



MISCELA PER

Pane Nero di Sicilia



GRANI DURI SICILIANI MACINATI A PIETRA

Descrizione:

Il "Pane Nero di Sicilia" è una miscela di antichi grani duri siciliani, le cui prestazioni tecnologiche sono migliorate dal frumento duro *Simeto*. È adatta alla panificazione: i grani antichi conferiscono aromi e sapori unici al pane e donano alla mollica un caratteristico color caffè latte. I grani della nostra miscela sono macinati a pietra naturale di La Ferté, che consente di mantenere il germe e, grazie alle basse temperature di lavorazione, non surriscalda il prodotto, preservandone le caratteristiche nutrizionali e sensoriali.

Ingredienti:

Frumenti duri biologici di Perciasacchi, Simeto, Nero Madonita, Bidì e Russello in proporzioni variabili, macinati a pietra naturale La Ferté.

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



Caratteristiche tecniche e reologiche:

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	1,35% s.s.	Spettroscopia NIR
Proteine	12,5% s.s.	Spettroscopia NIR
Glutine secco	6% s.s.	AACC, Metodo 38-12A
Indice di glutine	70	AACC, Metodo 38-12A
W	180 -190 (10 ⁻⁴ J)	AACC, Metodo 54-30A
P/L	1,5	AACC, Metodo 54-30A
Assorbimento	55%	Spettroscopia NIR

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Energia	1550 kJ 370 kcal
Grassi totali	0,5 g
di cui saturi	0,2 g
Carboidrati	75 g
di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	3 g
Proteine	11 g
Sale	0,02 g

T. M. C. e conservazione: 6 mesi dalla data di produzione. Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.

Paese di coltivazione dei grani: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA



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