



far pane

make bread

W	200	± 20 *	TIPO 00 - B
P/L	0,60	± 0,15 *	TYPE 00 - B

*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

La linea far pane è la gamma più ampia di farine sia per tipologia e varietà di miscelazione che per numero e qualità di grani miscelati. Create ad hoc con i migliori Maestri dell'Arte Bianca per le diverse esigenze della panificazione, queste farine sono in grado di dare al vostro pane gusto e fragranza.

The Bread line is the widest range of flours both in terms of type and variety of blending and in terms of number and quality of blended grains.

Created ad hoc with the best Masters of the White Art for the different needs of baking these flours are able to give your bread taste and fragrance.

Ideale per la produzione di pane con metodo diretto, ideale per ottenere piccoli pani, grissini e cracker.

Suitable for the production of bread with the direct method, ideal for obtaining small loaves, breadsticks and crackers.

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo "00".

ALLERGENI: GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA, SENAPE e LUPINI

INGREDIENTS: Soft WHEAT flour type "00"

ALLERGENS: GLUTEN. May contain trace of SOY, MUSTARD and LUPIN

Paese di origine del grano/Wheat origin Country: Italia

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	1479 kJ / 348 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	11,00 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: 320003.05

Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772091336

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-00346-070



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