

**Molini Pizzuti**
FARINE DI QUALITÀ DAL 1953



TIPO "0" W 280

Farina per pizza | *Flour for pizza*
linea **Gold**



CARATTERISTICHE CHIMICO - REOLOGICHE CHEMICAL - RHEOLOGICAL PROPERTIES

| | |
|--|-------------------|
| Umidità / <i>Moisture</i> | 15,50 % max |
| Ceneri / <i>Ashes</i> | 0,65 % max |
| Glutine / <i>Gluten</i> | 12,0 % s.s.(+/-1) |
| Proteine / <i>Proteins</i> | 13,0 % s.s. min. |
| W | 280 (+/- 30) |
| P/L | 0,65(+/- 0,15) |
| Assorbimento acqua - <i>Water absorption</i> | 55,0 % min. |
| Stabilità - <i>Stability</i> | 8' min. |
| Falling number | 300 sec. Minimo |

ALLERGENI / ALLERGENS

Contiene **glutine**. Può contenere tracce di **soia**.
Contains gluten. May contain traces of soy.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE FURTHER INFORMATION

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.
Store in a cool and dry place, away from heat sources.

VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100 g di farina) NUTRITION FACTS (average values for 100g)

| | |
|---|-------------------|
| Energia / <i>Energy</i> | 1501 KJ/ 354 Kcal |
| Grassi / <i>Fat</i> | 2 g |
| Di cui saturi / <i>of which saturated</i> | 0,4 g |
| Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> | 72 g |
| Di cui zuccheri / <i>of which sugars</i> | 0,4 g |
| Fibre / <i>Fibers</i> | 2,0 g |
| Proteine / <i>Proteins</i> | 11,0 g |
| Sale / <i>Salt</i> | 0,004 g |

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Sacco 25kg:

4 sacchi per strato - 9 strati. Peso totale: 9ql

Bag 25kg:

4 bags per layer - 9 layers. Total weight: 9ql

Scadenza / Shelf-life: 8 mesi / 8 months

EAN / EAN code: 8008458100220

Molini Pizzuti srl

Via dell'industria, 58 84092 Bellizzi (SA)

info@molinipizzuti.it • www.molinipizzuti.it