



**LE PIETRE**  
MULINO



# LA DEBOLE

**“PER BISCOTTI E GRISSINI”  
FARINA DI  
GRANO TENERO  
TIPO 1**

TUTTO BIO



Farina ottenuta dalla macinazione a pietra di frumento tenero biologico coltivato in Toscana selezionato.

La macinatura a pietra ed un leggero abburattamento rende la nostra farina una vera semi-integrale ove troviamo la parte interna delle cariossidi (cruschello) ricco di vitamine e sali minerali e del germe del grano con tutti i suoi requisiti salutistici.

Una bassa percentuale di glutine rende un impasto poco elastico ma maggiormente digeribile.

La caratteristica principale è negli impasti cotti; con un glutine debole che permette di diminuire la percentuale di grasso negli impasti rende comunque una consistenza molto friabile e quindi consigliata per biscotti e frolla in genere.

Adatta anche per grissini e schiaccie salate e dolci con impasti diretti o indiretti.

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

## CONFEZIONAMENTO

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

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: fine e polverosa leggermente granulosa colore bianco con particelle di 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	1469 Kj 346 Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	1,2 g 0,2 g
Carboidrati di cui zuccheri	60 g 1,5 g
Fibre	6%
Proteine inferiori	12 g
Scie	0 g

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

umidità	15,50% max
glutine	8.00-11.00% s.s.
proteine	>12,00% s.s.
ceneri	Max 0,900% s.s.
pH	5.80-6.20
valori W	130/140

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