



FAR DOLCI

MISCELE SPECIALI PER PASTICCERIA

FROLLA 130

W 130; P/L 0.50

FROLLA

W 170; P/L 0.50

CONFEZIONE

Sacco di carta

25 KG

IDEALE PER LA PRODUZIONE DI FROLLA E BISCOTTI

La farina per pasta frolla Dallagiovanna è stata studiata per mantenere il tenore proteico necessario a regalare gusto e leggerezza allo stesso tempo. Per rispondere alle medesime esigenze anche in presenza di ricette povere di grassi – come accade nella produzione di biscotti – è stata creata la variante 130. L’inserimento di nuovi tipi di grano, rispetto alla miscela tradizionale, permette una migliore involuzione dei grassi attorno alle particelle di farina, impedendo la formazione di glutine all’aggiunta di liquidi. La pasta ottenuta avrà dunque la giusta friabilità, senza perdere in consistenza.

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 simili, 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	12	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



ALMA
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana