



Cyan	Magenta	Yellow	Black	P 115 U	P 021 U	P 731 U
Angolo 7.5	Angolo 67.5	Angolo 82.5	Angolo 37.5	Angolo xxx	Angolo xxx	Angolo xxx
38#	38#	38#	38#	TR#	TR#	TR#
1206,6 mmq (1.1%)	2712,6 mmq (2.4%)	3739,7 mmq (3.3%)	1687,6 mmq (1.5%)	1264,5 mmq (1.1%)	8375,6 mmq (7.5%)	2004,7 mmq (1.8%)

Questa bozza sostituisce eventuali precedenti ed è valida solo per il posizionamento della stampa. Per i colori fare riferimento alla scala Pantone® (riferimento Coated "C" per carte patinate, Uncoated "U" per carte grezze) o ai colori richiesti. Si prega di controllare attentamente l'impaginazione, le misure, i testi, gli indirizzi, i numeri di telefono, cod ean, non assumendoci noi alcuna responsabilità per eventuali conseguenti errori.

This ink jet sample is valid for printing position only, colours must be taken from the Pantone® scale ("C" for Coated paper, "U" for Uncoated paper). Please make a thorough control of the text, specially checking the layout sizes, texts, adress, tel or fax numbers, bar codes. We cannot be held responsible for unreported errors.

N O T E

data 18-09-13 pdf N°1



	<p>IS7102 R00 C M Y K 115U 021U 731U</p> <p>C.R. <input type="text"/></p>	<p>da consumarsi preferibilmente entro il</p>																			
<p>FARINA PER DOLCI DI GRANO TENERO TIPO "00"</p> <p>MADE IN ITALY 1KG e</p> <p>L'immagine ha il solo scopo di rappresentare un suggerimento di preparazione</p>	<p>FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" PER DOLCI</p> <p>Può contenere tracce di soia. Umidità massima: 15,50%. Conservare in luogo fresco e asciutto. Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi sopra.</p> <p>Prodotto e confezionato da Grandi Molini Italiani S.p.A. Direzione Generale: Via A. Moro 6, Rovigo presso lo stabilimento indicato con la lettera sul lato superiore: A) via Zurlare 21, Coriano di Albaredo d'Adige. B) via dell'Elettricità 13, Porto Marghera Venezia. ITALY</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>346 kcal 1467 kJ</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>1,0 g</td> </tr> <tr> <td>- di cui acidi grassi saturi</td> <td>0,2 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>73,7 g</td> </tr> <tr> <td>- di cui zuccheri</td> <td>0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>2,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>9,3 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,005 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>1KG e</p> <p>8 007232 500010</p>	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO		Energia	346 kcal 1467 kJ	Grassi	1,0 g	- di cui acidi grassi saturi	0,2 g	Carboidrati	73,7 g	- di cui zuccheri	0,5 g	Fibre	2,5 g	Proteine	9,3 g	Sale	0,005 g	<p>FARINA PER DOLCI DI GRANO TENERO TIPO "00"</p> <p>MADE IN ITALY 1KG e</p> <p>L'immagine ha il solo scopo di rappresentare un suggerimento di preparazione</p>	<p>FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" PER DOLCI</p> <p>IDEA RICETTA Crostata di marmellata</p> <p>Ingredienti: 300g di farina, 95g di zucchero, 80g di burro morbido, 1 uovo, 2-3 cucchiaini di latte, un pizzico di sale, una scorza di limone grattugiato, mezza bustina di lievito per dolci, un vasetto di marmellata.</p> <p>Procedimento: preparate sulla spianatoia la farina integrale a fontana. Aggiungete lo zucchero, il sale, il lievito e la scorza di limone. Formate un incavo amalgamate il burro, le uova ed il latte. Impastate il tutto fino ad ottenere una pasta omogenea. Formate una palla e tenetela in frigorifero per 30 minuti. Stendete ¾ della pasta nella teglia imburrata ed infarinata. Bucherellate il fondo con una forchetta e versate all'interno la marmellata. Con la pasta avanzata fate delle strisce larghe 2 cm circa e adagiatele lungo il bordo della teglia. Come decorazione ritagliate delle figure con un coltello e disponetele sulla marmellata. Informate a 180°C per circa 40 minuti.</p> <p>Numero Verde 800-998997</p> <p>www.grandimolini.it</p>
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO																					
Energia	346 kcal 1467 kJ																				
Grassi	1,0 g																				
- di cui acidi grassi saturi	0,2 g																				
Carboidrati	73,7 g																				
- di cui zuccheri	0,5 g																				
Fibre	2,5 g																				
Proteine	9,3 g																				
Sale	0,005 g																				
<p>Comieco Codice socio n. 132/98</p>			<p>FIORINI INTERNATIONAL www.fiorinint.it</p>																		