



FARINA DI GRANO DURO Timilia

ANTICO GRANO SICILIANO MACINATO A PIETRA

Descrizione:

Farina di grano duro Timilia [a reste bianche (*Triticum durum* var. *affine*) o a reste nere (*T. durum* var. *reichenbachii*)] adatta per impasti con tempi di lievitazione brevi (6 h) e di maturazione fino a 70 ore a temperatura controllata (3- 4°C), con elevata idratazione (oltre il 60%). Ideale per la preparazione di pani tipici siciliani, come il pane tipo Castelvetro (circa il 20% in miscela con farina di grano duro), prodotti da forno lievitati (pizza in teglia, focacce) e non lievitati (frolle, grissini). La presenza di crusca nel prodotto integrale aumenta l'assorbimento di acqua (oltre il 70%) e riduce l'estensibilità dell'impast, rispetto al prodotto burattato.

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.

* il prodotto è disponibile in versione burattata (senza crusca) e integra (95% di crusca)

Ingredienti:

burattata: farina biologica di **frumento** duro Timilia, da molitura a pietra naturale La Ferté.

integrale: farina biologica integra di **frumento** duro Timilia, da molitura a pietra naturale La Ferté

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



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	1,2% s.s.	Spettroscopia NIR
Proteine	11,7% s.s.	Spettroscopia NIR
Gluten secco ¹	7,5% s.s.	AACC, Metodo 38-12A
Indice di glutine ²	55	AACC, Metodo 38-12A
W ³	130 (104 J)	AACC, Metodo 54-30A
P/L ⁴	1,7	AACC, Metodo 54-30A
Assorbimento ⁵	58%	Spettroscopia NIR

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 estensibile e di più difficile lavorazione; < 0,5 indica uno sfarinato troppo estensibile, adatto per prodotti non lievitati;
5. assorbimento di acqua: acqua necessaria per ottenere un impasto ben strutturato e dalla consistenza ottimale.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	burattata	integra
Energia	1465 kJ 350 kcal	1500 kJ 359 kcal
Grassi totali	1,5 g	1,8 g
di cui saturi	0,3 g	0,2 g
Carboidrati	71 g	68 g
di cui zuccheri	2 g	2,4 g
Fibre	3 g	5,5 g
Proteine	11,5 g	13 g
Sale	0,02 g	0,008 g

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

