



Blackery

IS THE NEW BLACK

Blackery Forte

Blackery è la nuova interpretazione del NERO: il nero del cacao più pregiato e bilanciato per integrarsi perfettamente alle farine Molino Dallagiovanna, provenienti da grani selezionati, lavati e sapientemente macinati.

Disponibile in due versioni - DEBOLE e FORTE - per adattarsi ad ogni esigenza di lavorazione.

BLACKERY FORTE è ideale per grandi e piccoli lievitati e negli impasti dove serve struttura, elasticità ed estendibilità, spaziando dal pane alla pizza fino alla pasta fresca.

Blackery is the new interpretation of BLACK: a warm, deep and elegant black - that of cocoa, balanced to perfectly complement the finest Dallagiovanna flours, from selected, washed and carefully milled grains.

Blackery is available in two versions - WEAK (DEBOLE) and STRONG (FORTE) - to adapt to every processing need.

Blackery Forte is perfect for large and small leavened products and for doughs requiring structure, elasticity and extensibility, ranging from bread to pizza to fresh pasta.

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero, cacao magro in polvere, cacao in polvere, farina di ORZO maltato, farina di FRUMENTO torrefatto, glutine di FRUMENTO (1,7%), lievito madre essiccato in polvere (farina di FRUMENTO, acqua), antiossidanti (acido ascorbico: E300), enzimi (FRUMENTO).

CONTIENE: GRANO. Può contenere SOIA, LATTE, SENAPE, SEMI DI SESAMO, LUPINI

INGREDIENTS: Soft WHEAT flour, low-fat cocoa powder, cocoa powder, malted BARLEY flour, roasted WHEAT flour, WHEAT gluten (1,7%), dried sourdough starter (WHEAT flour, water), antioxidant (ascorbic acid: E300), enzymes (WHEAT).

CONTAIN: WHEAT. May contain SOY, MILK, MUSTARD, SESAME SEEDS, 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.

Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi data stampata sull'etichetta applicata al sacco.

Conservation: Store the product in a cool, dry, ventilated place at a temperature below 25 °C.

Best before: see the date printed on the label on the bag.

Valori Nutrizionali medi riferiti a 100 g

Average Nutritional Values per 100 g

Energia/Energy	1517 kJ / 358 kcal
Grassi/Fat	2,1 g
Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates	1,2 g
Carboidrati/Carbohydrates	65 g
Di cui zuccheri/Of which sugars	1,3 g
Fibre/Fiber	4,6 g
Proteine/Proteins	17 g
Sale/Salt **	0,160 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: 390021.05

Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772099264

SCHEDA PRODOTTO/PRODUCT SHEET

Rev. 0

Del/Released on: 10/09/2026

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl

Località Pilastro, 2

29010 Gragnano Trebbiense (PC)

t. 0523.787155 - f. 0523.787450

dallagiovanna.it - shopdallagiovanna.it