far farina
make flour

W	390	± 30 *	**TIPO 0 - MANITOBA**
P/L	0,60	± 0,15 *	**TYPE 0 - MANITOBA**

*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

È una farina "forte" ed è utilizzata in tutti i settori dell'Arte Bianca. L'impasto risulta elastico e tenace, adatto per la lavorazione di pane, pizza a lunga lievitazione, ma anche di dolci, perché in grado di regalare un notevole sviluppo.
It is a "strong" flour and is used in all sectors of the White Art. The dough is elastic and tenacious, suitable for processing bread, long-leavening pizza, but also for desserts, because it can give a remarkable development.
Ideale per la panificazione.
Ideal for baking.

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo "0", GLUTINE di frumento.
ALLERGENI: GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA, SENAPE e LUPINI
INGREDIENTS: *Soft WHEAT flour type "0", 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*: 311010.05
Codice EAN Prodotto/*EAN Code*: 8033772090452

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-00346-065

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