



SCHEDA TECNICA FARINA "La Monococco"

Prodotto: farina di farro piccolo, ottenuta da macinazione a pietra lavica naturale, INTEGRALE, meglio conosciuto come monococco, caratterizzato dall'elevato tenore proteico e dal basso contenuto di 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 60 e il 70% e maturazioni fino a 18/24 ore a temperatura controllata; ideale per tutte le tipologie di pane e biscotti dal sapore unico e dall'alta digeribilità.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO (kJ/kcal)	1400/335
GRASSI	2,5g
di cui acidi grassi saturi	0,8g
CARBOIDRATI	67g
di cui zuccheri	2,2g
FIBRE	7,5g
PROTEINE	15g
SALE	0,01g

UMIDITA' MAX	14,50%
CENERI MAX	1,70%

CONTIENE GLUTINE NATURALMENTE