

LINEA

IL GERME

SPOLVERISSIMO

Origine è la nuova linea innovativa di farine super-premium che custodiscono tutto il sapore e il profumo del grano appena raccolto. Grazie a una macinazione che avviene con tecnologie all'avanguardia, ma nel rispetto dell'antica tradizione molitoria. Le farine della linea Origine conservano al loro interno l'essenza del chicco di grano



REFERENZA

SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA
CON GERME DI GRANO

EAN 8033971741933

UTILIZZI

Facilita la stesura degli impasti

FORMATI DISPONIBILI

5 Kg

Origine

Spolverissimo, il primo spolvero per pizza con germe di grano e a base di semola, dedicato ai professionisti che desiderano facilitare la stesura dell'impasto senza rinunciare alle qualità organolettiche del germe.

Spolverissimo è il primo spolvero con germe pensato appositamente per le fasi di stesura sul banco da lavoro ed evitare bruciature in fase di cottura. Il suo profumo delicato lo rende unico per esaltare l'aroma del prodotto finito.

Le caratteristiche organolettiche di Spolverissimo sono quelle che accomunano tutta la linea Origine con germe di grano.

SPOLVERISSIMO

MACINAZIONE

Macinazione a cilindri con diagramma lungo

SCADENZA

11 mesi

PARAMETRI TECNICI

Proteine 13,50%

Glutine -

W -

P/L -

Assorbimento -

Stabilità -

FN -

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto

TABELLA ALLERGENI

Latte e derivati non contiene

Uova e derivati non contiene

Soia e prodotti a base di soia può contenere tracce da cross contamination

Cereali contenenti glutine contiene

Pesce e derivati non contiene

Crostacei e derivati non contiene

Frutti di mare e molluschi non contiene

Frutta in guscio non contiene

Arachidi e derivati non contiene

Semi di sesamo e derivati non contiene

Sedano e prodotti a base di sedano non contiene

Senape e derivati non contiene

Lupino e prodotti a base di lupino non contiene

Solfiti e anidride solforosa non contiene

TABELLA NUTRIZIONALE

Energia 1507 - 356

Grassi 2
di cui saturi 0,4

Carboidrati 70
di cui zuccheri 0,6

Proteine 13

Fibra 2,8

Sale 0,005

SCOPRI TUTTA LA LINEA IL GERME MOLINO CASILLO PROFESSIONAL

Super premium

SPOLVERISSIMO

CEREAL-Z

CEREAL
PIZZA

PIZZA
SUPERIORE

PIZZA
IDEALE

FARINA TIPO '1'
"BASE"
CON GERME DI GRANO

FARINA TIPO '1'
"MEDIA"
CON GERME DI GRANO

FARINA TIPO '1'
"FORTE"
CON GERME DI GRANO

FARINA TIPO '2'
"MEDIA"
CON GERME DI GRANO

FARINA INTEGRALE
"FORTE"
CON GERME DI GRANO