



VARVELLO
— 1888 —

Farina Intera

Farina tipo 0

25 kg

48 premium

CARATTERISTICHE ORGANOETTICHE

Il prodotto Farina Intera® tipo "0" si presenta d'aspetto pulvulento, di colore biancastro e con evidente puntatura nocciola, esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura, privo di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni o contaminazioni da parassiti animali o vegetali.

ALLERGENI

Prodotto che contiene naturalmente glutine.

SHELF-LIFE, CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Il presente prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore ai 17°C, in ambiente asciutto (umidità relativa <65%) ed al riparo da fonti di calore e dalla luce, integro nella sua confezione. La merce deve essere consumata entro la data riportata sulla confezione. Se correttamente conservato, il prodotto ha una shelf life di 12 mesi.

Codice	Premium
Packa- ging	Il presente prodotto è commercializzato in confezioni da 25 kg.
Pallet	80x120x168cm (h) 40 confezioni da 25 kg

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo analisi
Alveogramma				ISO 5530/4
W	E-4 joule	320/340	± 8%	
P/L		0.50/0.65		

VARVELLO
1888