



FAR DOLCI

MISCELE SPECIALI PER PASTICCERIA

SFOGLIA

W 270; P/L 0.50

CONFEZIONE

Sacco di carta

25 KG

IDEALE PER LA PRODUZIONE DI PASTA SFOGLIA

La pasta sfoglia è un universo di lavorazioni e varietà; per questo motivo non esiste una ricetta di miscelazione universale. La selezione dei grani del Molino Dallagiovanna è stata studiata per soddisfare la maggioranza della produzione di sfoglia: la farina è equilibrata, per resistere alle basse temperature senza irrigidirsi e a quelle elevate senza seccarsi.

È poi in grado di incorporare i grassi nei vari strati senza assorbirli, e garantisce cottura ottimale e inalterabilità di proprietà strutturali e gusto.

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	13	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

