



leDolcissime

make pastry

W	390	± 30 *	TIPO 00 - PANETTONE
P/L	0,55	± 0,15 *	TYPE 00 - PANETTONE

*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.

Nata da un'accurata selezione dei migliori grani e dalla continua ricerca nei nostri laboratori d'Arte Bianca, la Farina Panettone permette di realizzare ricette molto ricche grazie al giusto bilanciamento proteico, all'elasticità e alla resistenza.

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.

Born from a careful selection of the best grains and from continuous research in our White Art laboratories, Panettone Flour allows to create very rich recipes thanks to the right protein balance, elasticity and resistance.

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	1564 kJ / 368 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	16,00 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: 321009.05

Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772090445

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-00346-014



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