



**SEMOLA**  
**RIMACINATA DI GRANO DURO SICILIANO**  
**CUORE DI SICILIA**  
**IDEALE PER PANIFICAZIONE**

### Descrizione

Prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità ulteriormente rimaciando per alimentazione umana in conformità alla normativa vigente.

Il prodotto ottenuto dalla lavorazione del *Grano Duro Siciliano "Antico" varietà Russello* e grani duri Siciliano, opportunamente miscelati per garantire costanza e durata nel tempo.

Ideale per la produzione di pizze focacce e pani regionali che non richiedono un alto assorbimento di liquidi, caratterizzati da un colore ambrato.

### Confezionamento

ACQUAPACK "confezione prodotta esclusivamente con inchiostri e colle all'acqua", formato disponibile kg 2 e 25kg. Conservare in ambiente fresco ed areato.

### Shelf Life

180 giorni dalla data di macinazione impressa sulla confezione. La stessa identifica il lotto di produzione.

### Proprietà Chimico Fisiche

Determinazione	Unità di Misura	Valore
Umidità	%	13,5
Ceneri	%	0,88
Proteine	%	11,75
W	10 <sup>-4</sup> JOULE	0,98
P/L	MmH20/mm	0,9
Assorbimento	% acqua	50
Falling Number	Secondi	620



### TABELLA NUTRIZIONALE

Determinazione / prova	Risultato	Unità di Misura
Valore energetico	341	Kcal/100g
Valore energetico	1448	Kj/100g
<b>Grassi</b>	1,17	g/100g
Di cui acidi grassi <b>saturi</b>	0,44	g/100g
Di cui acidi grassi <b>monoinsaturi</b>	0,18	g/100g
Di cui acidi grassi <b>polinsaturi</b>	0,55	g/100g
<b>Proteine totali</b>	11,2	g/100g
<b>Carboidrati</b>	74,04	g/100g
Di cui <b>zuccheri</b>	<1	g/100g
<b>Fibra</b>	2,10	g/100g
<b>Sale</b>	1,63	g/100g