

FARINA

DI GRANO TENERO INTEGRALE

Farina ottenuta dalla macinazione a pietra di frumento tenero biologico coltivato e selezionato in Toscana.

La macinatura a pietra ed un leggero abburattamento rende la nostra farina integrale ove troviamo la parte interna delle cariossidi (cruschello) ricco di vitamine e sali minerali e del germe del grano con tutti i suoi requisiti salutistici.

Le nostre farine integrali sono ottenute macinando a pietra integralmente il chicco di grano, togliamo la crusca che contiene poche vitamine e lignina che dà un gusto poco gradito, e manteniamo invece il cruschello che contiene tutto o parte del germe, ed è molto ricco di vitamine e di sali minerali.

Farina di media forza circa 180W va idratata con oltre il 65% di acqua. Consigliato per la panificazione con lievito madre per impasti diretti o indiretti che raggiungere un p/l medio-forte equilibrato di 0,5.

Impastare per oltre 10 minuti a bassa velocità e per 4 minuti ad una velocità più alta per formare una buona maglia glutinea.

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

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	1469 Kj 346 Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	1,2 g 0,2 g
Carboidrati di cui zuccheri	70 g 1,5 g
Fibre	7 g
Proteine	12 g
Sale	0 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

umidità	15,50% max
glutine	8.00-14.00% s.s.
proteine	12,00% s.s.
ceneri	Max 1,400% s.s.
pH	5.80-6.40
valori W	170/180

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

TUTTO BIO

