

SÊMOLA DE TRIGO DURUM

35 Rimacinata



PRINCIPAIS APLICAÇÕES

Sêmola feita da parte mais nobre do trigo duro, ideal para abertura de discos de pizzas e para produção de massas artesanais.

INGREDIENTES:

Trigo Durum

Porção usualmente utilizada, por pessoa, nas proporções mais comuns. (100g - aprox. 1 xícara)

Quantidade por porção	
Valor energético	350 kcal
Carboidratos	70 g
Açúcares totais	1,5 g
Açúcares adicionais	0 g
Proteínas	10 g
Gorduras Totais	1,5 g
Gorduras Saturadas	0 g
Gorduras Trans	0 g
Fibra alimentar	3,2 g
Sódio	1 mg

Este produto é enriquecido com 4mg a 9mg de ferro/100g e com 140µg a 220µg de ácido fólico.

W	Cor	Teor de Cinzas
300 a 330	-	0,68% a 0,72%

EMBALAGEM	
Descrição da Embalagem	Papel Pardo contendo 10kg do produto
GTIN	7896023900563
Código Interno	80991
Classificação Fiscal	1101.00.10
Unidade de Venda	24cmx43cmx14cm Peso líq. 10kg - Peso Bruto 10,21kg
Prazo de Validade	180 dias
Paletização	não se aplica
Empilhamento Máximo	10 pacotes



Sêmola de Trigo

35 Rimacinata