



# leDolcissime

## make pastry

<b>W</b>	<b>360</b>	<b>± 30 *</b>	<b>"00" PANETTONE Z</b>
<b>P/L</b>	<b>0,50</b>	<b>± 0,15 *</b>	

\*I valori di W e P/L sono compresi e possono variare nel range individuato dai valori che si trovano dopo il simbolo ±  
\* The W and P / L values are included and may vary within the range identified by the values after the ± symbol

LeDolcissime, nate dalla preziosa collaborazione con il Maestro Pasticcere Achille Zoia e dai continui studi nei Laboratori Dallagiovanna, è una linea di farine, appositamente studiata per il professionista contemporaneo che, grazie al metodo di macinazione e alle materie prime utilizzate, donano sviluppo e maggiore conservazione al prodotto finito.

Creata e Voluta dalle sapienti mani del M° Pasticcere Achille Zoia, la varietà Z, più gentile a livello proteico ma dall'ottima struttura, è creata ad hoc per ottenere prodotti ben sviluppati e che durano di più nel tempo.

LeDolcissime, born from the invaluable collaboration with the Pastry Master Achille Zoia and from the ongoing studies in the Dallagiovanna Laboratories, is a line of flours specifically created for the contemporary professional who, thanks to the manufacturing method and the raw materials used, provides development and greater preservation for the finished product.

Created and desired by the skilled hands of Pastry Master Achille Zoia, the Z variety, gentler in terms of protein but with an excellent structure, is created ad hoc to obtain well-developed products that last longer over time.

Ideale per la produzione di panettone e grandi lievitati e dolci da ricorrenza.

Ideal for the production of panettone, Pandoro and leavened products and anniversary desserts.

**INGREDIENTI:** Farina di GRANO tenero tipo "00", GLUTINE di frumento.

**ALLERGENI:** GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA, SENAPE e LUPINI

**INGREDIENTS:** Soft WHEAT flour type "00", wheat GLUTEN

**ALLERGENS:** GLUTEN. May contain trace of SOY, MUSTARD and LUPIN

**Paese di origine del grano/Wheat origin Country:** UE e non UE

**Paese di molitura/Milling Country:** Italia

**Formato in kg/kg size:** 5

**Conservazione:** Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, areato ad una temperatura inferiore a 25 °C.

**Conservation:** Store the product in a cool, dry, ventilated place at a temperature below 25 °C

Valori Nutrizionali medi riferiti a 100 g	
Average Nutritional Values per 100 g	
Energia/Energy	1547 kJ / 364 kcal
Grassi/Fat	0,90 g
Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates	0,10 g
Carboidrati/Carbohydrates	73,00 g
Di cui zuccheri/Of which sugars	1,00 g
Fibre/Fiber	2,20 g
Proteine/Proteins	15,00 g
Sale/Salt **	0,002 g

\*\*Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.

\*\*The salt content is exclusively due to sodium naturally present.



**Codice Prodotto/Product Code:** 321010.05

**Codice EAN Prodotto/EAN Code:** 8033772090438

**SCHEDA PRODOTTO/PRODUCT SHEET**

Rev. 0

**Data emissione/Issue date:** 21/04/2020

Product Certified KOSHER  
by EUROKOSHER



Prodotto certificato HALAL da  
HIA  
(www.halalint.org)  
HIA - ITA - 00346  
HIA-ITA-00346-015



**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl**  
Località Pilastro, 2  
29010 Gagnano Trebbiense (PC)  
t. 0523.787155 - f. 0523.787450  
dallagiovanna.it - shopdallagiovanna.it