



leDolcissime

make pastry

W	130	± 20 *	TIPO 00 - FROLLA 130
P/L	0,50	± 0,15 *	TYPE 00 - SHORTCRUST 130

*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

LeDolcissime, nate dalla preziosa collaborazione con il Maestro Pasticcere Achille Zoia e dai continui studi nei Laboratori Dallagiovanna, è una linea di farine, appositamente studiata per il professionista contemporaneo che, grazie al metodo di macinazione e alle materie prime utilizzate, donano sviluppo e maggiore conservazione al prodotto finito.

L'inserimento di nuovi tipi di grano, rispetto alla farina per frolla tradizionale, permette di ottenere prodotti ottimi anche con ricette povere di grassi.

L'impasto ottenuto avrà dunque la giusta friabilità, senza perdere in consistenza.

LeDolcissime, born from the invaluable collaboration with the Pastry Master Achille Zoia and from the ongoing studies in the Dallagiovanna Laboratories, is a line of flours specifically created for the contemporary professional who, thanks to the manufacturing method and the raw materials used, provides development and greater preservation for the finished product.

The inclusion of new types of wheat, compared to traditional shortcrust pastry flour, allows to obtain excellent products even with low-fat recipes.

The resulting mixture will therefore have the right friability, without losing consistency.

Ideale per la produzione di frolla e biscotti.

Ideal for the production of shortcrust pastry and biscuits.

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	1462 kJ / 344 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	10,50 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: 321003.05

Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772090384

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-00346-010



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