



lieviti

yeast

LIEVITO ISTANTANEO

INSTANT YEAST

Pronto per essere aggiunto direttamente all'impasto, perchè non necessita lo scioglimento in acqua.

Dosaggio: 1-2% sulla quantità di farina utilizzata.

Ready to be added directly to the dough, as it does not need to be dissolved in water.

Dosage: 1-2% on the quantity of the flour used.

INGREDIENTI: Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsionante: E491.

ALLERGENI: Assenti

INGREDIENTS: Instant dry yeast (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsifier: E491.

ALLERGENS: Absent

Paese di origine delle materie prime/Raw materials origin Country: UE ed Extra UE

Paese di produzione/Production Country: Italia

Formato in kg/kg size: 0,5

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	336 kcal/ 1409 kJ
Grassi/Fat	5,70 g
Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates	1,00 g
Carboidrati/Carbohydrates	14,25 g
Di cui zuccheri/Of which sugars	14,00 g
Fibre/Fiber	26,60 g
Proteine/Proteins	43,70 g
Sale/Salt **	0,300 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: 630006.95

Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772095020

SCHEDA PRODOTTO/PRODUCT SHEET

Rev.

Data emissione/Issue date: 28/02/2017

Product Certified KOSHER
by EUROKOSHER



MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl

Località Pilastro, 2

29010 Gragnano Trebbiense (PC)

t. 0523.787155 - f. 0523.787450

dallagiovanna.it - shopdallagiovanna.it