



# FAR DOLCI

MISCELE SPECIALI PER PASTICCERIA

## BRIOCHES SOFT

W 300; P/L 0.50

## BRIOCHES

W 360; 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](http://www.dallagiovanna.it)

