



FARINA DI GRANO TENERO - TIPO 0 ITALIA



100%



GRANO ITALIANO

PRODUZIONE LOCALE



VALORE ENERGETICO	Kcal (KJ)	354 (1480)
GRASSI	g	2,0
di cui acidi grassi saturi	g	0,5
CARBOIDRATI	g	73
di cui zuccheri	g	1,6
PROTEINE	g	12,5
di cui glutine	g	10
FIBRA TOTALE	g	2,5
SALE (SODIO)*	g	0,005

Farina di qualità superiore (W 220) ottenuta dalla macinazione delle migliori varietà di grani locali tradizionali provenienti dall'**alta Tuscia viterbese**, dalla **valle del Tevere** e dalla **bassa Toscana**. Prodotto molto versatile e adatto a tutte le tipologie di pani tradizionali semplici (pagnotta, casereccio, toscano, salato) e lavorati (panini, fruste baguette, sfilatini) ed anche per pizze, focacce e dolci a lievitazione medio breve.

