

# Farina LINEA ARANCIO

AMORE E TRADIZIONE OGNI GIORNO

Dalle migliori selezioni di grani nazionali ed esteri di prevalenza nordamericani proponiamo questa linea di prodotto per panificazione di elevata qualità; ideale per: panini, ciabatte, focacce, o per pane comune per aumentarne la resa, utilizzata anche per il rinfresco di bighe. Si ottengono risultati notevoli nella tecnica del freddo e per prodotti surgelati.

## SCHEMA PRODOTTO

### DATI TECNICI

W	280 - 310
P/L	0,6 - 0,7
Proteine sul secco minimo	12,5%
Glutine sul secco minimo	11,5%
Assorbimento minimo	55%
Stabilità minimo	12 minuti

### DATI LOGISTICI

Peso unitario (kg)	25	Sfuso
Peso unità di vendita (kg)	1000	-
N° pezzi per strato	4	-
N° pezzi per unità di vendita	40	-
Periodo di conservazione	4 mesi	60 gg
Codice EAN	8003184000103	



**dal 1927...**  
*l'industria a contatto con  
la natura!*



**DEL FERRARO**  
INDUSTRIE MOLITORIE

**IMD** S.r.l.

Sede Legale: Corso Roma 62, Isola Liri (FR) 03036

Sede Operativa: Via Scaffa, 105 - Arpino (FR) 03033 - Tel. 0776/88.00.42 - Fax 0776/88.01.83  
[www.molinoimd.it](http://www.molinoimd.it) - [amministrazione@molinoimd.it](mailto:amministrazione@molinoimd.it) - [servizioclienti@molinoimd.it](mailto:servizioclienti@molinoimd.it)



## Farina LINEA ARANCIO

DISPONIBILE:

- LINEA VERDE -
- LINEA ROSSA -
- LINEA VIOLA -
- LINEA GIALLA -
- AMERICANA -



- PIZZA SPECIAL -
- PIZZA FAST -
- INTEGRALE -
- FARINA TIPO 1 -
- FARINA TIPO 2 -

MADE IN ITALY



**DEL FERRARO**  
INDUSTRIE MOLITORIE