

CARATTERISTICHE

Miscela con Amido di mais, farina di Grano Saraceno, farina di riso, Fibra di Psillium , sale e zucchero; ideale per la preparazione di prodotti da forno quali pane e pizza. È un prodotto che si presenta molto versatile e lavorabile caratterizzato da una grande capacità di idratazione. Zero Glutine è un prodotto dalle caratteristiche eccezionali ed uniche per la preparazione di prodotti destinati a soggetti allergici o intolleranti al glutine che non vogliono rinunciare alla fragranza e bontà dei prodotti da forno tradizionali.

INGREDIENTI

Amido di mais, farina di grano saraceno, farina di riso, fibra di psillium, sale e zucchero.

Può contenere tracce di **soia** e **latte**

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	Preparato dietetico per pane e pizza senza glutine
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	5,40% - 6,00%
GLUTINE	<20ppm
CENERI	2,70% - 3,20%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - fino a 110%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	337 kcal / 1429 kJ
GRASSI	1,2g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	73,0 g (di cui zuccheri 2,8 g)
FIBRE	6,0 g
PROTEINE	5,6 g
SALE	2,0 g

LAVORAZIONI CONSIGLIATE

Tutte le tipologie di pane, pizza, focacce, piadine grissini, taralli, senza glutine.

La scrupolosa selezione delle materie prime che compongono questa miscela consente di ottenere i migliori risultati in lievitazione, senza l'utilizzo di nessun tipo di additivo di sintesi.

MODALITÀ D'USO

Si consiglia di utilizzare Zeroglutine®0001 con idratazioni alte (90-110%). è preferibile realizzare gli impasti senza glutine avvalendosi di un'impastatrice planetaria dotata di foglia.

Si consiglia una gestione veloce degli impasti, dalle 2 alle 6 ore.

Zeroglutine®0001 è adatta alle lavorazioni dirette, indirette e con lievito madre.

CONSERVAZIONE

Ambiente fresco, asciutto e areato, lontano da fonti di luce diretta e calore.

Le condizioni di conservazione della farina ne determinano le caratteristiche merceologiche e tecniche. Un errato stoccaggio compromette la qualità della farina assicurata da Molino Quaglia. è fondamentale mantenere il prodotto rialzato da terra, non appoggiato alle pareti e pulire costantemente la zona circostante. è inoltre fondamentale mantenere i sacchi a distanza adeguata da qualsiasi alimento a base cereali (pasta, riso ecc.). Si consiglia di utilizzare il prodotto entro 10 giorni dalla data di apertura della confezione, al fine di mantenerne inalterate le caratteristiche.

TEMPERATURA: 20-22°C

UMIDITÀ AMBIENTE: 65-68% U.R.

CONFEZIONI

1 kg - 3 kg sacco polipropilene.

Ultima revisione: 01-01-2022