



# Oltregrano

## MIX laPinsa

Miscela studiata appositamente per la realizzazione della tipica Pinsa romana. Il prodotto finito avrà un gusto connotato e deciso, con note di sapore della tradizione, per la presenza della farina di soia e di riso. Allo stesso tempo sarà un prodotto unico, grazie alla preziosa aggiunta del Tritordeum, cereale rivoluzionario dalle mille proprietà, incrocio naturale tra grano duro e orzo selvatico. L'ingrediente aggiunto per esaltare le qualità del prodotto finito è il congelamento.

Mix created specifically for the typical Roman "pinsa". The finished product will have a distinct flavour reminiscent of local tradition due to the soy and rice flour. At the same time, it will be unique thanks to Tritordeum, a revolutionary cereal with a thousand beneficial properties and a natural combination of durum wheat and wild barley. Freezing is the added ingredient to exalt the qualities of the finished product.

Ideale per pinsa romana.

Ideal for the typical Roman "Pinsa".

**INGREDIENTI:** Farina di GRANO tenero tipo "00", lievito naturale di farina di GRANO tenero tipo "0" in polvere, farina di TRITORDEUM, farina di Riso, farina di SOIA tostata, Lievito madre di GRANO tenero tipo "0" in polvere, farina di FRUMENTO, enzimi, antiossidante: acido L-ascorbico, farina di frumento maltato.

**ALLERGENI:** GLUTINE, SOIA. Può contenere tracce di LATTE, SESAMO, SENAPE, LUPINI e FRUTTA A GUSCIO.

**INGREDIENTS:** Soft WHEAT flour type "00", soft WHEAT flour type "0" natural dried yeast, TRITORDEUM flour, rice flour, roasted SOY flour, powdered mother yeast of soft WHEAT flour type "0", WHEAT flour, enzymes, antioxidant: L-ascorbic acid, malted wheat flour.

**ALLERGENS:** GLUTEN and SOY. May contain MILK, SESAME, MUSTARD, LUPINE and NUTS.

**Paese di origine del grano/Wheat origin Country:** UE e non 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<br>Average Nutritional Values per 100 g |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Energia/Energy                                                                    | 1602 kJ / 378 kcal |
| Grassi/Fat                                                                        | 1,40 g             |
| Di cui acidi grassi saturi/<br>Of which saturates                                 | 0,20 g             |
| Carboidrati/Carbohydrates                                                         | 77,00 g            |
| Di cui zuccheri/Of which sugars                                                   | 1,30 g             |
| Fibre/Fiber                                                                       | 2,70 g             |
| Proteine/Proteins                                                                 | 13,00 g            |
| Sale/Salt **                                                                      | 0,003 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:** 370035.05

**Codice EAN Prodotto/EAN Code:** 8033772092623

**SCHEDA PRODOTTO/PRODUCT SHEET**

Rev. 0

**Data emissione/Issue date:** 21/04/2020

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl**

Località Pilastro, 2

29010 Gragnano Trebbiense (PC)

t. 0523.787155 - f. 0523.787450

dallagiovanna.it - shopdallagiovanna.it