

Nobilgrano

con germe di grano | with wheat germ

W	290	± 30 *	TIPO 1 - NOBILGRANO N BLU	
P/L	N.r.	/*	TYPE 1 - NOBILGRANO N 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

Una linea dedicata al Professionista contemporaneo: tre farine uniche, perchè al chicco, durante la molitura, viene estratto il germe di grano, stabilizzato a freddo, e reinserito nella farina madre.

Questo permette di ottenere prodotti più friabili e gustosi.

E' adatta non solo per la pizza al piatto classica, ma anche per i prodotti da teglia.

A specific line for the contemporary professional: three unique flours because wheat germ is extracted from the grain during milling, through cold stabilisation and reinserted into the previous flour.

This obtains a crumblier and tastier products.

It is suitable not only for classic flat pizza, but also for pan pizza/focaccia.

Ideale per la lavorazione fino a 10 h di lievitazione a T° Ambiente e 24 h in frigorifero.

Ideal for processing up to 10 hours of leavening at room temperature and 24 hours in the refrigerator.

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo "1", farina di germe di GRANO. ALLERGENI: GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA, SENAPE e LUPINI

INGREDIENTS: Soft wheat flour TYPE "1", wheat germ flour

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

Paese di origine del grano/Wheat origin Country: UE e non UE

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	1507 kJ / 355 kcal			
Grassi/Fat	1,10 g			
Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates	0,10 g			
Carboidrati/Carbohydrates	72,00 g			
Di cui zuccheri/Of which sugars	1,10 g			
Fibre/Fiber	3,10 g			
Proteine/Proteins	13,00 g			
Sale/Salt **	0,003 g			

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



Codice Prodotto/Product Code: 360003.25 Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772093965

SCHEDA PRODOTTO/PRODUCT SHEET

Data emissione/Issue date: 28/06/2024

Product Certified KOSHER by EUROKOSHER



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