

	SCHEDA TECNICA	Sigla documento:
	<b>FARINA SEMINTEGRALE GIALLA DI STORO DA 1 KG</b>	Scheda tecnica aggiornata al 04/04/21
		Rev: 0

<b>Codifica prodotto</b>	<b>Codice prodotto</b>	F.GIALLA	<b>Cod.EAN</b>	8032927130012
--------------------------	------------------------	----------	----------------	---------------

<b>Denominazione prodotto</b>	FARINA SEMINTEGRALE GIALLA DI STORO DA 1 KG			
<b>Ingredienti</b>	Farina semintegrale di mais di Storo denominato Nostrano di Storo prodotto a Storo (TN).			
<b>Informazioni nutrizionali</b> Valori medi per 100g di prodotto	<b>Valore energetico</b>	1462 KJ - 347 Kcal		
	<b>Grassi</b>	4,6 g		
	<b>Di cui saturi</b>	0,89 g		
	<b>Carboidrati</b>	60,2 g		
	<b>Di cui zuccheri</b>	1,12 g		
	<b>Fibre alimentari</b>	12,1 g		
	<b>Proteine</b>	10,1 g		
	<b>Sale</b>	0,06 g		
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Colore</b>	Giallo con presenza di partic.cruscali, con fibre e gluten free		
	<b>Sapore</b>	Tipico del granoturco		
	<b>Odore</b>	Tipico del granoturco		
<b>Caratteristiche peculiari</b>	prodotto derivato da vecchie varietà di mais coltivate solo nella zona di Storo			
<b>Informazioni - Avvertenze</b>	Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto. Prodotto senza glutine e senza conservanti.			
<b>Origine</b>	Storo - Trentino			
<b>Confezionamento e Imballaggio</b>	<b>Imballo primario</b>	sacchetto PPL da kg 1	<b>Peso netto</b>	1000 g
	<b>Imballo secondario</b>	PET termoretraibile	<b>Pz/Crt</b>	12
	<b>Marchio</b>	Farina Gialla di Storo		
<b>Shelf-life</b>	180 giorni dalla data di macinazione			