



**LE PIETRE**  
MULINO



# **FARINA**

---

## **DI GRANO TENERO ANTICO INTEGRALE**

TUTTO BIO



Ottenuta dalla macinazione a pietra di varietà storiche di frumento tenero biologico coltivato in Val di Cornia selezionato e privo di OGM. Il grano tenero di varietà antiche presenta tutte le caratteristiche e i vantaggi dei grani antichi, quindi valori nutrizionali più alti, maggior contenuto di sostanze nutraceutiche, maglia glutinica più leggera e facilmente digeribile.

Farina buona per la panificazione con impasti diretti o per rinfresco. Prende valore usando del lievito madre per ottenere dei pani, dalla alveolatura molto fine e compatta tipica dei prodotti da farine di varietà di frumenti storici, con una maggiore conservabilità del prodotto finito.

Lavorazione dell'impasto deve essere delicato per la debolezza della maglia glutinica.

Farina con alta percentuale di proteine ma di media forza: circa 160 W.

Ottima e consigliata per biscotti e qualsiasi pasticceria secca, grissini e schiacciate croccanti.

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: La macinatura e l'abburattatura a tutto corpo del grano ci permette di ottenere farine fini, leggermente granulose per la presenza del "cruschello", la parte di germe ricca di sali minerali e vitamine, che rende la farina di un leggero colore avana chiaro con particelle tendenti al marrone.

Odore: tipo graduale e caratteristici del frumento esente da odori anomali (di muffa, di rancido o odore di erbe spontanee).

Sapore: intenso tipico di grande rusticità, sano, gradevole.

### VALORI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	330 Kj 367 Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	1,7 g 0,3 g
Carboidrati di cui zuccheri	62,5 g 1,5 g
Fibre	8,3 g
Proteine	12,9 g
Sale	0,004 g

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

umidità	15,50% max
glutine	8.00-12.00% s.s.
proteine	> 12,00% s.s.
ceneri	Max 1,70% s.s.
pH	5.80-6.40
valori W	130/160

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