



# UNO ITALIA FANTASY

*l'evoluzione  
di una ricetta senza tempo*

100%  
GRANI  
ITALIANI



*cresce  
la famiglia delle  
scure per scelta*





- GRANI ITALIANI SELEZIONATI
- MACINAZIONE AD HOC
- QUALITÀ COSTANTE
- ALTO ASSORBIMENTO
- MASSIMA VERSATILITÀ
- ARRICCHITA CON IL MIGLIOR GLUTINE E GERME DI GRANO TOSTATO

**I VALORI DI UNO ITALIA FANTASY**

- W = 350 ± 30**
- P/L = 0,60 ± 0,20%**
- Glutine > 14%**



# UNO ITALIA FANTASY

## VERSATILITÀ, FORZA, AFFIDABILITÀ: TUTTO IN UNA FARINA

All'intramontabile Uno Italia abbiamo affiancato la farina Uno Italia Fantasy: la versione da grani 100% italiani.



**FARINE CHE APRONO UN MONDO**

La linea delle farine Panè nasce per soddisfare le richieste di consumatori sempre più attenti a nutrirsi in modo sano, equilibrato e genuino, senza rinunciare a un gusto eccellente. Uno Italia Fantasy arricchisce la gamma delle scure per scelta, dedicata a consumatori sensibili al benessere personale e della propria famiglia.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONSIGLI DI UTILIZZO
<p><b>100% GRANI ITALIANI</b> <b>UNO ITALIA FANTASY</b></p>	<p>FORMATI: 25 kg / rinfusa                      TIPOLOGIA: 1                      INDICATA PER LIEVITAZIONE: lunga                      INDICATA PER LAVORAZIONE: indiretta</p>	<p>La farina Uno Italia Fantasy è particolarmente adatta alla produzione della classica <b>CIABATTA ITALIA</b> e di baguette, sfilatino, torta di rose, pizza, focaccia.</p>

PROGEO SCA - VIA ASSEVERATI, 1 - 42122 REGGIO EMILIA (RE)  
 TEL 0522 346411 - FAX 0522 346450  
 STABILIMENTO PRODUTTIVO: STRADA FORGHIERI, 154 - 41123 GANACETO (MO)

www.progeomolini.it

f t i y

