



Anima di Pizza[®]

FARINA

Partenope

PRODOTTO
BIO



Farina di grano tenero biologico tipo "00" - scheda tecnica

Scheda tecnica



Anima di Pizza®



Partenope

**Farina di grano tenero
biologico tipo "00"**

ideale per

classica **pizza napoletana**
al piatto e pizza e **focaccia**
fragranti in teglia.

Impasti

con tempi di lievitazione media.

caratteristiche tecniche

	Valore minimo	Valore massimo
Umidità	14,50%	15,50%
Ceneri	0,45%	0,55%
Proteine	>11,50%	
W	290	310
P/L	0,50	0,70
Falling Number	>280	

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>	70,1 g 0,6 g
Proteine	10,5 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 Panetteria



Organismo di controllo
autorizzato dal MiPAAF IT BIO 013
Agricoltura Italia
Operatore controllato
n. VE - 01415-B

Prodotto da: Macinazione Lendinara Spa - P IVA 00041310293 - info@animadipizza.it

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