



SEMOLA
RIMACINATA DI GRANO DURO SICILIANO
Linea Marrone
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 dalla lavorazione del *Grano Duro Siciliano "Antico" varietà Russello* essendo uno dei pochi grani antichi siciliani, che non avendo subito mutazioni genetiche, ha mantenuto inalterate le proprie caratteristiche naturali garantendone un utilizzo di alta qualità.

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

Confezionamento

Sacchi di carta in confezione da 25 kg, 2kg, 1kg indicandone il lotto di produzione la data di scadenza e i relativi valori nutrizionali. Va conservato in ambiente asciutto 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	%	0,89
Proteine	%	12,05
W	10 ⁻⁴ JOULE	53
P/L	MmH20/mm	0,7
Assorbimento	% acqua	50
Falling Number	Secondi	699