



SEMOLA
RIMACINATA DI GRANO DURO SICILIANO
linea Rossa
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 rimacianto 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

Sacchi di carta in confezione da 25 kg e 2kg, 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	%	0,88
Proteine	%	12,05
W	10 ⁻⁴ JOULE	81
P/L	MmH20/mm	0,7
Assorbimento	% acqua	50
Falling Number	Secondi	620