



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**Denominazione: FARINA INTERA® MISCELA MULTICEREALI CON SORGO E QUINOA**

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Miscela ottenuta dall'unione di farine di diversi cereali e semi accuratamente selezionati, con aggiunta di crusca sottoposta a esclusivo processo di selezione brevettato PER USO PROFESSIONALE.

### INGREDIENTI

Farina Intera® di **grano** tenero tipo 0, farina di sorgo, semi di **sesamo** decorticati, Farina di **grano** duro varietà Senatore Cappelli, farina di quinoa, fiocchi di **avena**, semi di miglio, semi di **lino**, farina maltata di **frumento**, lecitina di **soia**.

### DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Miscela molto equilibrata, specifica per la produzione di prodotti da forno con metodo diretto.

### PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in confezioni da 25kg.  
I bancali sono da 1.000kg.

### 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.

### ALLERGENI

Prodotto che contiene **glutine** e **soia**.

### CLAIM AUTORIZZATI

- *Contribuisce alla riduzione dell'impatto glicemico postprandiale (Arabinoxilani).*
- *Contribuisce benessere delle cellule e delle ossa (Fosforo e Ferro)*
- *Contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento (Mg)*
- *Fonte di fibre.*

### MODALITA' D'USO

- **Impasto:**

Kg	10	Farina Intera®, miscela multicereali con sorgo e quinoa
Lt	5	Acqua (50%)
Kg	0.200	Sale (2%)
Kg	0.300	Lievito (3%)
- Tempi d'impasto: 6' in I velocità + 9' in II velocità.
- Riposo pasta 20'.
- Dividere l'impasto (Kg 0.150).
- Formare a piacimento.
- Lasciar lievitare per 60' in cella di lievitazione (30° - 85%).
- Infornare con vapore alla temperatura di 215/220° per 30 minuti.

N.B: a 5' dal termine della cottura aprire i tiraggi.

## TABELLA NUTRIZIONALE

<i>PANE MULTICEREALI CON SORGO E QUINOA</i>		<i>Valori medi per 100g di prodotto</i>		<i>*VNR</i>
<i>VAL ENERGETICO</i>	<i>256</i>	<i>kcal</i>	<i>1080</i>	<i>kJoule</i>
<i>GRASSI</i>	<i>4,3</i>	<i>g</i>		
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	<i>0,7</i>	<i>g</i>		
<i>CARBOIDRATI</i>	<i>44,1</i>	<i>g</i>		
<i>di cui zuccheri</i>	<i>1,6</i>	<i>g</i>		
<i>FIBRE**</i>	<i>3,7</i>	<i>g</i>		
<i>PROTEINE</i>	<i>8,3</i>	<i>g</i>		
<i>SALE</i>	<i>1,33</i>	<i>g</i>		
<i>FERRO (FE)</i>	<i>2,1</i>	<i>mg</i>		<i>15%</i>
<i>FOSFORO (P)</i>	<i>137</i>	<i>mg</i>		<i>20%</i>
<i>MAGNESIO (Mg)</i>	<i>57,00</i>	<i>mg</i>		<i>15%</i>
<i>*VNR= VALORI NUTRITIVI DI RIFERIMENTO</i>				
<i>**Arabinosilani</i>	<i>2,5</i>	<i>g</i>		