



TENERUM®

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 160/180

P/L 0,40/0,50

Assorbimento 52% - valore minimo

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g

Energia 1498 kJ - 353 kcal

Grassi 1,40 g

> di cui saturi 0,20 g

Carboidrati 71,00 g

> di cui zuccheri 2,20 g

Fibre 2,30 g

Proteine 13,00 g

Sale < 0,01 g

MODALITÀ DI CONSEGNA



1 kg



5 kg



25 kg

DESCRIZIONE

Farina di grano tenero tipo '0' perfetta per la piccola pasticceria e per prodotti che non richiedano lunghe lievitazioni quali ad esempio plumcake e bigné.

La perfetta alleata per preparazioni che non necessitano di grande forza se usata da sola ed indispensabile per la creazione di miscele con le altre farine della linea Le Farine di Leonardo®.

Gli utilizzi a cui si presta Tenerum® sono molteplici e non legati solamente all'ambito della pasticceria.

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.