



leDolcissime

make pastry

W	220	± 20 *	"00" NAZIONALE BLU
P/L	0,60	± 0,15 *	TYPE 00 - NAZIONALE BLUE

*I valori di W e P/L sono compresi e possono variare nel range individuato dai valori che si trovano dopo il simbolo ±

* The W and P / L values are included and may vary within the range identified by the values after the ± symbol

LeDolcissime, nate dalla preziosa collaborazione con il Maestro Pasticcere Achille Zoia e dai continui studi nei Laboratori Dallagiovanna, è una linea di farine, appositamente studiata per il professionista contemporaneo che, grazie al metodo di macinazione e alle materie prime utilizzate, donano sviluppo e maggiore conservazione al prodotto finito.

I grani selezionati per produrre questa farina permettono di ottenere impasti resistenti e compatti per una perfetta lavorazione ed una volta cotta una friabilità notevole al palato.

LeDolcissime, born from the invaluable collaboration with the Pastry Master Achille Zoia and from the ongoing studies in the Dallagiovanna Laboratories, is a line of flours specifically created for the contemporary professional who, thanks to the manufacturing method and the raw materials used, provides development and greater preservation for the finished product.

The grains selected to produce this flour allow to obtain resistant and compact doughs for perfect processing and once cooked a remarkable friability on the palate.

Ideale per la produzione di frolla, crostate, pan di Spagna e torte da forno.

Ideal for the production of shortcrust pastry, pies, sponge cakes and baked cakes.

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: Italia

Paese di molitura/Milling Country: Italia

Formato in kg/kg size: 25

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

**Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.

**The salt content is exclusively due to sodium naturally present.

Codice Prodotto/Product Code: 320045.25

Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772093286

SCHEDA PRODOTTO/PRODUCT SHEET

Rev. 3

Data emissione/Issue date: 28/06/2024

Product Certified KOSHER

by EUROKOSHER



MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl

Località Pilastro, 2

29010 Gragnano Trebbiense (PC)

t. 0523.787155 - f. 0523.787450

dallagiovanna.it - shopdallagiovanna.it