



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

BLU

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Miscela ottenuta dalla selezione di grani duri coltivati in Sicilia, estrapolata dal cuore del grano, risulta essere una farina facile da lavorare poco raffinata a granulometria medio/grande, conferisce all'impasto un'ottima capacità di assorbimento (85%) rendendolo elastico e resistente alle lunghe lievitazioni.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità	max 15,50	%
Ceneri	max 80	%
Proteine	min 13	%

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	13	g
Sale	< 0,1	g

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

W	min 180	J
Assorbimento	min 67	%
Maturazione	medio lunga	
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 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