



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

AZZURRA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Miscela ottenuta dalla selezione di grani duri coltivati in Sicilia, risulta essere una farina tenace con granulometria calibrata e facile da lavorare, conferisce all'impasto una buona capacità di assorbimento (58%) e si adatta a tempi di lievitazione medi.

Il prodotto finito si presenta con alveolatura ben sviluppata, crosta dorata e mollica di colore giallo, caratteristiche del pane Siciliano.

Ideale per: pane, pizza, focacce.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità max 15,50 %

Ceneri max 80 %

Proteine min 12,5 %

VALORI NUTRIZIONALI

Energia Kcal/kj 336/1437 g

Grassi 1,0 g

Saturi 0,2 g

Carboidrati 70 g

Zuccheri 0,4 g

Fibre alimentari 2,5 g

Proteine 12,5 g

Sale < 0,1 g

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W min 160 J

Assorbimento min 58 %

Maturazione media

Indice di Giallo "b" 22,00

P/L 0,60

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