



*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](http://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

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

\*VNR = valori nutritivi di riferimento

\*\*Arabinosilani 3,3 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 pentosani in wheat flour, Food Chemistry 7, 139-145,1981

Pheniox 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 in sacchi idonei all'uso alimentare da 25 (a valvola interna in carta e polietilene colorato, sacco con 1 fg.bianco g70 + 1 fg.avena g80) oppure in cisterne atte al trasporto di sfarinati di cereali per l'alimentazione umana.

VARVELLO  
1888

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