

BONGIOVANNI
- MUGNAIO DAL 1977 -



GRANDITALIA



FARINA TIPO 0 PER GRANDI LIEVITATI
DA GRANO 100% ITALIANO

*il Molino
di Torino*
per Dolci

**L'UNICA FARINA TECNICA
PER GRANDI LIEVITATI DA GRANI 100% ITALIANI**



**PER TUTTI I GRANDI LIEVITATI
DA RICORRENZA E PER LA
GESTIONE DEL LIEVITO MADRE**

25 KG TIPO 0 W 380-400

P/L	0,60
ASSORBIMENTO	62% min
STABILITÀ	28 minuti ±1
PROTEINE	15% min