



<u>Articolo</u>	P. ANGELI FRUMINA
<u>Peso netto:</u>	250 g
<u>Descrizione del prodotto</u>	<p>La frumina è amido di frumento di primissima qualità, indicato per tutti i tipi di dolci; essa conferisce alle torte lievitate un gusto delicato ed una straordinaria sofficità: a tal fine è sufficiente sostituire con Frumina un quarto della farina prescritta dalla ricetta. Essa può inoltre essere sostituita alla farina per la preparazione di creme e budini, ai quali dona una consistenza liscia e vellutata.</p> <p>E' utile anche in cucina, per addensare sughi, salse, fondute e minestre. Basta scioglierla in acqua, latte o brodo freddi ed aggiungerla così a fine cottura.</p>
<u>Ingredientistica</u>	Amido di frumento.
Analisi nutrizionale	Dati riferiti a 100g di amido di frumento:
Valore energetico	351 kcal
Valore energetico	1470 kJ
Proteine	0,4 g
Carboidrati	85,8 g
Grassi	0,1 g
Parametri chimico-fisici generali	
Umidità	Max 13%
Ceneri	Max 0.3%
pH	5.0 – 7.0
SO2	Max 10 ppm
<u>Analisi microbiologica</u>	
Conta totale aerobia	< 40000 UFC/g
Muffe	< 500 UFC/g
Lieviti	< 500 UFC/g
<u>Residuo di Pesticidi</u>	Secondo normative vigenti
<u>Prodotto non sottoposto a trattamento con radiazioni ionizzanti</u>	



Prodotto non derivante da organismi geneticamente modificati

Firma e data

Luisa Bagozzi

07.02.2013

(Documento di natura elettronica)