



FAR DOLCI

MISCELE SPECIALI PER PASTICCERIA

BRIOCHES SOFT

W 320; P/L 0.50

BRIOCHES

W 380; P/L 0.60

CONFEZIONE

Sacco di carta

25 KG

IDEALE PER LA PRODUZIONE DI BRIOCHES

La differenza tra una brioche normale e una soft è sostanziale, perché ne differiscono in maniera sostanziale le farine: quella "normale" è tenace ma elastica, resistente alla surgelazione e molto flessibile nello sviluppo. E' il meglio della tradizione, per i piccoli lievitati. La varietà SOFT è stata creata ad hoc per ottenere al contempo sviluppo, sapidità e friabilità e rappresenta l'intuito e la ricerca Dallagiovanna nel sostituire nuovi tipi di grano alla miscela tradizionale, più gentile a livello proteico, ma forte. Il prodotto sarà così fragrante ma morbido, di consistenza non nervosa, ma friabile.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

Miscele ottenute dalla macinazione e abburattamento del frumento tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. La farina proviene esclusivamente da cereali sani leali e mercantili su cui si effettua pulitura e lavaggio tradizionale con relativo impianto di depurazione delle acque nel rispetto delle norme ambientali. Non contiene sostanze estranee al frumento e non ha subito imbiancamento artificiale o trattamenti similari, è esente da additivi ed ausiliari tecnologici di qualunque natura.

Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 4/07/1967 n.580 e successive modifiche

VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico	proteine	carboidrati	lipidi	fibra	sodio
339 Kcal/1440 Kj	14	72	1	-	-

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.
via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155 - f. +39.0523.787450
info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it

