

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Farina Biologica Macinata a Pietra per Biscotti

Una farina per biscotti deve avere un valore di W non molto elevato. La farina che proponiamo non solo è adatta per la preparazione di biscotti ma è pure biologica e macinata a pietra ovvero ottenuta dalla macinazione di grani selezionati di origine biologica, coltivati senza uso di diserbanti, disinfestanti ed altri prodotti chimici che poi residuano nella farina, ed ancora esaltata dalla macinazione lenta dei grani, per mezzo di pietre naturali, così da ottenere una farina salutare, ricca di fibre, di vitamine idrosolubili e di tutti gli oligo-elementi che la natura ci ha donato nel chicco.

Per chi non vuole una farina convenzionale, raffinata e macinata industrialmente con cilindri di acciaio, questa è la soluzione.

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT BIO 006
AGRICOLTURA UE
OPERATORE CONTROLLATO N. E1220



In base alla legge 4 luglio 1967 n. 580, questa farina è classificata come "farina di grano tenero tipo 1".

Ingrediente: Farina di **grano** tenero tipo "1" da agricoltura biologica, macinata a pietra.
Allergeni: **Glutine**.

DOSAGGIO:

Si utilizza q.b. in tutte le applicazioni di pasticceria, particolarmente nella biscotteria.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per g 100 di prodotto)	
Energia	1570 Kj 370 Kcal
Grassi	1 g
- di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	77 g
- di cui zuccheri	1,8 g
Fibre	3,5 g
Proteine	11,5 g
Sale	< 0,01 g
Altro	-

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