



INTEGRUM®

Farina Integrale di Grano Tenero 100% Grani Italiani

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità.

CEREALI IMPIEGATI

100% **grano** tenero italiano.

Umidità max 15,50%

Ceneri min 1,30%*s.s* - max 1,70%*s.s*

W 380/400

Assorbimento 58% - valore minimo

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g

Energia 1415 kJ - 334 kcal

Grassi 2,00 g

> di cui saturi 0,30 g

Carboidrati 59,00 g

> di cui zuccheri 2,40 g

Fibre 8,20 g

Proteine 16,00 g

Sale < 0,01 g

MODALITÀ DI CONSEGNA



1 kg



5 kg



25 kg

DESCRIZIONE

Farina integrale di grano tenero non ricostruita, ma soltanto spazzolata e senza aggiunte di crusca.

Una farina ricca di gusto ed ideale per numerose preparazioni, da sola o miscelata.

La farina Integrum® abbina tutto il benessere di un prodotto completamente integrale di alta qualità ad una versatilità incredibile rispetto alle classiche farine integrali in commercio.

Un gusto pieno e una lavorabilità unica per la creazione di numerose preparazioni.

ALLERGENI	presenza nel prodotto	contaminazione crociata accidentale
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	presente	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	assente	non possibile
Uova e prodotti a base di uova	assente	non possibile
Pesce e prodotti a base di pesce	assente	non possibile
Arachidi e prodotti a base di arachidi	assente	non possibile
Soia e prodotti a base di soia	assente	possibile
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	assente	non possibile
Frutta a guscio	assente	non possibile
Sedano e prodotti a base di sedano	assente	non possibile
Senape e prodotti a base di senape	assente	non possibile
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	assente	non possibile
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO ₂	assente	non possibile
Lupini e prodotti a base di lupini	assente	non possibile
Molluschi e prodotti a base di molluschi	assente	non possibile

CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C, preferibilmente lontano da fonti di calore. Il termine minimo di conservazione è di 6 mesi.

PACKAGING

I materiali di imballaggio sono conformi alle vigenti normative in materia di sicurezza alimentare.