

# Farina LINEA GIALLA

AMORE E TRADIZIONE OGNI GIORNO

Farina di grani nazionali ed esteri con caratteristiche adeguate per la panificazione; ideale per pane comune. Farina di rinfresco per impasto con biga; impasto diretto con puntata di 2 - 3 ore di lievitazione.

## SCHEDA PRODOTTO

### DATI TECNICI

W	190 - 210
P/L	0,6 - 0,7
Proteine sul secco minimo	10.5%
Glutine sul secco minimo	9.5%
Assorbimento minimo	51%
Stabilità minimo	2 minuti

### DATI LOGISTICI

Peso unitario (kg)	50	Sfuso
Peso unità di vendita (kg)	1200	-
N° pezzi per strato	3	-
N° pezzi per unità di vendita	24	-
Periodo di conservazione	4 mesi	60 gg
Codice EAN	8003184000066	



**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 GIALLA

DISPONIBILE:

- LINEA VERDE -
- LINEA ROSSA -
- LINEA ARANCIO -
- LINEA VIOLA -
- AMERICANA -



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



**DEL FERRARO**  
INDUSTRIE MOLITORIE

MADE IN ITALY