



#### SCHEDA PRODOTTO

## INTEGRALE FINE 25 Kg

Uso professionale: panificazione

Qualità: Integrale fine  
Sigla: Integrale fine  
Confezione: sacco carta 25 Kg  
Colore: marrone chiaro  
Codice a barre: 8009844008908

#### CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICO E REOLOGICHE

Proteine % minima: 12%  
Ceneri: 1,6% min – 1,7% max

#### DESTINAZIONE E IMPIEGO

Farina integrale di grano tenero, ottenuta dalla macinazione di grani teneri nazionali ed esteri. Ideale per tutte le produzioni di pani, dolci e pizze integrali. E' molto consigliata nelle diete in quanto ricca di fibre e sali minerali. →

#### NOTA

La nostra farina integrale è disponibile anche nella versione "Manitoba puro" e "Manitoba misto".