



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

**25Kg**

**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.

<b>CODICE</b>	<b>Premium</b>
<b>PACKAGING</b>	Il presente prodotto è commercializzato in confezioni da 25kg.
<b>PALLET</b>	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
*arabinoxilani	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

Phenbio 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