



RIGGI

LINEA: GRANI ANTICHI

SFARINATO INTEGRALE

Perciasacchi

ANTICO GRANO DURO SICILIANO BIOLOGICO
MACINATO A PIETRA



Descrizione:

Sfarinato integro ottenuto dalla macinazione "a tutto corpo" di antico frumento duro siciliano *Perciasacchi* biologico, adatto per impasti diretti che richiedono brevi lievitazioni (circa 4 ore) e buona idratazione (60 - 80%).

Ideale per la preparazione di pane casereccio e prodotti da forno sia dolci (frolle, torte in forma) che salati (pizza in teglia, focacce, torte salate).

Il prodotto è ottenuto da molitura a pietra La Ferté che consente di mantenere il germe e, grazie alle basse temperature di lavorazione, preservare le caratteristiche nutrizionali e sensoriali.

Ingredienti:

Sfarinato integrale biologico di **frumento** duro *Perciasacchi*.

Contiene: **frumento/glutine** (questo allergene può provocare reazioni in soggetti allergici o intolleranti).

Può contenere tracce di: **soia, sesamo** (prodotti presenti nello stabilimento di produzione).

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	1,3% s.s.	Spettroscopia NIR
Proteine	12,5% s.s.	Spettroscopia NIR
W ¹	140* (10 ⁻⁴ J)	AACC, Metodo 54-30A
P/L ²	1,6*	AACC, Metodo 54-30A

1. forza opposta dall'impasto alla deformazione, con idratazione standard del 50%. Tolleranza ±8-10%;

2. elasticità dell'impasto, con idratazione standard del 50%;

* valore reologico indicativo, per lo sfarinato integrale.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	1515 kJ 362 kcal
Grassi totali	2 g
di cui saturi	0,4 g
Carboidrati	69 g
di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	8 g
Proteine	13 g
Sale	0,07 g

Parametri Valore

Lieviti e muffe	<1000 u.f.c./g
Coliformi tot. e <i>E. coli</i>	<100 u.f.c./g
<i>Salmonella spp.</i>	assente /25 g
Acqua libera (a _w)	<50



Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA

T. M. C. e conservazione: 6 mesi dalla data di produzione, in confezione originale e integra. 24 mesi in atmosfera protettiva (solo per conf. 1 kg). 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