



## SCHEDA TECNICA FARINA "La Frolla-Grissini"

**Prodotto:** farina di grano tenero, ottenuta da macinazione a pietra lavica naturale, TIPO 1 di bassa forza, monovarietà, con un'elevata estensibilità.

**Scadenza:** 6 mesi.

**Confezioni:** sacchi da kg. 1 - 5 - 25.

**Impiego:** indicata per impasti con idratazioni comprese tra il 50 e il 65%; ideale per la produzione di pasta frolla, pasta fresca fatta in casa, alcuni tipi di grissini e pane.

**Condizioni di conservazione:** in locali freschi ed asciutti.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO (kJ/kcal)	1440/340
GRASSI	1,7g
di cui acidi grassi saturi	0,5g
CARBOIDRATI	77g
di cui zuccheri	1,8g
FIBRE	6,8g
PROTEINE	11g
SALE	0,01g
<hr/>	
UMIDITA' MAX	14,50%
CENERI MAX	0,80%
CONTENUTO DI GLUTINE SECCO	11%
ASSORBIMENTO	57%
STABILITA'	6 min
W	160
P/L	0,4/0,6
FALLING NUMBER (HAGBERG) SUP.	250 sec.
CONTIENE GLUTINE NATURALMENTE	