



Oltregrano

MIX laPinsaEasy

Miscela studiata appositamente per la realizzazione della Pinsa Romana.

Il prodotto finito avrà un gusto connotato e deciso, con note di sapore tradizionale, per la presenza della farina di soia e di riso. Allo stesso tempo sarà un prodotto unico, grazie alla preziosa aggiunta del Tritordeum, cereale rivoluzionario dalle mille proprietà, incrocio tra grano duro ed orzo selvatico.

Da oggi laPinsa Dallagiovanna diventa anche EASY.

Una nuova miscela studiata per rendere la produzione dell'impasto ancora più veloce e semplice.

Mix created specifically for the typical Roman "pinsa". The finished product will have a distinct flavour reminiscent of local tradition due to the soy and rice flour. At the same time, it will be unique thanks to Tritordeum, a revolutionary cereal with a thousand beneficial properties and a natural combination of durum wheat and wild barley. Freezing is the added ingredient to exalt the qualities of the finished product.

The Dallagiovanna laPinsa becomes EASY.

A new blends designed for make the production of the dough easier and faster.

Ideale per impasti diretti dalle 24 alle 72 ore di lievitazione.

Ideal for dough that requires a direct method, from 24 to 72 hours of rising time.

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo "00", farina di TRITORDEUM, lievito naturale di farina di GRANO tenero tipo "0" in polvere, farina di Riso, farina di SOIA tostata, farina di frumento maltato, Lievito madre di GRANO tenero tipo "0" in polvere, farina di FRUMENTO, enzimi, antiossidante: acido L-ascorbico.

ALLERGENI: GLUTINE, SOIA. Può contenere tracce di LATTE, SESAMO, SENAPE, LUPINI e FRUTTA A GUSCIO.

INGREDIENTS: Soft WHEAT flour type "00", TRITORDEUM flour, soft WHEAT flour type "0" natural dried yeast, rice flour, roasted SOY flour, malted wheat flour, powdered mother yeast of soft WHEAT flour type "0", WHEAT flour, enzymes, antioxidant: L-ascorbic acid.

ALLERGENS: GLUTEN and SOY. May contain MILK, SESAME, MUSTARD, LUPINE and NUTS.

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	1590 kJ / 351 kcal
Grassi/Fat	1,30 g
Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates	0,20 g
Carboidrati/Carbohydrates	72,00 g
Di cui zuccheri/Of which sugars	1,20 g
Fibre/Fiber	2,50 g
Proteine/Proteins	12,00 g
Sale/Salt **	0,003 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: 370042.05

Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772095723

SCHEDA PRODOTTO/PRODUCT SHEET

Rev. 0

Data emissione/Issue date: 08/06/2020

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl

Località Pilastro, 2

29010 Gragnano Trebbiense (PC)

t. 0523.787155 - f. 0523.787450

dallagiovanna.it - shopdallagiovanna.it



Oltregrano
