



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

## SEMOLA DI GRANO DURO PER COUS-COUS

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

la semola di grano duro è ottenuta ad estrazione da una sapiente miscela di varietà di frumento siciliano, risulta essere a granulometria elevata e uniforme, facilita l'incocciatura.

Indicata per la preparazione del cous cous siciliano è caratterizzata da un colore giallo oro. ricca di fibre e antiossidanti supporta le diete ricche di vitamine favorendo il senso di sazietà.

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità max 15,50 %

Ceneri max 0,90 %

Proteine ( Azoto x 5,70) min 12,0 %

### VALORI NUTRIZIONALI

Energia Kcal/kj 339/1450 g

Grassi 1,0 g

Saturi 0,3 g

Carboidrati 70 g

Zuccheri 0,4 g

Fibre alimentari 6,7 g

Proteine 12,0 g

Sale < 0,1 g

### CARATTERISTICHE REOLOGICHE E COLORE

Indice di giallo "b" min 38 %

### 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 1-5-10-25 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