



FARINA DI GRANO TENERO

Maiorca

ANTICO GRANO SICILIANO MACINATO A PIETRA

Descrizione:

Farina di frumento tenero Maiorca (*Triticum vulgare* var. *albidum*) adatta per impasti con tempi brevi di lievitazione (4 h). Ideale per prodotti dolciari e piccola pasticceria secca (torte, frolle, biscotti), crêpe e pastelle, dolci fritti (zeppole, frappe, etc.). Miscelato con farine di maggiore forza può essere impiegato per la panificazione, donando maggiore sofficità e aroma alla mollica.

La farina è ottenuta da molitura a pietra naturale di La Ferté – sousJouarre che consente di mantenere il germe e, grazie alle basse temperature di lavorazione, non surriscalda il prodotto, preservandone le caratteristiche nutrizionali e sensoriali.

Ingredienti:

Farina tipo 1 biologica di **frumento** tenero Maiorca, da molitura a pietra naturale La Ferté.

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



Caratteristiche tecniche:

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	0,70% s.s.	Spettroscopia NIR
Proteine	12,3% s.s.	Spettroscopia NIR
Gluten secco ¹	9% s.s.	AACC, Metodo 38-12A
Indice di glutine ²	40	AACC, Metodo 38-12A
W ³	100 (104 J)	AACC, Metodo 54-30A
P/L ⁴	1	AACC, Metodo 54-30A
Assorbimento ⁵	50%	Spettroscopia NIR

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Energia	1368 kJ / 327 kcal
Grassi totali	2 g
di cui saturi	0,2 g
Carboidrati	72 g
di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	3 g
Proteine	12 g
Sale	0,006 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, ovvero forza opposta dall'impasto alla deformazione. Tolleranza ±8-10%;*
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. *assorbimento di acqua: acqua necessaria per ottenere un impasto ben strutturato e dalla consistenza ottimale.*

Shelf-life

5 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

