



**VARVELLO**  
— 1888 —

# Farina Intera

Farina tipo 0

25 kg



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Farina Intera® tipo "0" si presenta d'aspetto pulverulento, di colore biancastro e con evidente puntatura nocciola, esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura, privo di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni o contaminazioni da parassiti animali o vegetali.

## ALLERGENI

Prodotto che contiene naturalmente glutine.

## SHELF-LIFE, CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Il presente prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore ai 17°C, in ambiente asciutto (umidità relativa <65%) ed al riparo da fonti di calore e dalla luce, integro nella sua confezione. La merce deve essere consumata entro la data riportata sulla confezione. Se correttamente conservato, il prodotto ha una shelf life di 12 mesi.

<b>Codice</b>	<b>Smart</b>
<b>Packaging</b>	Il presente prodotto è commercializzato in confezioni da 25 kg.
<b>Pallet</b>	80x120x168cm (h) 40 confezioni da 25 kg

## CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo analisi
<b>Alveogramma</b>				ISO 5530/4
<b>W</b>	E-4 joule	240/250	± 8%	
<b>P/L</b>		0.45/0.65		

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr

<b>Valore energetico</b>	331 kcal / 1419 kj
<b>GRASSI</b>	1,1 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	0,5 g
<b>CARBOIDRATI</b>	65,0 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,5 g
<b>FIBRE*</b>	5,2 g
<b>PROTEINE</b>	12,7 g
<b>SALE</b>	0,01 g

**\*Arabinosilani** 3,8 g

\*METODO DI ANALISI DEI PENTOSANI CON IL METODO DEL FLUOROGLUCINOLO<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Douglas S.G., A rapid method for the determination of pentosano

in wheat flour, Food Chemistry 7, 139-145,1981

Pheniox srl Met. TP01 Rev 00/2014 (Vedasi analisi allegata)

## Indicazioni d'uso

Pesare gli ingredienti nei seguenti quantitativi:

- 10 kg FARINA INTERA® Smart di grano tenero
- 5,4 l acqua
- Da 10g a 15g di lievito compresso fresco
- 250g sale
- 250g olio extravergine d'oliva

Inserire la farina nell'impastatrice e azionare l'accensione, aggiungere il lievito e la maggior parte dell'acqua a filo, dopo circa 4 minuti aggiungere il sale e l'acqua rimanente, far girare qualche minuto e aggiungere l'olio in maniera graduale. In totale impastare per 12'-15' circa con impastatrice a spirale. La temperatura ottimale dell'impasto dovrebbe essere di 23°C. Far riposare l'impasto per 20'-30' a temperatura ambiente. Formare le palline della pezzatura desiderata e porle nelle apposite cassette. Se si desidera utilizzare le palline il giorno successivo lasciare le cassette in ambiente per circa 1 ora e riporle in frigorifero a 4°C per 24h; tirare fuori le palline dal frigorifero almeno due ore prima dell'utilizzo. In caso di utilizzo diretto: lasciare lievitare le palline circa 8h in ambiente, stenderle, condirle a piacere e cuocere come d'abitudine.

VARVELLO  
1888