

MULINO MARINO – Farina tipo 0 Furia Italiana (manitoba)



INGREDIENTI:

Farina di un miscuglio di grano tenero biologico italiano.

Ottenuta dalla macinazione a cilindri con mulino Buhler Antares Plus (a controllo della temperatura e della granulometria ad ogni passaggio).

Contiene glutine, tracce di soia e di senape.

UTILIZZO:

Indicata per la preparazione di panettone, pandoro, pizze, focacce, seitan pani e dolci della tradizione italiana, tutti i prodotti a lunga maturazione (anche in frigo) indiretta.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Valore energetico	1472 Kj – 347 Kcal	Carboidrati	66,0 g
Grassi	1,4 g	di cui zuccheri	2,0 g
di cui saturi	0,3 g	Proteine	16,0 g
		Sale	0,02 g

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore ed umidità.

IMBALLAGGIO:

Sacchetto da 1 kg