### VALORI NUTRIZIONALI

Energia Kcal/kj	352/1495	g
Grassi	1,0	g
Di cui saturi	0,3	g
Carboidrati	72	g
Di cui zuccheri	0,5	g
Fibre alimentari	2,5	g
Proteine	12	g
Sale	< 0,01	g

#### CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Assorbimento	14	%
Indice di giallo "b"	27-29	
Glutine	11	

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Lotto di vendita	
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