



# far pizza

## make pizza

<b>W</b>	<b>310</b>	<b>± 20 *</b>	<b>TIPO 0 - laNapoletana2.0</b>
<b>P/L</b>	<b>0,60</b>	<b>± 0,15 *</b>	<b>TYPE 0 - laNapoletana2.0</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 farina del vero Pizzajuolo, approvata dall'AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana).  
Perfetta per esaltare le eccellenze della Pizza Napoletana: un cornicione perfettamente sviluppato e dorato, una pasta morbida, elastica e facilmente piegabile e il gusto degli ingredienti: il pomodoro, la mozzarella e l'olio d'oliva.

Nella versione tipo 0 per donare ancora più gusto agli impasti.

The real Pizzajuolo flours, approved by AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana).

Perfect to enhance the excellence of a Neapolitan Pizza: a golden, perfectly developed thick crust, a soft, elastic and pliable dough and the flavour of the best Neapolitan ingredients: tomatoes, mozzarella, olive oil.

In the type 0 to give even more flavor to the dough.

Ideale per pizza Napoletana.

Ideal for Neapolitan style Pizza.

**INGREDIENTI:** Farina di GRANO tenero tipo "0"

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

**INGREDIENTS:** Soft WHEAT flour type "0"

**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	1519 kJ / 358 kcal
Grassi/Fat	1,40 g
Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates	0,30 g
Carboidrati/Carbohydrates	71,00 g
Di cui zuccheri/Of which sugars	1,20 g
Fibre/Fiber	3,10 g
Proteine/Proteins	13,50 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:** 312012.05

**Codice EAN Prodotto/EAN Code:** 8033772096102

**SCHEDA PRODOTTO/PRODUCT SHEET**

Rev. 0

**Data emissione/Issue date:** 23/06/2020

Product Certified KOSHER

by EUROKOSHER



**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl**

Località Pilastro, 2

29010 Gragnano Trebbiense (PC)

t. 0523.787155 - f. 0523.787450

dallagiovanna.it - shopdallagiovanna.it