



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,

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	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: 400000.05

Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772090278

SCHEDA PRODOTTO/PRODUCT SHEET

Rev. 1

Data emissione/Issue date: 16/01/2020

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