

# TOP GIALLA

Semola di grano duro

25 kg

Alto glutine. Grossa granulometria. Semola per produzioni di pasta ad alto tenore proteico con elevatissima resistenza alla cottura. Indice di giallo elevato.

---

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

**UMIDITÀ:**

15,0 %

**CENERI:**

0,75 %/S.S.

**PROTEINE:**

13,0 %/S.S.

**GLUTINE:**

10,0 %/S.S.

**GLUTEN INDEX:**

70 (0...100)

**COLORE:**

30,0 (B)MINOLTA CR300

**PUNTATURA NERA:**

0 N/DMQ

**PUNTATURA CRUSCALE:**

0 N/DMQ

**GRANULOMETRIA:**

55,0 R.V. 500M%