

LINEA RETAIL PIU' "FARINA DI KAMUT"



PRODOTTO BIOLOGICO
CCPB n. AY03

Descrizione prodotto: la farina di kamut è in grado di dare un apporto energetico maggiore rispetto ai grani tradizionali ed è quindi considerato uno dei cereali più completi dal punto di vista nutrizionale. Dato l'alto tenore proteico, si presta alla preparazione di pasta ed è molto versatile in cucina.

Caratteristiche reologiche

W	min 140
P/L	min 1.5
Falling number	min 250
Stabilità	min 6'
Assorbimento	min 58%

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità	< 15,50 %
Proteine	min 13.5%±10%
Ceneri	1.0 - 1.10 %

Packaging

Peso pacco 500gr
Composizione cartone 6 x 500gr

Informazioni aggiuntive

Prodotto confezionato in ATM
Non contiene additivi
Conservare in luogo fresco e asciutto
Shelf life 12 mesi