



FARINA PASTICCERIA

Miscela Selezionata di farina Tipo 2 e Germe di Grano

Solo da grano decorticato

Ingredienti

Farina di grano tenero Tipo 2, germe di grano, farina di grano maltato.

Ideale per

Ideale per biscotti, crostate, torte dolci e tutte le lavorazioni di pasticceria.

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 2 and Wheat Germ

Only from husked wheat

Ingredients

Wheat flour Type 2, wheat germ, malted wheat flour.

Ideal for

Cookies, pies, sweet cakes and all pastry recipes

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	1.519Kj/ 358Kcal	17.9%
Grassi/Fat	1.2	2%
Saturi/Saturates	0.20	1%
Carboidrati / Carbohydrate	75	28.8%
Zuccheri/Sugar	1.9	2.1%
Fibre/Fibre	5.2	20.8%
Proteine/Protein	9.3	18.6%
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
8034115890296	1000 g	10%	18 mesi/ months	12 mesi/ months	Cartone/ Box	10	8034115890401	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	

