far farina
make flour

W	390	± 30 *	TIPO 2 - FORTE
P/L	N.r.	/ *	TYPE 2 - STRONG

*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

Conosciuta anche come farina "semi-integrale" è una farina che presenta ottime caratteristiche nutrizionali ed è più facile da lavorare rispetto alla farina integrale. Un buon compromesso per tutti coloro che richiedono un prodotto che possiede la lavorabilità di una farina Tipo 1 con le caratteristiche organolettiche che si avvicinano alla farina integrale.
Also known as "semi-wholemeal" flour, it is a flour that has excellent nutritional characteristics and is easier to knead than whole wheat flour. A good compromise for all those who require a product that has the workability of a Type 1 flour with the organoleptic characteristics that are close to wholemeal flour.
Ideale per Biga, Pizze e focacce a medio/lunga lievitazione (10h T° ambiente/ 36h in frigorifero), Panettone, Colomba, Brioches, Croissant
Ideal for sourdough, pizzas and focaccia that require medium/long rising time (10h at room temperature/ 36h in the fridge), Panettone, Colomba, Brioches and Croissant.

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo "2", GLUTINE di frumento.
ALLERGENI: GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA, SENAPE e LUPINI
INGREDIENTS: *Soft WHEAT flour type "2", 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	1520 kJ / 359 kcal
Grassi/Fat	1,20 g
Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates	0,20 g
Carboidrati/Carbohydrates	69,00 g
Di cui zuccheri/Of which sugars	1,60 g
Fibre/Fiber	6,40 g
Proteine/Proteins	15,00 g
Sale/Salt **	0,004 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*: 330004.05
Codice EAN Prodotto/*EAN Code*: 8033772090070

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-00346-084

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