



SCHEDA TECNICA FARINA "La Segale"

Prodotto: farina di segale, ottenuta da macinazione a pietra lavica naturale, INTEGRALE, monovarietà, ricca di enzimi e che contiene poco glutine.

Scadenza: 6 mesi.

Confezioni: sacchi da kg. 1 - 5 - 25.

Impiego: può essere utilizzata in percentuale con il grano tenero o in purezza per la preparazione di impasti diretti, indiretti e con lievito madre con idratazioni comprese tra il 65 e il 75% e maturazioni fino a 18/24 ore a temperatura controllata; ideale per tutte le tipologie di prodotti da forno rustici e dal caratteristico gusto aromatico.

Condizioni di conservazione: in locali freschi ed asciutti.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO (kJ/kcal)	973/230
GRASSI	1,4g
di cui acidi grassi saturi	0,23g
CARBOIDRATI	76g
di cui zuccheri	1,1g
FIBRE	12,8g
PROTEINE	8g
SALE	0,01g
<hr/>	
UMIDITA' MAX	14,50%
CENERI MAX	1,70%
CONTENUTO DI GLUTINE SECCO	7%
FALLING NUMBER (HAGBERG) SUP.	220 sec.
<u>CONTIENE GLUTINE NATURALMENTE</u>	