



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FARINA TIPO "00" GRANO TENERO

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Grazie alle sue equilibrate caratteristiche alveografiche, la farina "00" risulta versatile e multiuso. Prodotta da una miscela di grani selezionati, ha il giusto valore in termini di stabilità e consistenza del glutine. Questa farina è apprezzata per tutte le lavorazioni di base in pianificazione. Ideale per impasti diretti, brevi lievitazioni e, in generale, per tutti gli usi.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità max 15,50 %

Ceneri max 0,55 %

Proteine min 10,5 %

VALORI NUTRIZIONALI

Energia Kcal/kj 342/1450 g

Grassi 1,0 g

Saturi 0,3 g

Carboidrati 73 g

Zuccheri 1,0 g

Fibre alimentari 1,5 g

Proteine 9,4 g

Sale < 0,002 g

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W min 220 J

Assorbimento min 56 %

Maturazione breve

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