



# FAR DOLCI

MISCELE SPECIALI PER PASTICCERIA

## PANETTONE Z

W 340; P/L 0.55

## PANETTONE

W 380; P/L 0.60

### CONFEZIONE

Sacco di carta

**25 KG**

## IDEALE PER LA PRODUZIONE DI PANETTONE E LIEVITATI

Due miscele, una l'evoluzione dell'altra: accanto ad una farina per panettone tradizionalmente prodotta dal Molino Dallagiovanna, già in grado di fornire buoni risultati sui grandi lievitati, è stata affiancata una versione "de luxe": la Panettone Z.

La sostituzione di alcuni grani ha permesso un bilanciamento proteico ottimale per ottenere la medesima elasticità, forza e sviluppo anche con valori W minori, migliorando invece la morbidezza, la conservabilità e il gusto del prodotto finito.

## 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	15-16	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)

