



ANIMA DI PASTA[®]
FARINE PER PASTA FRESCA

TRADIZIONALE



IDEALE PER PASTA FRESCA, ALL'UOVO E GNOCCHI

Farina di grano tenero tipo "00" - scheda tecnica

Scheda tecnica



TRADIZIONALE

Farina di grano tenero tipo "00"
ideale per
Pasta Fresca, all'Uovo e Gnocchi



caratteristiche tecniche

	Valore minimo	Valore massimo
Umidità	14,50%	15,50%
Proteine	10%	11%
W	190	210

tabella nutrizionale

Valori medi per 100g. di prodotto	
Valore energetico	1457 Kj / 343 Kcal
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	1,2 g 0,2 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	71 g 0,6 g
Proteine	11 g
Fibre	2,3 g
Sale	0,09 g

Lotto: Identificato dalla data di scadenza sull'imballo

Scadenza: 6 mesi dalla macinazione

Allergeni: Glutine

Conservazione: In luogo fresco areato ed asciutto

Trasporto: Sfuso e in imballi di carta uso alimentare

Uso designato: Prodotto per pasticceria, panetteria e pizzeria

Prodotto da: Macinazione Lendinara Spa - P.IVA 00041310293

Sede Amministrativa Via Caduti sul Lavoro, 31 - 45026 Lendinara (Ro) Tel. 0425 601590 - Fax 0425 601595 - info@macinazionelelendinara.it

Nello stabilimento di: Via Padovana, 123 - 37040 Arcole (Vr) - Tel. 045 7636531 - Fax 045 7636541 - arcole@macinazionelelendinara.it