



Abbiamo inventato l'unica **FARINA BIANCA**
che, grazie a una **Lavorazione Fedele®**
brevettata da Varvello, mantiene
integre le parti nobili del chicco.

25Kg

f farinaintera #farinaintera
i www.farinaintera.it

VARVELLO
— 1888 —

Farina Intera®

Farina tipo 0

25 kg

48 premium

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto Farina Intera tipo 0 si presenta d'aspetto pulverulento, di colore biancastro 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.

CODICE	Premium
PACKAGING	Il presente prodotto è commercializzato in confezioni da 25kg.
PALLET	80x120x168cm (h) 40 confezioni da 25kg

Valori medi per 100g di prodotto	
VAL. ENERGETICO	334 kcal 1432 kjoule
GRASSI	1,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
CARBOIDRATI	65,0 g
di cui zuccheri	0,5 g
FIBRE*	5,2 g
PROTEINE	13,5 g
SALE	0,01 g
*arabinosilani	3,8 g

METODO DI ANALISI DEI PENTOSANI CON IL METODO DEL FLUOROGLUCINOLO¹

¹Douglas S.G., A rapid method for the determination of pentosano in wheat flour, Food Chemistry 7, 139-145, 1981

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

Indicazioni d'uso:

Pesare gli ingredienti nei seguenti quantitativi:

- 10 kg FARINA INTERA® Premium di grano tenero
- 5,8 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. Lasciare le cassette in ambiente per circa 1 ora e riporle in frigorifero a 4°C per 48h (max 72h); tirare fuori le palline dal frigorifero almeno due ore prima dell'utilizzo, stenderle, condirle a piacere e cuocere come d'abitudine.

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo analisi
Alveogramma				ISO 5530/ 4
W	E-4 joule	320/340	± 8 %	
P/L		0,50-0,65		

VARVELLO
— 1888 —

Scheda tecnica Farina Intera® Premium- Tutti valori riportati sono valori Aggiornamento: 17/10/2017 medi indicativi