



FARINA PIZZA E FOCACCIA BIO



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 frumento (*), farina di grano maltato (*). (*) da agricoltura biologica

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

Soft wheat flour Type 1(*), wheat germ (*), wheat sour dough(*), malted wheat flour(*).

(*) organic agriculture.

Ideal for

Pizza, pan pizza, 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	1.481/349Kcal	17.5%
Grassi/Fat	1.2	1.7%
Saturi/Saturates	0.1	0.6%
Carboidrati / Carbohydrate	72	27.7%
Zuccheri/Sugar	1.8	2.0%
Fibre/Fibre	3.2	12.8%
Proteine/Protein	11.0	22.0%
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
8034115890333	1000 g	10%	18 mesi/ months	12 mesi/ months	Cartone/ Box	10	8034115890449	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	