

CARATTERISTICHE

Il farro monococco, uno dei primi cereali a essere stati coltivati dall'uomo, è caratterizzato da un **chicco piccolo e tenero**, dalle caratteristiche nutrizionali altamente qualitative.

Le varietà che compongono questa Farina vengono selezionate annualmente dalle migliori produzioni biologiche del territorio italiano, in modo da garantire la migliore performance tecnica.

TIPO DI MACINAZIONE

Dolce a cilindri di ghisa.

La macinazione a cilindri di ghisa con diagramma lungo permette di rispettare le naturali caratteristiche di **delicatezza** dei frumenti biologici. Gli accurati passaggi di selezione, pulizia e calibrazione del prodotto permettono di garantire i migliori standard igienico sanitari e tecnologici.

INGREDIENTI

Farina integrale di **grano farro** monococco biologico.

Può contenere tracce di **soia e senape**

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	Farina integrale di Farro monococco biologico.
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	12,00% - 14,00%
CENERI	1,30 - 1,70
FALLING NUMBER	>250s
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	42% - 44%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE	fino a 65%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	349 kcal / 1476 kJ
GRASSI	3,3g (di cui di acidi grassi saturi 0,48 g)
CARBOIDRATI	62,0 g (di cui zuccheri 1,65 g)
FIBRE	7,9 g
PROTEINE	13,0 g
SALE	0,01 g

MODALITÀ D'USO

Si consiglia di utilizzare Petra ® 415 con idratazioni medie (65-75%).

Per mantenere inalterate le caratteristiche sensoriali del Farro Monococco **se ne consiglia l'utilizzo in purezza.**

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

12,5 kg sacco carta.

2,5 kg sacco carta.

500 g sacco carta.

ORIGINE MATERIA PRIMA

ITALIA

ORIGINE DEL PRODOTTO

FARINA MACINATA IN ITALIA

Ultima revisione: 01-01-2022