



LE PIETRE
MULINO



FARINA DI FARRO

MONOCOCCO
INTEGRALE

TUTTO BIO



Ottenuta dalla macinazione a pietra di Farro dicocco, una specie antica di cereale, coltivato in Val di Cornia, selezionato e privo di OGM.

Una perlatura leggera del farro prima della macinatura e l'abbruttamento rende la nostra farina di farro integrale ove troviamo la parte del germe (cruschello) ricco di vitamine e sali minerali con tutti i suoi requisiti salutistici.

Farina adatta per pasta secca e fresca. Può essere miscelata, con ottimi risultati con il nostro semolato di Khorasan.

Buona per panificare mischiandola in parti uguale con farina di frumento e usando un lievito madre che migliora ed esalta ulteriormente le proprietà di questo cereale. Ottima ad uso per pastella per frittore con retrogusto dolciastro.

Molto meno calorico rispetto ad altri cereali, il farro è caratterizzato da un alto apporto proteico ma di un basso livello di glutine e da ottime proprietà nutrizionali.

Processi di pulitura, selezionatura, macinazione, setacciatura dei grani fino all'insacco della farina avvengono presso il mulino Le Pietre.
Allergeni: cereale contiene glutine

CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 1kg/5/10/20
in carta per alimenti o sacchetti biodegradabili
conservare in luogo fresco (12°) e asciutto al riparo della luce
contiene Glutine

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: fine e polverosa leggermente granulosa colore bianco con particelle avana a giustificare la presenza di cruschello.

Odore: tipo graduale del frumento integrale esente da odori anomali (muffe, fermentato).
Sapore: tipico, sano, gradevole con retrogusto dolciastro dopo la cottura.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| Energia | 1524 Kj 359 Kcal |
| Grassi di cui acidi grassi saturi | 2 g 0,3 g |
| Carboidrati di cui zuccheri | 680 g 0,8 g |
| Fibre | 7 g |
| Proteine | >12 g |
| Sale | 0,02 g |

| | |
|----------|------------------|
| umidità | 15,50% max |
| glutine | 8,00-10,00% s.s. |
| proteine | > 12,00% s.s. |
| ceneri | Max 1,70% s.s. |
| pH | 5,20-6,20 |
| valori W | 160/180 |

per i valori microbiologici facciamo una analitica sul mulino e sui prodotti con una frequenza semestrale