



SEMOLA
RIMACINATA DI GRANO DURO SICILIANO
Linea Blue
IDEALE PER TUTTI GLI USI
(PANE PIZZA E DOLCI)

Descrizione

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

Il prodotto ottenuto da un attenta selezione di grano duro siciliano con elevato contenuto proteico indispensabile per favorire l'estentibilità necessaria per impasti con alto assorbimento di liquidi e tempi lunghi di maturazione.

Ideale per la produzione di pani regionale caratterizzati da un colore ambrato, per pizze, focacce e prodotti dolciari.

Confezionamento

Il prodotto deve essere consegnato in sacco di carta da 25 kg con le indicazioni del lotto della data di scadenza e relativi valori nutrizionali. Va conservato in ambiente asciutto ed areato idoneo per prodotti alimentari.

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	%	14,10
Ceneri	%	0,89
Proteine	%	12,5
W	10 ⁻⁴ JOULE	215
P/L	MmH20/mm	1,90
Assorbimento	% acqua	80
Falling Number	Secondi	790