

INTEGRALE - UNIQUA VIOLA

WHOLEWHEAT - UNIQUA PURPLE

Uniqua, il gusto di una volta oggi. È la Linea multiuso in grado di soddisfare il desiderio di gusto e benessere. Mantiene inalterati tutti i componenti del chicco di grano, i macronutrienti e il germe.

Creata per i professionisti dell'Arte Bianca in cinque varianti, da usare singolarmente o da miscelare fra loro per creare nuove ricette e nuovi colori del gusto.

Uniqua, traditional taste, today. A multi-purpose line that can satisfy the desire for taste and well-being. It ensures that all components of the grain, macronutrients and germ remain unchanged. Created for professionals in five variants, to be used individually or blended together to create new recipes and new varieties of taste.

E' una farina integrale di grano tenero naturalmente pigmentato.

Ideale per tutti i tipi di pani rustici, focacce e pizze a media lievitazione e frolle, cake e croissant e pasta fresca dal gusto connotato e deciso e dal colore purpureo e violaceo.

It is a naturally pigmented soft wholewheat flour.

Suitable for all types of rustic breads and medium-leavened focaccias and pizzas and shortcrust, cakes and croissant and fresh pasta with a distinctive and decisive taste and a purple and violet color.

INGREDIENTI: Farina integrale di GRANO tenero, germe di GRANO. ALLERGENI: GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA, SENAPE e LUPINI

INGREDIENTS: Whole WHEAT flour, WHEAT germ.

ALLERGENS: GLUTEN. May contain SOY, MUSTARD AND LUPIN.

Paese di origine del grano/Wheat origin Country: UE

Paese di molitura/Milling Country: Italia

Formato in kg/kg size: 10

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	1446kJ / 342 kcal
Grassi/Fat	2,00 g
Di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates	0,30 g
Carboidrati/Carbohydrates	62,00 g
Di cui zuccheri/Of which sugars	1,80 g
Fibre/Fiber	10,00 g
Proteine/Proteins	14,00 g
Sale/Salt **	0,010 g

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

IL GUSTO DI UNA VOLTA.

OOGI

FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO

OOGIANO CONTRA DI CONT

Codice Prodotto/Product Code: 380011.10 Codice EAN Prodotto/EAN Code: 8033772098694

SCHEDA PRODOTTO/PRODUCT SHEET

Rev. (

Data emissione/Issue date: 27/01/2025

 $[\]ensuremath{^{**}}$ The salt content is exclusively due to sodium naturally present.