

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Farina di Grano Tenero Tipo "2"

La farina di grano tenero tipo "2" è una farina che si può definire "semi-integrale" poiché contiene una quantità inferiore di crusca e germe di grano rispetto alla farina integrale ma è più facile da lavorare.

Si ottiene dalla molitura leggera del grano tenero, preservando così gran parte della parte esterna del chicco, ecco per cui contiene una elevata quantità di fibre rispetto alla farina "normale". Questo è anche il motivo per cui ha caratteristiche intermedie tra le farine di tipo "0" e "00" da un alto e la farina integrale dall'altro.

Ricordiamo che la crusca è la parte più ricca di fibre e micronutrienti contenuta nel chicco di grano, ottimi alleati per dieta equilibrata.

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "2".

DOSAGGIO:

Si utilizza q.b. nella preparazione di tutti i tipi pane e nella preparazione di pasta.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per g 100 di prodotto)	
Energia	1473 Kj 346Kcal
Grassi	1,3 g
- di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	64,9 g
- di cui zuccheri	1,8 g
Fibre	5,2 g
Proteine	14 g
Sale	0,02 g

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060