



LE PIETRE
MULINO



CRUSCHELLO

**DI GRANO
TENERO**

TUTTO BIO



Dalla macinazione dei grani teneri biologici, nella fase dell'abburattamento dello sfarinato si ottiene la crusca e Cruschello i due termini molto spesso sono confusi o ritenuta la stessa cosa invece ci sono delle differenze importanti.

I cereali sono rivestiti da più strati di crusca, 6 strati, quelli più esterni sono la crusca vera e propria, quelli più interni sono chiamati cruschello. La differenza visiva è che la crusca ha l'aspetto di foglioline di maggior dimensione e spessore e colore più scuro. Il cruschello sono sempre foglioline più piccole e più sottile di un colore più chiaro. La crusca contiene poche vitamine e lignina che dà un gusto poco gradito, il cruschello invece, contenente tutto o parte del germe, è molto ricco di vitamine e di sali minerali.

Nel nostro mulino infatti diamo molto valore a il Cruschello che, a secondo della tipologia, ne troviamo in percentuali variabili nelle nostre farine.

Il cruschello in purezza è un prodotto ottimo che può essere aggiunto alle farine raffinate per rendere un prodotto più nutriente e salutistica per incremento di fibre nobili.

A differenza della crusca, sia in fase di lavorazione e masticazione non viene molto percepita per le sue piccole dimensioni.

Inoltre è ottima usarla come "Spolvero" per fare le pizze poiché è un prodotto che non teme l'umidità e rimane croccante dopo la cottura. Infatti si presta anche perimpanature al posto del pan grattato ed è valida alternativa alla semola ad esempio per confezionare grissini.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: granuloso colore marrone chiaro
Odore: tipo graduale del frumento esente da odori anomali (muffe, fermentato)
Sapore: tipico, sano, gradevole

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	1006 Kj 273 Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	4,25 g 0,8 g
Carboidrati di cui zuccheri	33,5 g 2,20 g
Fibre	39 g
Proteine	>16 g
Sale	0 g

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