

Miscela di farine, farina tipo 1 macinata a pietra, semola rimacinata rossa di grano duro.

SELEZIONE PER PIZZE E FOCACCE / FORZA W 280

Ingredienti: Farina tipo 1 macinata a pietra (50%), semola rimacinata rossa di grano duro (50%).

Valori nutrizionali medi per 100 gr di prodotto:

Energia	1473 kj / 347 kcal	Proteine	12,00 gr
Grassi	1,40 gr	Carboidrati	69,60 gr
di cui acidi grassi	0,15 gr	di cui zuccheri	11,38 gr
Fibra totale	2,60 gr	Cloruro di sodio (NaCl)	0,00 gr

Prodotto e confezionato in impianto dove si lavorano anche latte, proteine del latte, soia, sesamo, uova, orzo, avena, segale, farro.

Conservare in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti calore. La modalità di conservazione del prodotto incide sulla resa in fase di utilizzo.

Confezionato da:

Galeotto Bakery S.r.l.s.
Via San Salvador 104a
47922 Torre Pedrera (RN)
P.iva 04358360404

Prodotto da:

Molino Pagani S.p.a.
Via dei Molini 38
26812 Borghetto Lodigiano (LO)

Da consumarsi preferibilmente entro il:	Peso netto:
Lotto di produzione farina Tipo 1:	
Lotto produzione semola rimacinata rossa:	