

## far pasta

## make pasta

## TIPO 00 - PASTA

## **TYPE 00 - PASTA**

Una miscela bianchissima con un valore di ceneri intorno allo 0,40%, ottenibile grazie al processo di estrazione della parte più interna del chicco di grano e grazie alla fase di lavaggio del cereale, carattere distintivo di Molino Dallagiovanna. La pasta fresca sarà così esaltata nel colore dell'uovo e non ingrigisce.

Questa farina mantiene una corretta idratazione durante l'impasto, garantendo una perfetta giunzione della pasta e un'ottima tenuta di cottura.

A very white blend with an ash value of around 0.40%, obtainable thanks to the extraction process of the innermost part of the wheat grain and thanks to the cereal washing phase, a distinctive feature of Molino Dallagiovanna. The fresh pasta will be enhanced in the color of the egg without turning grey.

This flour maintains correct hydration during the dough, guaranteeing a perfect junction of the pasta dough and stays firm after cooking.

Ideale per la produzione di pasta fresca fatta in casa e ripiena. Ideal for the production of fresh homemade and filled pasta.

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo "00".

ALLERGENI: GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA, SENAPE e LUPINI

INGREDIENTS: Soft WHEAT flour type "00"

ALLERGENS: GLUTEN. May contain trace of SOY, MUSTARD and LUPIN

Paese di origine del grano/Wheat origin Country: UE

Paese di molitura/Milling Country: Italia

Formato in kg/kg size: 5

Conservazione: Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, areato ad una temperatura inferiore a 25 C°.

Conservation: Store the product in a cool, dry, ventilated place at a temperature below 25 ° C

Valori Nutrizionali medi riferiti a 100 g Average Nutritional Values per 100 g	
Energia/Energy	1479 kJ / 348 kcal
Grassi/Fat	0,90 g
Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates	0,10 g
Carboidrati/Carbohydrates	73,00 g
Di cui zuccheri/Of which sugars	1,00 g
Fibre/Fiber	2,20 g
Proteine/Proteins	11,00 g
Sale/Salt **	0,002 g

 $<sup>\</sup>ensuremath{^{**}\text{II}}$  contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.



Codice Prodotto/Product Code: 320601.05 Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772090193

SCHEDA PRODOTTO/PRODUCT SHEET Rev. 4 Data emissione/Issue date: 28/06/2024

Product Certified KOSHER by EUROKOSHER



Prodotto certificato HALAL da HIA (www.halalint.org) HIA – ITA – 00346 HIA-ITA-00346-008



<sup>\*\*</sup>The salt content is exclusively due to sodium naturally present.