

# FARINA DI FARRO

---

## DICOCCO INTEGRALE

Ottenuta dalla macinazione a pietra di Farro dicocco, una specie antica di cereale, coltivato in Val di Cornia, selezionato e privo di OGM.

Una perlatura leggera del farro prima della macinatura e l'abbruttamento rende la nostra farina di farro integrale ove troviamo la parte del germe (cruschello) ricco di vitamine e sali minerali con tutti i suoi requisiti salutistici.

Farina adatta per pasta secca e fresca. Può essere miscelata, con ottimi risultati con il nostro semolato di Khorasan.

Buona per panificare mischiandola in parti uguale con farina di frumento e usando un lievito madre che migliora ed esalta ulteriormente le proprietà di questo cereale. Ottima ad uso per pastella per frittore con retrogusto dolciastro.

Molto meno calorico rispetto ad altri cereali, il farro è caratterizzato da un alto apporto proteico ma di un basso livello di glutine e da ottime proprietà nutrizionali.

TUTTO BIO



Processi di pulitura, selezionatura, macinazione, setacciatura dei grani fino all'insacco della farina avvengono presso il mulino Le Pietre.

Allergeni: cereale contiene glutine

## CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 1kg/5/10/20  
in carta per alimenti o sacchetti biodegradabili  
conservare in luogo fresco (12°) e asciutto al riparo della luce  
contiene Glutine

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: fine e polverosa leggermente granulosa colore bianco con particelle arvana a giustificare la presenza di cruschetto.

Odore: tipo graduale del frumento integrale esente da odori anomali (muffe, fermentato).

Sapore: tipico, sano, gradevole con retrogusto dolciastro dopo la cottura.

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1524 Kj 359 Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	2 g 0,3 g
Carboidrati di cui zuccheri	680 g 0,8 g
Fibre	7 g
Proteine	>12 g
Sale	0,02 g

umidità	15,50% max
glutine	8,00-10,00% s.s.
proteine	> 12,00% s.s.
ceneri	Max 1,70% s.s.
pH	5,20-6,20
valori W	120/140

per i valori microbiologici facciamo una analitica sul mulino e sui prodotti con una frequenza semestrale

TUTTO BIO

