

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

## Farina Biologica Macinata a Pietra per Pane e Dolci

Ecco una farina di frumento con un elevato W per pani e dolci che conserva il profumo e il gusto del grano di una volta. Questo è reso possibile dall'origine biologica dei grani selezionati per produrre la farina, coltivati senza uso di diserbanti, disinfestanti ed altri prodotti chimici che poi residuano nella farina, il tutto però è esaltato dalla macinazione lenta dei grani, per mezzo di pietre naturali, così da ottenere una farina viva, 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. nella preparazione di tutti i tipi pane e nella preparazione di torte e dolci in genere.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per g 100 di prodotto)	
Energia	1575 Kj 375 Kcal
Grassi	1 g
- di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	70,4 g
- di cui zuccheri	1,8 g
Fibre	3,9 g
Proteine	12 g
Sale	0,02 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