



ROBUSTUM®

Farina di Grano Tenero tipo '0' 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 max 0,65 %s.s

W 380/400

P/L 0,50/0,60

Assorbimento 58% - valore minimo

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g

Energia 1480kJ - 349kcal

Grassi 1,50 g

> di cui saturi 0,20 g

Carboidrati 67,00 g

> di cui zuccheri 1,40 g

Fibre 1,70 g

Proteine 16,00 g

Sale < 0,01 g

MODALITÀ DI CONSEGNA



1 kg



5 kg



25 kg

DESCRIZIONE

Farina di grano tenero tipo '0' adatta a lunghe lievitazioni e a preparazioni quali croissant dolci e salati, brioche veneziane e molto altro.

Perfetta se utilizzata in purezza o miscelata con altri prodotti della linea Le Farine di Leonardo®, la Robustum® sprigiona tutto il suo sapore e la sua forza sia nell'ambito della pasticceria che della panificazione. I grani che la compongono sono scelti e selezionati per essere di altissima qualità e regalare al prodotto finale le proprietà reologiche necessarie a sopportare lunghe lievitazioni.

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.