

## SELEZIONE NUMERO 14 MISCELA CON FARRO E LIEVITO MADRE

### INGREDIENTI:

**FARINA DI FRUMENTO - FARINA DI FARRO - FARINA DI SEGALE - LIEVITO MADRE - SEMI DI MIGLIO - SEMI DI LINO NERO E GIALLO - SEMI DI SESAMO - SEMI DI GIRASOLE E PAPAVERO - FARINA D'ORZO - FARINA D'AVENA - FARINA DI RISO - GRANO SARACENO - FARINA DI MAIS.**

**IDEALE PER LA PREPARAZIONE DI PANE CONTADINO, CRACKER, GRISSINI, FOCACCE E PIZZA.**

### CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

**Umidità/ Moisture max 15,5 %  
Proteine/ Proteins min 13 % (s.s.)  
Ceneri/ Ashes 1,5 % (s.s.)  
Tolleranza/ Tolerance +0,20**

### CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

**Alveografo Chopin/ Chopin Alveograph:  
W 340 - Tolleranza/ Tolerance 10/+30  
P/L 0,70 - Tolleranza/ Tolerance +0,10**

### LOGISTICA

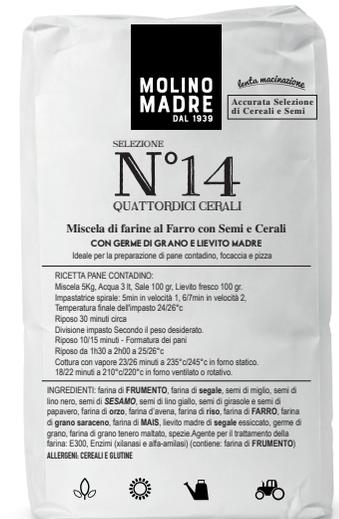
Confezionamento: **SACCHI / BAGS**  
Lotto: identificato dalla data di scadenza sull'imballo  
KG: 25  
Codice/ Code: N9  
PALLET:  
x strato/ per layer: 4  
Numero strati / Layers: 10  
Numero sacchi/ Bags: 40  
Peso totale pallets : Kg 1000  
Altezza pallets cm 170



### VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia KJ	1 686 KJ
Energia Kcal	403 Kcal
Grassi	16 g
di cui saturi	1,9 g
Carboidrati	33,2 g
di cui zuccheri	2,8 g
Fibre	11,3 g
Proteine	25,6 g
Sale	3,63 g



AZIENDA CERTIFICATA



**MOLINO DI CAPUTO AMODIO**  
MARINA DI STRONGOLI (KR) - C.DA FRASSO - 88815  
P. +39.0962.88324  
info@italianimpasti.it  
www.molinomadre.it