



# far focaccia

## make focaccia

<b>W</b>	<b>330</b>	<b>± 30 *</b>	<b>TIPO 00 - FOCACCIA FORTE</b>
<b>P/L</b>	<b>0,60</b>	<b>± 0,15 *</b>	<b>TYPE 00 - FOCACCIA STRONG</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

Una farina molto dolce ed elastica. Semplice da utilizzare, è una farina di forza ottima anche nella produzione di focaccia "di Recco" e per lavorazioni che richiedono riposi lunghi.

This flour is very smooth and elastic, simple to use, is a strong flour and is excellent for the production of "Recco" focaccia and for processing that requires long rest.

Ideale per la lavorazione fino a 12 h di lievitazione a T° Ambiente o 48 h in frigorifero.

Ideal for processing up to 12 hours of leavening at room temperature or 48 hours in the refrigerator.

**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"

**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	1530 kJ / 360 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	14,00 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: 322009.05

Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772090377

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-00346-083



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