

MULINO MARINO – Semola di grano duro



INGREDIENTI:

Farina di grano duro 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 pasta secca e fresca, pane, pizza, grissini, dolci, frolle.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Valore energetico	1444 Kj – 341 Kcal	Carboidrati	69,0 g
Grassi	0,9 g	di cui zuccheri	1,7 g
di cui saturi	0,3 g	Proteine	12,0 g
		Sale	0,03 g

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

IMBALLAGGIO:

Sacchetto da 1 kg