



**VARVELLO**  
— 1888 —

# Farina Intera

## Farina tipo 0

### 25 kg

#### DESCRIZIONE PRODOTTO

Miscela ottenuta dall'unione di farine di diversi cereali e semi accuratamente selezionati, con aggiunta di crusca sottoposta a esclusivo processo di selezione brevettato PER USO PROFESSIONALE.

#### INGREDIENTI E ALLERGENI

Farina Intera® di grano tenero tipo 0, farina di sorgo, semi di sesamo decorticati, farina di grano duro varietà Senatore Cappelli, farina di quinoa, fiocchi di avena, semi di miglio, semi di lino, farina maltata di frumento, lecitina di soia. Prodotto che contiene glutine e soia.

#### DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Miscela molto equilibrata, specifica per la produzione di prodotti da forno con metodo diretto.

#### PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in confezioni da 25kg. I bancali sono da 1.000kg.

#### 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.

#### CLAIM AUTORIZZATI

- Contribuisce alla riduzione dell'impatto glicemico postprandiale (Arabinosilani)
- Contribuisce al benessere delle cellule e delle ossa (Fosforo e Ferro)
- Contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento (Mg)
- Fonte di fibre

# Miscela

## Sorgo e Quinoa

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100gr

<b>Valore energetico</b>	256 kcal / 1080 kj	*VNR
<b>GRASSI</b>	4,3 g	
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	0,7 g	
<b>CARBOIDRATI</b>	44,1 g	
<b>di cui zuccheri</b>	1,6 g	
<b>FIBRE*</b>	3,7 g	
<b>PROTEINE</b>	8,3 g	
<b>SALE</b>	1,33 g	
<b>FERRO (FE)</b>	2,1 mg	15%
<b>FOSFORO (P)</b>	137 mg	20%
<b>MAGNESIO (Mg)</b>	57,0 mg	15%

\*VNR = valori nutritivi di riferimento

\*\*Arabinosilani 2,5 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  
Pheniox srl Met. TP01 Rev 00/2014 (Vedasi analisi allegata)

#### Modalità d'uso

Pesare gli ingredienti nei seguenti quantitativi:

- 10 kg FARINA INTERA® Miscela multicereali
- 5 l acqua
- 20g sale
- 30g lievito

Tempi d'impasto: 6' in velocità + 9' in Il velcoità

Riposo pasta: 20'

Dividere l'impasto (Kg 0,150)

Formare a piacimento

Lasciare lievitare per 60' in cella di lievitazione (30° - 85°)

Infornare con vapore alla temperatura di 215/220° per 30'.

N.B. a 5' dal termine della cottura aprire i tiraggi.