



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

### **FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2 MACINATA A PIETRA NATURALE**

Farina di grano tenero derivata da grano tenero tipo REBELDE coltivato presso la nostra azienda agricola in Villanova d'Asti, macinato a pietra naturale.

Farina adatta per Pane SEMINTEGRALE, pizza rustica, pasta fresca, dolci.

CONFEZIONI: 1kg, 5kg, 10kg, 25kg

DATA SCADENZA: 6 MESI

<i>Caratteristiche della farina</i>		<i>Valori rilevati da ultima analisi</i>	<i>UNITA' DI MISURA</i>
Umidità		15,50 max	%
Glutine		15,12	% su s.s.
Alveogramma	W	299	
	P/L	2,05	
Proteine		16,63	% su s.s.
Fibre		2,11	% su s.s.
Amido		63,08	% su s.s.
Zeleny		99,07	% su s.s.
Ceneri		0,95	% su s.s.