



SCHEDA TECNICA FARINA "La Granoturco"

Prodotto: farina di mais, ottenuta da macinazione a pietra lavica naturale, INTEGRALE di granoturco monovarietà.

Scadenza: 6 mesi.

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

Impiego: indicata per la preparazione di polenta e da utilizzare dal 20 al 30% con il grano tenero per la preparazione di impasti diretti, indiretti e con lievito madre con idratazioni comprese tra il 55 e il 65% e maturazioni fino a 18/24 ore a temperatura controllata; ideale per la polenta rustica e per tutti i prodotti da forno che ne prevedono l'utilizzo, come paste di meliga e pani speciali.

Condizioni di conservazione: in locali freschi ed asciutti.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO (kJ/kcal)	1473/348
GRASSI	1,7g
di cui acidi grassi saturi	0,4g
CARBOIDRATI	72,4g
di cui zuccheri	0,5g
FIBRE	7,2g
PROTEINE	8,5g
SALE	0g
UMIDITA' MAX	15,50%