VARVELLO
1888

Farina Intera
Farina tipo 0
25 kg

Miscela Sorgo e Quinoa

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 naturalmente glutine. Può contenere tracce di soia, senape, semi di sesamo.

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 (Arabinoxilani)
- Contribuisce al benessere delle cellule e delle ossa (Fosforo e Ferro)
- Contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'aff aticamento (Mg)
- Fonte di fi bre

VALORI NUTRIZIONALIMEDI PER 100gr

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

*VNR = valori nutritivi di riferimento

**Arabinoxilani 2,5 g

*METODO DI ANALISI DEI PENTOSANI CON IL METODO DEL FLUOROGLUCINOLO[1] [1]Douglas S.G., A rapid method for the determination of pentosano
in wheat fl our, Food Chemistry 7, 139-145,1981
Phenbiox 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 II 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 tempreatura di 215/220° per 30'.
N.B. a 5' dal termine della cottura aprire i tiraggi.