



FARINA DI GRANO DURO

Khorasan



MACINATO A PIETRA NATURALE LA FERTE⁷

Descrizione:

Farina di frumento duro Khorasan (*Triticum turanicum* Jakubcz.), adatta per impasti che richiedono tempi medi di lievitazione (8 ore) e medio - lunghi di maturazione a temperatura controllata (oltre 48 ore a 3-4°C), con buoni livelli di idratazione (circa 65%). Adatta alla panificazione e alla preparazione di prodotti da forno lievitati. La crusca nel prodotto integrale* aumenta l'assorbimento di acqua della farina e riduce l'estensibilità dell'impasto, assimilandolo a sfarinati di forza superiore.

La farina è ottenuta con molitura a pietra naturale che, grazie alle basse temperature di lavorazione, preserva le caratteristiche nutrizionali e sensoriali del prodotto finale.

*la farina è disponibile: burattata (senza crusca) e integrale (oltre 95% di crusca)

Ingredienti:

burattata: farina di **frumento** duro Khorasan

integrale: farina integrale di **frumento** duro Khorasan.

L'allergene evidenziato può provocare reazioni in soggetti allergici o intolleranti.

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA

Caratteristiche tecniche del prodotto burattato:

Parametri	Valore	Metodo analitico
Umidità	max 14,5%	Metodo Ufficiale G.U. n. 145 del 21/06/85
Sostanza secca (s.s.)	≥ 85,5%	-
Ceneri	1,3% s.s.	Spettroscopia NIR
Proteine	12,5% s.s.	Spettroscopia NIR
Glutine secco ¹	5% s.s.	AACC, Metodo 38-12A
Indice di glutine ²	65	AACC, Metodo 38-12A
W ³	155 (10 ⁻⁴ J)	AACC, Metodo 54-30A
P/L ⁴	1,5	AACC, Metodo 54-30A
le ⁵	45%	AACC, Metodo 54-30A
Assorbimento ⁶	58%	Spettroscopia NIR

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Energia	1430 kJ 342 kcal
Grassi totali	2,3 g
di cui saturi	0,5 g
Carboidrati	70 g
di cui zuccheri	2 g
Fibre	4,5 g
Proteine	12 g
Sale	0,002 g

1. quantità di glutine;
2. forza del glutine: valori da 0 a 100 (0 = glutine assente; 40-60 = glutine debole; 80-100 = glutine forte);
3. forza dell'impasto (forza opposta dall'impasto alla deformazione) con idratazione del 50%. Tolleranza ±10%;
4. equilibrio tra tenacità ed estensibilità: valore ottimale 1; >2,5 indica uno sfarinato poco estendibile e di più difficile lavorazione; < 0,5 indica uno sfarinato troppo estendibile, adatto per prodotti non lievitati;
5. indice di elasticità dell'impasto;
6. assorbimento di acqua: acqua necessaria per ottenere un impasto ben strutturato e dalla consistenza ottimale.

Shelf-life

6 mesi dalla data di produzione. Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.

Packaging e schema di pallettizzazione:

Imballaggio primario (sacco craft)	N. di unità per imballaggio secondario (scatola di cartone)	Livelli per pallet	N. di scatole per livello	N. di scatole per pallet
1 kg	10	8	9	72
5 kg	6	8	9	72
10 kg	-	8	16 sacchi	128 sacchi
25 kg	-	8	5 sacchi	40 sacchi