



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO

GREZZA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La semola integrale di grano duro GREZZA è ottenuta da un'accurata selezione di grano duro coltivato rigorosamente in Sicilia che dona al prodotto finito quel sapore rustico di una volta.

La farina GREZZA contiene le parti cruscali e il germe di grano che mantengono inalterate le caratteristiche del chicco coniugando sapore e benessere. E' ottima fonte di fibre e antiossidanti con un ridotto contenuto di grassi supporta le diete ricche di vitamine favorendo il senso di sazietà.

Ideale per la preparazione di pasta, pane, focacce e altri prodotti da forno.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità	max 15,50	%
Ceneri	min/max 1.40 -1.80	%
Proteine	min 12	%
Fibra alimentare	min 7	%

VALORI NUTRIZIONALI

Energia Kcal/kj	355/1460	g
Grassi	1,0	g
Di cui saturi	0,2	g
Carboidrati	63,5	g
Zuccheri	1,8	g
Fibre alimentari	7,5	g
Proteine	12,5	g
Sale	< 0,01	g

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Assorbimento	50	%
Maturazione	media	

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