



# FARINA PIZZA E FOCACCIA SPIGADORO

1 kg

<b>INGREDIENTI</b>	Farina di grano tenero Tipo 1, germe di grano, pasta acida di segale, farina di grano maltato.																		
<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>	<p>Per 100 g di prodotto:</p> <table border="1"> <tr> <td>Energia kcal/kJ</td> <td>352/1494</td> </tr> <tr> <td>Energy Kcal/kJ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grassi g/ Fat g</td> <td>1,2</td> </tr> <tr> <td>---di cui saturi g/ Saturates g</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati g/ Carbohydrate g</td> <td>72</td> </tr> <tr> <td>---di cui zuccheri g/ Sugar g</td> <td>1,9</td> </tr> <tr> <td>Fibre/ Fibre g</td> <td>3,1</td> </tr> <tr> <td>Proteine/ Protein g</td> <td>11,8</td> </tr> <tr> <td>Sale/ Salt g</td> <td>0</td> </tr> </table>	Energia kcal/kJ	352/1494	Energy Kcal/kJ		Grassi g/ Fat g	1,2	---di cui saturi g/ Saturates g	0,1	Carboidrati g/ Carbohydrate g	72	---di cui zuccheri g/ Sugar g	1,9	Fibre/ Fibre g	3,1	Proteine/ Protein g	11,8	Sale/ Salt g	0
Energia kcal/kJ	352/1494																		
Energy Kcal/kJ																			
Grassi g/ Fat g	1,2																		
---di cui saturi g/ Saturates g	0,1																		
Carboidrati g/ Carbohydrate g	72																		
---di cui zuccheri g/ Sugar g	1,9																		
Fibre/ Fibre g	3,1																		
Proteine/ Protein g	11,8																		
Sale/ Salt g	0																		
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto.																		