

Componenti

Ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo "1"

Allergeni

Contiene **Grano**

Può contenere tracce di **soia e senape**.

Informazioni Nutrizionali

Valori Nutrizionali calcolati

	100 g	Porzione 100 g
Energia	1474 kJ	1474 kJ
	348 kcal	348 kcal
Grassi	1,2 g	1,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g	0,1 g
Carboidrati	70 g	70 g
di cui zuccheri	1,8 g	1,8 g
Fibre	3,2 g	3,2 g
Proteine	12,5 g	12,5 g
Sale	0,0 g	0,0 g

Descrizione Prodotto

Brand

Granoro

Altro testo - Il Primo

Denominazione legale di vendita

Farina di grano tenero tipo "1"

Caratteristiche

Farina tipo "1" meno raffinata, fonte di fibre

Conservazione e uso

Tipo di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto, teme l'umidità.

Conservazione

Umidità massima 15,50%

Utilizzo e marketing

La farina "1" Granoro è un prodotto versatile e grazie alla miscela di grani utilizzata è indicata per qualsiasi utilizzo. Rispetto alla farina "00" ha un maggiore assorbimento di acqua rispetto alla farina "00", contiene più parti cruscali e più fibre, conferendo ai prodotti preparati un colore ambrato ed un gusto delicato. È ideale per tutte le ricette, in particolare pane, pizze e dolci.

Confezionamento

Dimensione imballaggio

1000 g e netto

Unità

Grammi

Paese e Origine

Confezionato in Italia, Origine del grano Ue e non UE

Indicazioni smaltimento

Sacchetto - PAP22 - raccolta carta

Verifica le disposizioni del tuo comune

Informazioni sul produttore

Indirizzo produttore

Prodotto e confezionato in Italia per pastificio A. Mastromauro Granoro srl S.P. 231 Km 35,100 Corato (BA) nello stabilimento di Viale Minghetti 1, San Giovanni in Persicetp (BO)

Sito Web

www.customerservice.granoro.it

Istruzioni per il reso

www.customerservice.granoro.it