



**LE PIETRE**  
MULINO



# PANE E PIZZA

**FARINA  
DI GRANO TENERO  
TIPO SEMI-INTEGRALE**

TUTTO BIO



Selezioniamo grani teneri biologici in tutta la Toscana che abbiano una buona percentuale delle proteine Gliadine e Glutenine che in seguito all'idratazione e alla forza meccanica formano il Glutine, quindi l'impasto che consente la panificazione.

La macinazione a pietra del frumento ed un leggero abburattamento rende la nostra farina 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.

Farina di media/alta forza superiore a 180W va idratata con oltre il 65% di acqua

Consigliato per la panificazione con lievito madre per impasti diretti o indiretti che raggiungere un p/l medio-forte equilibrato di 0,6.

Impastare per oltre 12 minuti a bassa velocità e per 6 minuti ad una velocità più alta per formare una buona maglia glutinea.

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, 25kg  
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	70 g 1,5 g
Fibre	7 g
Proteine superiori	12 g
Scie	0 g

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

umidità	15,50% max
glutine	>12,00% s.s.
proteine	>12,00% s.s.
ceneri	Max 1,400% s.s.
pH	5.80-6.40
valori W	>180

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