



FARINA

di grano tenero tipo 1

**IDEALE PER TUTTE
LE RICETTE**



**Tutto il gusto e il
sapore della fibra**



PIÙ FIBRE E SALI MINERALI

Grazie alle sue parti cruscali, la farina di grano tenero tipo 1 Frumenta offre un apporto di sali minerali e fibre superiore rispetto alle farine tradizionali come la tipo 0 e 00, senza però avere il gusto troppo forte e il colore scuro della farina integrale.



PER PANE, PIZZE E DOLCI CASALINGHI

La farina di grano tenero tipo 1 Frumenta garantisce un maggior assorbimento d'acqua e una buona lavorazione. Queste caratteristiche la rendono ideale per realizzare impasti casalinghi per pane, pizze e dolci a base di frolla (crostate e biscotti).



SAPORE DELICATO E COLORE AMBRATO

Grazie alla miscela di grani che la distingue dona ad ogni ricetta più gusto, un sapore delicato ed un colore ambrato.



GARANTITA DA

Grandi Molini Italiani S.p.A. è il primo produttore di farina italiano e tra i principali in Europa.

GMI

il primo ingrediente

TIPO

Farine di grano tenero tipo "00"

SALI MINERALI

0,55%

PROTEINE

9%

Farine di grano tenero tipo "0"

0,65%

11%

Farine di grano tenero tipo "1"

0,80%

12%

Farina di grano tenero tipo "2"

0,95%

12%

GRANDI MOLINI ITALIANI S.p.A.

Via A. Moro, 6 - 45100 Rovigo

Tel. +39 0425 209111 - info@grandimolini.it

www.grandimolini.it - www.frumenta.it

Numero Verde
800-998997

Grandi Molini Italiani
usa energia pulita

FARINA

di grano tenero tipo 1

IDEALE PER TUTTE
LE RICETTE



# INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo 1
# CODICE ARTICOLO	FRNTIP1NB4
# CODICE EAN	8007232501529
# PESO NETTO	1kg
# CONFEZIONE	Sacchetto di carta
# DIMENSIONI CONFEZIONE	17 x 10 x 8 cm
# COLLO	Fardello termoretraibile
# DIMENSIONI COLLO	17 x 20 x 40 cm
# N. CONFEZIONI PER COLLO	10
# N. COLLI PER STRATO	12
# N. STRATI	8
# TIPOLOGIA PALLET	Epal di legno 80 x 120 cm
# N. COLLI PER PALLET	96
# PESO PALLET	960 kg
# ALTEZZA PALLET	130 cm
# PESO TOTALE PALLET	990 kg
# ALTEZZA TOTALE PALLET	144 cm
# SHELF LIFE	12 mesi



GRANDI MOLINI ITALIANI S.p.A.

Via A. Moro, 6 - 45100 Rovigo

Tel. +39 0425 209111 - info@grandimolini.it

www.grandimolini.it - www.frumenta.it

Numero Verde
800-998997

 Grandi Molini Italiani
usa energia pulita