

Integrale grossa

25 kg – EAN 8009844008915

Farina integrale di grano tenero, ottenuta dalla macinazione a corpo di grani teneri italiani ed europei. La sua tramatura rustica regala un sapore più pieno e rotondo a pane, pizza e focacce, insieme a tutta la ricchezza di fibre e sali minerali.

PROTEINE % MINIMA	12%
CENERI	1,6% min - 1,7 max

VALORE ENERGETICO	319 kcal/1.334 kj
GRASSI	1,9 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,3 g
CARBOIDRATI	67,8 g
DI CUI ZUCCHERI	1,6 g
PROTEINE	12 g
SALE	2 mg

