

Passo stampa 500 mm

410 mm

260 mm

90 mm

30 mm 110 mm 190 mm 110 mm 190 mm

Fascia 630 mm

52 mm

Altezza sacchetto riempito e confezionato.

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO - BEST BEFORE - MINDESTENS HALTBAR BIS
A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT - CONSUMIR PRÉFÉRENTEMENT ANTES - MINDST HOLDBAR TIL

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO - BEST BEFORE - MINDESTENS HALTBAR BIS
A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT - CONSUMIR PRÉFÉRENTEMENT ANTES - MINDST HOLDBAR TIL



Frumenta

PASTA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"
WHITE WHEAT FLOUR - FARINE DE BLÉ TYPE 45 - WEIZENMEHL TYPE 405 -
HARINA DE TRIGO BLANDO T-45 - HVEDEMEL TYPE 00

UMIDITÀ MASSIMA 15,50%
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

MAXIMUM MOISTURE CONTENT 15,50% - KEEP IN A COOL, DRY PLACE
HUMIDITÉ MAX 15,50% - A CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC
FEUCHTIGKEIT MAX 15,50% - KÜHL UND TROCKEN AUFBEWAHREN
HUMEDAD MAX 15,50% - CONSERVESE EN SITIO SECO Y FRESCO
MAKSIMAL FUGTIGHED PÅ 15,50% - OPBEVARES PÅ ET KØLIGT, TØRT STED

5 Kge

GRANDI MOLINI ITALIANI



Frumenta

5 Kge

PASTA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"
WHITE WHEAT FLOUR - FARINE DE BLÉ TYPE 45 - WEIZENMEHL TYPE 405 -
HARINA DE TRIGO BLANDO T-45 - HVEDEMEL TYPE 00

ANTI-GRUMI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT



Frumenta

PASTA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"
WHITE WHEAT FLOUR - FARINE DE BLÉ TYPE 45 - WEIZENMEHL TYPE 405 -
HARINA DE TRIGO BLANDO T-45 - HVEDEMEL TYPE 00

Valore energetico / Energy 346,4 kcal
1469,7 kJ

Proteine / Protein 9,7 g
Carboidrati / Carbohydrates 73,4 g
di cui zuccheri / of which sugars 0,5 g
Grassi / Fat 1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates 0,2 g
Fibre alimentari / Fibre 2,5 g
Sodio / Sodium 0,002 g

GRANDI MOLINI ITALIANI

CART. POSTUMIA - CARMIGNANO (PD)



Frumenta

5 Kge

PASTA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"
WHITE WHEAT FLOUR - FARINE DE BLÉ TYPE 45 - WEIZENMEHL TYPE 405 -
HARINA DE TRIGO BLANDO T-45 - HVEDEMEL TYPE 00

PER USO PROFESSIONALE
Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00" - Da consumarsi preferibilmente entro: vedi sopra -
Prodotto e confezionato in Italia

FOR PROFESSIONAL USE
Ingredients: wheat flour - Best before: see the date printed on the top - Produced and packed in Italy

POUR USAGE PROFESSIONNEL
Ingrédients: farine de blé - A consommer de préférence avant la date indiquée sur le dessus du paquet - Produit et confectionné en Italie

FÜR PROFESSIONELLE ANWENDUNG
Zutaten: Weizenmehl - Mindestens haltbar bis: siehe oben - Hergestellt und verpackt in Italien

PARA USO PROFESIONAL
Ingredientes: harina de trigo blando - Consumir preferentemente antes de la fecha impresa en la parte superior del envase - Fabricado y envasado en Italia

TIL PROFESSIONEL BRUG
Ingredienser: hvedemel - Maksimal fughthed på 15,50% - Opbevares på et køligt, tørt sted - Mindst holdbar til: se oven -
Fremstillet og pakket i Italien

GRANDI MOLINI ITALIANI

Direzione generale Rovigo - Via Aldo Moro, 6
www.grandimolini.it - info@grandimolini.it

Grandi Molini Italiani è un'azienda con sistema di gestione qualità UNI EN ISO 9001:2008, certificato n. 000280

Prodotto e confezionato in Italia nello stabilimento di:
Porto Marghera (Ve) - Via dell'Elettricità, 13

Numero Verde
800-998997



8 007232 008288



IMPORTANTE: sulle bozze che inviamo, da restituire firmate per accettazione o corredate di eventuali modifiche. Il controllo della correttezza degli elementi grafici, dei testi, della dattiloscrittura e della corrispondenza di tutto ciò con eventuali campioni di riferimento è esclusivamente a carico del cliente. Pertanto, Cartotecnica Postumia non si assume responsabilità alcuna per eventuali errori od omissioni nella stampa del prodotto finito, derivanti dalla mancanza di tale controllo.

GMI - FRUMENTA PASTA TIPO 00 - SACCHETTI PREFORMATI 5 KG - 19 x 11 x 41 + 9