



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.

Codice	Maior
Packaging	Il presente prodotto è commercializzato in confezioni da 25 kg.
Pallet	80x120x168cm (h) 40 confezioni da 25 kg

CARATTERISTICHE REOLOGICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza	Metodo analisi
Alveogramma				ISO 5530/4
W	E-4 joule	380/400	± 8%	
P/L		0.50/0.65		

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr

Valore energetico	338 kcal / 1449 kj
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	14,5 g
SALE	0,01 g

***Arabinossilani** 3,9 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

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

Indicazioni d'uso

Pesare gli ingredienti nei seguenti quantitativi:

- 10 kg FARINA INTERA® Maior di grano tenero
- 6,2 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 i giorni successivi lasciare le cassette in ambiente per circa 1 ora e riporle in frigorifero a 4°C per 48-72h(max96h); tirare fuori le pastelle dal frigorifero almeno due ore prima dell'utilizzo. Stendere le palline, condirle a piacere e cuocere come d'abitudine.