

**Molini Pizzuti**  
FARINE DI QUALITÀ DAL 1953



# TIPO "0" W 310

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



## CARATTERISTICHE CHIMICO - REOLOGICHE CHEMICAL - RHEOLOGICAL PROPERTIES

Umidità / Moisture	15,50 %
Ceneri / Ashes	0,65 %
Glutine / Gluten	13,5 % s.s.(+/-1)
Proteine / Proteins	13,0 % s.s min
W	310 (+/- 30)
P/L	0,65(+/- 0,15)
Assorbimento acqua - Water absorption	56,0 % min.
Stabilità - Stability	12' 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 / Energy	1501 KJ/ 354 Kcal
Grassi / Fat	2 g
Di cui saturi / of which saturated	0,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	70 g
Di cui zuccheri / of which sugars	0,4 g
Fibre / Fibers	2,0 g
Proteine / Proteins	13,0 g
Sale / Salt	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: 8008458100237

**Molini Pizzuti srl**  
Via dell'industria, 58 84092 Bellizzi (SA)  
info@molinipizzuti.it • www.molinipizzuti.it