



far pizza

make pizza

| | | | |
|------------|-------------|-----------------|----------------------------------|
| W | 210 | ± 20 * | TIPO 00 - PIZZA E-FR ROSA |
| P/L | 0,60 | ± 0,15 * | TYPE 00 - PIZZA E-FR ROSE |

*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

Farina per pizza perfetta per ogni tipologia d'impasto: dalla pizza sottile e croccante alla pizza alta e soffice.
Flour for pizza: perfect for any type of dough: from thin and crunchy pizza to deep-dish and soft pizza.
Ideale per lavorazioni che richiedono 3 h di lievitazione a T° Ambiente o 8 h in frigorifero.
Ideal for processes that require 3 hours of leavening at room temperature or 8 hours in the refrigerator.

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: 1

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 | 1496 kJ / 352 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 | 12,00 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: 322006.01

Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772090230

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-00346-002



MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl

Località Pilastro, 2

29010 Gragnano Trebbiense (PC)

t. 0523.787155 - f. 0523.787450

dallagiovanna.it - shopdallagiovanna.it



far pizza

make pizza

| | | | |
|------------|-------------|-----------------|-------------------------------|
| W | 310 | ± 20 * | TIPO 00 - laNapoletana |
| P/L | 0,60 | ± 0,15 * | TYPE 00 - laNapoletana |

*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.
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.
Ideale per pizza Napoletana.
Ideal for Neapolitan style Pizza.

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: UE e non UE

Paese di molitura/Milling Country: Italia

Formato in kg/kg size: 1

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 | 1436 kJ / 343 kcal |
| Grassi/Fat | 0,80 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 | 3,00 g |
| Proteine/Proteins | 12,00 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: 322012.01

Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772091183

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-00346-001



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



semole

durum wheat semolina

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

REMILLED DURUM WHEAT SEMOLINA

Più fine rispetto alla semola Extra, questa farina è ideale per la panificazione e indicata per la realizzazione casalinga di altri impasti come la pasta. Da usare in purezza o da miscelare con altre tipologie di farine.

More fine-granulated compared to the semolina Extra, this flour is ideal for baking and suitable for home-made other dough such as pasta. To be used alone or to be mixed with other types of flours.

Ideale per la panificazione.

Ideal for baking.

INGREDIENTI: 100% Grano duro

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

INGREDIENTS: 100% Durum WHEAT

ALLERGENS: GLUTEN. It may contain traces 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: 1

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 | 1466 kJ / 345 kcal |
| Grassi/Fat | 1,00 g |
| Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates | 0,00 g |
| Carboidrati/Carbohydrates | 70,00 g |
| Di cui zuccheri/Of which sugars | 3,00 g |
| Fibre/Fiber | 2,20 g |
| Proteine/Proteins | 13,00 g |
| Sale/Salt ** | 0,000 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: 400000.01

Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772091794

SCHEDA PRODOTTO/PRODUCT SHEET

Rev. 1

Data emissione/Issue date: 05/08/2020

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

UNIQUA



TRITORDEUM® - UNIQUA VERDE

TRITORDEUM® - UNIQUA GREEN

Tritordeum, il cereale del futuro. Coltivato in filiera controllata è frutto dell'incrocio naturale tra orzo selvatico e grano duro ed è un cereale 100% italiano. Contiene più fibra, luteina e proteine più facilmente assimilabili rispetto al frumento tradizionale. Inoltre, grazie al buon assorbimento dei liquidi, il Tritordeum è facile da utilizzare e permette una più lunga durata del prodotto finito.

Tritordeum: the grain of the future Cultivated in a controlled supply chain, this 100% Italian cereal is the result of the natural cross between wild barley and durum wheat. It contains more fibre, lutein and proteins that are more easily assimilated than traditional wheat. Furthermore, Tritordeum absorbs liquids efficiently, making it easy to use and giving the finished product a longer duration.

Tritordeum per Pane casereccio, Pizze e focacce a lievitazione veloce, Pasta frolla, Pan di Spagna, Veneziane, Pasta fresca.

Tritordeum suitable for Bread, Rapid leavening Pizzas and focaccia, Shortbread, Sponge cake, Veneziana, Fresh pasta.

INGREDIENTI: Farina di Tritordeum® (GRANO) (varietà ibrida di grano duro - *Triticum turgidum* L. subsp. *durum* Desf. - e orzo selvatico - *Hordeum chilense*). **Fonte di fibre.**

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

INGREDIENTS: Tritordeum® (WHEAT) flour (Hybrid durum wheat variety - *Triticum turgidum* L. subsp. *durum* Desf - Wild barley - *Hordeum chilense*). **SOURCE OF FIBRE**

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: 1

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 | 1545 kJ / 365 kcal |
| Grassi/Fat | 1,90 g |
| Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates | 0,60 g |
| Carboidrati/Carbohydrates | 79,00 g |
| Di cui zuccheri/Of which sugars | 2,30 g |
| Fibre/Fiber | 3,80 g |
| Proteine/Proteins | 11,00 g |
| Sale/Salt ** | 0,010 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: 380000.01

Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772094078

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-00346-023



MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl

Località Pilastro, 2

29010 Gagnano Trebbiense (PC)

t. 0523.787155 - f. 0523.787450

dallagiovanna.it - shopdallagiovanna.it

UNIQUA



INTEGRALE - UNIQUA ROSSA

WHOLEGRAIN - UNIQUA RED

Uniqua, il gusto di una volta oggi. È la Linea multiuso in grado di soddisfare il desiderio di gusto e benessere. Mantiene inalterati tutti i componenti del chicco di grano, i macronutrienti e il germe.

Creata per i professionisti dell'Arte Bianca in cinque varianti, da usare singolarmente o da miscelare fra loro per creare nuove ricette e nuovi colori del gusto.

Uniqua, traditional taste, today. A multi-purpose line that can satisfy the desire for taste and well-being. It ensures that all components of the grain, macronutrients and germ remain unchanged. Created for professionals in five variants, to be used individually or blended together to create new recipes and new varieties of taste.

Integrale per pani rustici, panettone, brioches, croissant, colomba, pasta fresca. Da miscelare anche con altri colori, per prodotti più gustosi e connotati.

Whole grain suitable for rustic bread, panettone, brioches, croissant, colomba, fresh pasta. To be blended with other colors, for more flavorful and interesting products.

INGREDIENTI: Farina integrale di GRANO tenero, GLUTINE di frumento

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

INGREDIENTS: Whole WHEAT flour, 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: 1

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 | 1468kJ / 346 kcal |
| Grassi/Fat | 1,60 g |
| Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates | 0,20 g |
| Carboidrati/Carbohydrates | 66,00 g |
| Di cui zuccheri/Of which sugars | 1,50 g |
| Fibre/Fiber | 8,40 g |
| Proteine/Proteins | 15,00 g |
| Sale/Salt ** | 0,060 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: 380005.01

Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772094085

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-00346-022



MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl

Località Pilastro, 2

29010 Gagnano Trebbiense (PC)

t. 0523.787155 - f. 0523.787450

dallagiovanna.it - shopdallagiovanna.it