

SCHEDA TECNICA

Farina di Grano Tenero 0

Codice Prodotto: **4R1**



INFO

La nostra Farina di Grano tenero è ottenuta dalla miscela dei migliori frumenti teneri. Estremamente versatile, è ideale per impasti soffici e leggeri.



CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE E REOLOGICHE

PROTEINE (NIR)	10,5%
CENERI MASSIME	0,65%
W MINIMO	220 JOULE
MATURAZIONE	MEDIA
ASSORBIMENTO B.14%	55%
UMIDITÀ MASSIMA	15,5%

VALORI NUTRIZIONALI

KCAL/KJ	356/1490
PROTEINE	12,5g
CARBOIDRATI (di cui zuccheri)	75g 1g
GRASSI (di cui saturi)	1,1g 0,1g
FIBRE ALIMENTARI	2,2g
SALE	<0,002g

SHELF LIFE

6 Mesi dalla produzione con modalità di conservazione a temperatura inferiore ai 17°C in ambiente asciutto lontano da fonti di calore, al riparo dalla luce e nella sua confezione integra.

ALLERGENI

Prodotto che contiene naturalmente **glutine di frumento**, può contenere tracce di: **soia**.

*la soia non è utilizzata nel nostro stabilimento, non possiamo però escludere contaminazioni accidentali durante il trasporto delle materie prime o contaminazioni in campo

RINTRACCIABILITÀ

Lotto: Ultima cifra anno + numero settimana + codice operatore resp. confezionamento

CONFEZIONAMENTO

Sacchi di carta 1 kg

Conforme a tutte le normative vigenti Italiane e Comunitarie UE