



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FARINA MULTICEREALI DI GRANO DURO

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La nostra multicereali è un preparato dall'alto profilo nutrizionale, ricca di fibre, sali minerali e proteine. E' composta da semola rimacinata di grano duro, semi di lino, semi di chia, semi di girasole, fiocchi d'avena, fiocchi d'orzo e semi di sesamo che a differenza di altri preparati esistenti in commercio è realizzata al 100% da farine di grano duro siciliano. La multicereali è una farina altamente digeribile e dal sapore deciso. Si presenta con una colorazione scura adattandosi a tutte le preparazioni rustiche.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità	max 16	%
Proteine	min 15	%
Fibra alimentare	min 7	%

VALORI NUTRIZIONALI

Energia Kcal/kj	352/1595	g
Grassi	4,4	g
Di cui saturi	0,6	g
Carboidrati	62,3	g
Zuccheri	1,4	g
Sale	incorporato	

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Assorbimento	60	%
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