leDivine

da grano italiano | from italian wheat

W	300	± 30 *	TIPO 00 - MONICA
P/L	0,6	±0,15 *	TYPE 00 - MONICA

*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

LeDivine nascono da una selezione di grani pregiati italiani coltivati ad hoc, grazie ad accordi diretti tra il Molino Dallagiovanna e gli agricoltori. Questo per garantire un approvvigionamento di materie prime costante e di alta qualità. Questi grani vengono selezionati per tipologia e performance e grazie al metodo di macinazione lento e a freddo, senza surriscaldare il chicco, si ottengono farine che esaltano il sentore aromatico di ogni singolo ingrediente utilizzato nelle preparazioni. LeDivine sono le farine scelte dai migliori Artigiani dell'Arte Bianca.
LeDivine are the result of a careful selection of the Best Italian wheats grown especially for us, thanks to direct agreements between Molino Dallagiovanna and the growers. This is to ensure a constant supply of high-quality raw materials.
These varieties of wheat are carefully selected by type and performance and, thanks to the slow,
cold milling method which prevents the grain from overheating, we obtain flours which bring out the aromatic flavour of every single ingredient used in your recipes. LeDivine are the flours used by the finest Artisans of the White Art.
Per medie lievitazioni come: tutti i tipi di pane, pizze e focacce, pasta sfoglia, croissant e veneziane.
For medium leavening, such as: all types of bread, pizza and focaccia, puff pastry, croissants and Venetian pastries.

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero ITALIANO tipo "00"
ALLERGENI: GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA, SENAPE e LUPINI
INGREDIENTS: *Soft ITALIAN WHEAT flour "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	1530 kJ / 360 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	14,00 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*: 322105.01
Codice EAN Prodotto/*EAN Code*: 8033772096201

SCHEDA PRODOTTO/*PRODUCT SHEET*
Rev. 0
Data emissione/*Issue date*: 31/07/2020

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