



00
FARINA INTERA®

Finalmente



FARINA®
INTERA
MISCELA PER PIZZA

VARVELLO
— 1888 —

ABBIAMO INVENTATO L'UNICA MISCELA PER PIZZA
CHE GRAZIE A UNA LAVORAZIONE FEDELE®
BREVETTATA DA VARVELLO, MANTIENE INTEGRE
LE PARTI NOBILI DEL CHICCO

CON CEREALI ANTICHI,
ESTRATTI DI UVA E OLIVE
E CON FARINA DI

VARVELLO
— 1888 —
FARINE INTERE
A LAVORAZIONE FEDELE®



www.farinaintera.it

VARVELLO
— 1888 —

Farina Intera

Farina tipo 0

25 kg

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di una miscela di grani teneri accuratamente selezionati con aggiunta di crusca sottoposta a esclusivo processo di raffinazione brevettato, miscelata con semola di grano duro Sen.Cappelli e farina di farro e avena integrali. La sua particolare formulazione, arricchita di farina di lino dorato e germe di grano ricchi in omega 3 e implementata dagli estratti d'oliva e di bucce d'uva risulta particolarmente ricca in selenio e polifenoli, antiossidanti naturali in grado di contrastare l'azione dei radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento cellulare.

INGREDIENTI E ALLERGENI

Farina di grano tenero tipo 0 Farina Intera®, farina integrale di avena(10%), Farina di grano duro varietà Senatore Cappelli (10%), Farina integrale di farro (10%), farina di lino dorato ricca in omega 3 (1,5%), farina di germe di grano, estratto di uva e di olive (0,5%), farina di frumento maltato. Contiene glutine. Può contenere tracce di soia, sesamo, uova, latte e frutta a guscio.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Miscela molto equilibrata, specifica per la produzione di prodotti da forno con metodo diretto. Particolarmente adatta alla preparazione di pizze, focacce e sfoglia salata.

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.

Miscela per pizza

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr

Valore energetico	350 kcal / 1499 kj	*VNR
GRASSI	3,0 g	
di cui acidi grassi saturi	0,9 g	
CARBOIDRATI	64,7 g	
di cui zuccheri	0,6 g	
FIBRE*	5,3 g	
PROTEINE	13,5 g	
SALE	0,01 g	
SALENIO	67 µg	121%
TIAMINA (VIT B1)	0,17 mg	16%
MAGNESIO	63,60 mg	17%

*VNR = valori nutritivi di riferimento

**Arabinosilani 3,3 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)

Ricetta per pizza al piatto

Pesare gli ingredienti nei seguenti quantitativi:

- 10 kg FARINA INTERA® Miscela pizza
- 5,6 l acqua
- 300-350g olio di semi
- 250g sale
- 30g lievito compresso (fresco) o circa 10g di secco

Impastare per 8' con impastatrice a spirale (veloce) o 20' con impastatrice a forcella (lenta); far riposare l'impasto per 30' a temperatura ambiente. Formare le palline da 180-200g o della pezzatura desiderata; far lievitare le pastelle negli appositi cassetti per 4-6h a temperatura ambiente e poi riporle 24-36h in frigorifero. Tirare fuori le pastelle dal frigorifero almeno un'ora prima dell'utilizzo). Stendere le pastelle, condirle a piacere e cuocere 10-15 secondi in più e a 10-15°C in meno rispetto alla pizza tradizionale.

Codice	Miscela per pizza
Packaging	Il presente prodotto è commercializzato in confezioni da 25 kg. Oppure in cisterne atte al trasporto di sfarinati di cereali per l'alimentazione umana.

Farina Intera

Farina tipo 0

25 kg

Miscela per pizza

CLAIM AUTORIZZATI

L'assunzione di arabinoxilano nell'ambito di un pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento di glucosio ematico post-prandiale. Ricca in Selenio.

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Metodo analisi
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c./g	<100000	UNI EN ISO 4833:2004
Muffe	u.f.c./g	<1000	ISO 21527-2:2008
Lieviti	u.f.c./g	<1000	ISO 21527-2:2008
Enterobacteriaceae totali	u.f.c./g	<1000	ISO 21528-2:2004
E.Coli	u.f.c./g	<10	ISO 16649-2:2001
Salmonella	u.f.c./25g	assente	UNI EN ISO 6579:2008
Metalli pesanti			
Cadmio (Cd)	ppb	<100	AOAC 973.34 1974
Piombo (Pb)	ppb	<200	AOAC 972.25 1976
Micotossine			
Aflatossine totali	ppb	<4	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Aflatossina B1	ppb	<2	AOAC 975.36 1988 A-E AOAC 994.08 1997 F-G
Ocratossina A	ppb	<3	AOAC 991.44 1996
Don	ppb	<750	MP/C/06 2006 rev 0
Zearalenone	ppb	<75	AOAC 985.18 1988
Residui fitosanitari	ppb	entro limiti di legge	UNI EN 12393-1-2-3:2009
Filth test	n° frammeti/50g prodotto	<25	DM 12/01/1999 GU n° 64 18/03/1999 All I