



FARINA PANE ANTICO SPIGADORO

1 kg

INGREDIENTI	Farina di grano tenero Tipo 2, crusca di grano tenero tostata, germe di grano, pasta acida di segale, farina di grano maltato.																		
VALORI NUTRIZIONALI	<p>Per 100 g di prodotto:</p> <table border="1"> <tr> <td>Energia kcal/kJ</td> <td>352/1491</td> </tr> <tr> <td>Energy Kcal/kJ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grassi g/ Fat g</td> <td>1,8</td> </tr> <tr> <td>---di cui saturi g/ Saturates g</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati g/ Carbohydrate g</td> <td>68</td> </tr> <tr> <td>---di cui zuccheri g/ Sugar g</td> <td>2,1</td> </tr> <tr> <td>Fibre/ Fibre g</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Proteine/ Protein g</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Sale/ Salt g</td> <td>0</td> </tr> </table>	Energia kcal/kJ	352/1491	Energy Kcal/kJ		Grassi g/ Fat g	1,8	---di cui saturi g/ Saturates g	0,2	Carboidrati g/ Carbohydrate g	68	---di cui zuccheri g/ Sugar g	2,1	Fibre/ Fibre g	8	Proteine/ Protein g	12	Sale/ Salt g	0
Energia kcal/kJ	352/1491																		
Energy Kcal/kJ																			
Grassi g/ Fat g	1,8																		
---di cui saturi g/ Saturates g	0,2																		
Carboidrati g/ Carbohydrate g	68																		
---di cui zuccheri g/ Sugar g	2,1																		
Fibre/ Fibre g	8																		
Proteine/ Protein g	12																		
Sale/ Salt g	0																		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto.																		