

SCHEDA TECNICA MULTICEREALI

SELEZIONE NUMERO 8 MISCELA CON SEGALE CON SEMI E CEREALI

INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO - FARINA DI SEGALE - SEMI DI GIRASOLE - SEMI DI SESAMO - SEMI DI LINO NERO E GIALLO - FARINA D'ORZO - MALTO.

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,-0,20

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Alveografo Chopin/ Chopin Alveograph:
W 340 - Tolleranza/ Tolerance 10/+30
P/L 0,70 - Tolleranza/ Tolerance +0,-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@italianaimpasti.it
www.molinomadre.it