



# FARINA PIZZA E FOCACCIA



## Miscela Selezionata di farina Tipo 1 e Germe di Grano

Solo da grano decorticato

### Ingredienti

Farina di grano tenero Tipo 1, germe di grano, pasta acida di segale, farina di grano maltato.

### Ideale per

Pizza al piatto, pizza in teglia e focacce.

Adatta per impasti a mano e con macchina del pane.

### Confezione:

Per conservare la freschezza e l'integrità della farina confezioniamo in atmosfera protettiva.

### Packaging primario accoppiato:

polietilene (interno) e carta (esterno).

## Flour Blend with flour Type 1 and Wheat Germ

Only from husked wheat

### Ingredients

Wheat flour Type 1, wheat germ, rye sourdough, malted wheat flour.

### Ideal for

Plate Pizza, pizza in trays and focaccia.

With bread machine and by hand.

### Package:

In order to preserve the freshness and wholeness we use protective atmosphere packs.

### Primary packaging:

polyethylene (inside) and paper (outside).

### Valori nutrizionali / Nutritional Value /100 g

	AR/RI	
Energia/Energy	1.494Kj/ 352Kcal	17.6%
Grassi/Fat	1.2	1.7%
Saturi/Saturates	0.13	0.7%
Carboidrati / Carbohydrate	72	27.7%
Zuccheri/Sugar	1.9	2.1%
Fibre/Fibre	3.1	12.4%
Proteine/Protein	11.8	24.6%
Sale/Salt	0	0%

\*AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 KJ/2000 Kcal)

\*RI: Reference Intake of an average adult (8400kJ/2000kcal')

### Scheda logistica/Logistics

EAN Code Pack	Pack ATM	Iva Vat	TMC / Shelf Life	DMG	Unità di Vendita/Sales Unit	pCt	EAN Code Box	Dimensioni Ct mm/ Dimension Box mm
8034115890302	1000 g	10%	18 mesi/ months	12 mesi/ months	Cartone/ Box	10	8034115890418	L400 * P300 * H247
Cartoni per strato/ Box layer	N strati/ Layers Nr	Cartoni per pallet/ Box on Pallet	Peso pallet/ Pallet weight	Altezza pallet / High	Confezioni per pallet/ Pack on pallet			
8	6	48	538 kg	164	480			