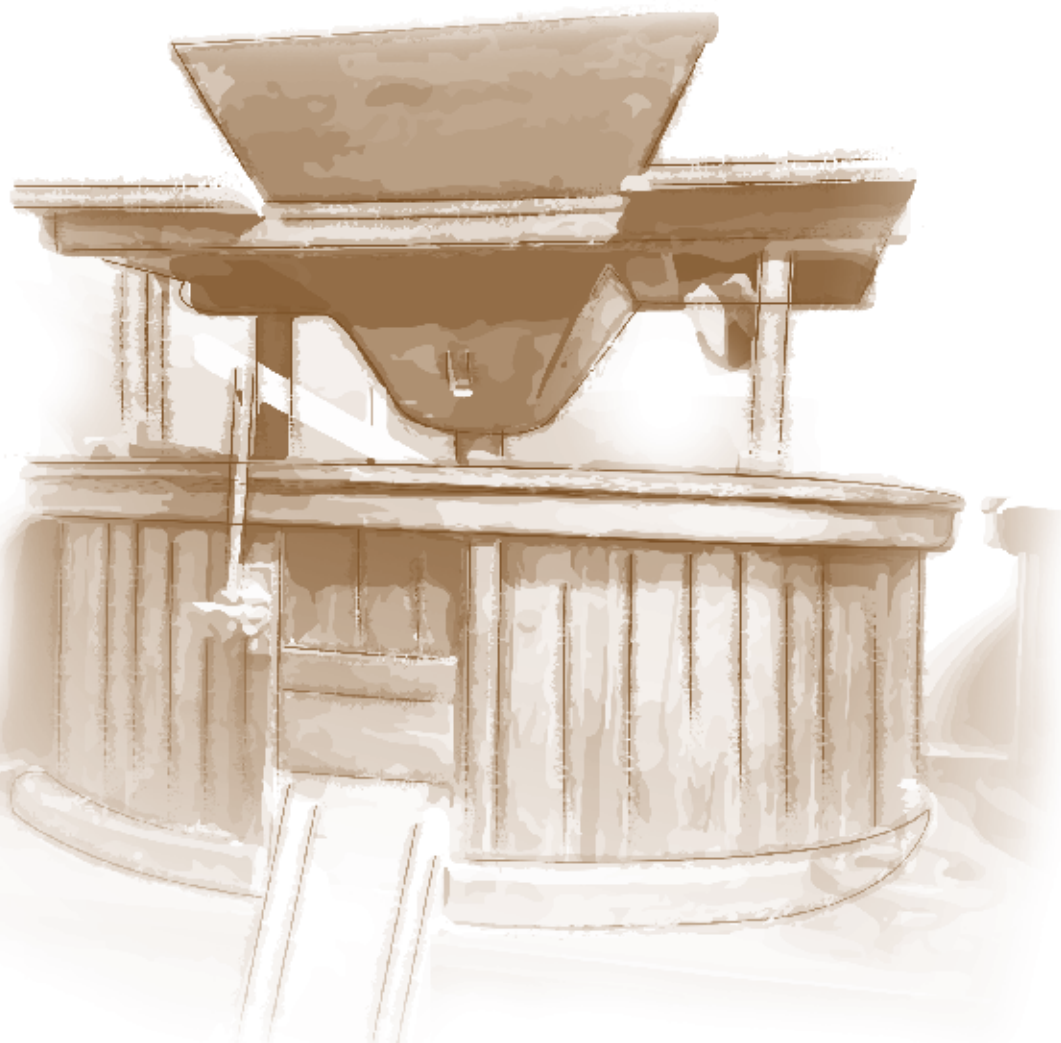




## **ANTICHE TRADIZIONI**

I macinati a pietra per la Pizza Made in Napoli



### **TIPO I**

5 KG

EAN : 8005797002000

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia (Kj/Kcal)	1.541/364
Grassi	1,5 g
di cui Saturi	0,3 g
Carboidrati	72,6 g
di cui Zuccheri	2,0 g
Proteine	11,7 g
Fibre	6,5 g
Sodio	0 g



## TIPO I



Farina di grano tenero 100% italiano, macinata a pietra per preservare al meglio i principi nutritivi del cereale.

Una farina meno raffinata!

La macinazione lenta e a bassa temperatura garantisce l'estrazione di farina con maggiore profumo e sapore più intenso, quindi con un maggiore quantitativo di fibre rispetto a una normale farina, che riporta alla mente tutti gli antichi sapori dei Mugnai di una volta.

È ideale per la preparazione di impasti molto idratati con tempi di lievitazione medio-lunghi ed, essendo molto versatile è consigliata per la produzione di focacce, pizze a pala o in teglia e prodotti da forno molto lievitati.

**5 KG**

**EAN : 8005797002000**

### Caratteristiche reologiche

Umidità	15,50% massimo
W	300/320
P/L	0,70 +/-0,10
A	57% minimo
CD	14'-17'
Glutine s/s	12,5 minimo
Proteine	14%
Falling Number	300 minimo
Ceneri	0,80 % massimo

### Agenti contaminanti

Aflatossine B1	µ/kg < 2,0
Aflatossine (B1B2G1G2)	µ/kg < 4,0
Ocratossina A	µ/kg < 3,0
Deossivalenolo (Don)	µ/kg < 750
Zearalenone	µ/kg < 75
Fumonisin B1 B2	µ/kg < 1000 (23)

### Analisi batteriologica:

Carica microbica totale UFC/g	< 50.000
Coliformi totali U.F.C./g	< 100
Escherichia Coli U.F.C./g	< 10
Muffe e lieviti U.F.C./g	< 1000
Filth test	
n° di frammenti di insetti per 50 grammi	< 50
n° di peli di roditore per 50 grammi	< 1

### Metalli pesanti

Mercurio mg/kg	< 0,50
Piombo mg/kg	< 0,20
Cadmio mg/kg	< 0,10
Arsenico mg/kg	< 0,20

### Pesticidi

Piretroidi	< LQ
Organofosforati:	< LQ
Organoclorurati:	< LQ

Dimensioni del pallet	cm 80 x cm 120 x cm 180
Colli per strato	12
Strati per bancale	13
Colli per bancale	156

Lotto	indicato sul lato del sacco
Scadenza	indicata sul lato del sacco
Conservazione	in luogo fresco areato ed asciutto
Shelf life	180 gg
Allergeni	Glutine