



Mulino Di Raimondo

S.A.MO.C. s.r.l. S.P. MODICA-NOTO KM. 8,680 - 97015 - MODICA - (RG)

TEL./FAX 0932-901297

mulinosamoc@virgilio.it - www.mulinosamoc.it

mulinosamoc@pec.it

P. IVA 00403060882

FARINA TIPO 1 DI GRANO TENERO SICILIANO MOLITO A PIETRA "MAIOCCA"



Descrizione

"Maiocca" è il nome tipico con cui i nostri avi chiamavano la farina di grano tenero antico di Sicilia.

Molita a pietra naturale e di Tipo 1, questa farina ha un discreto valore proteico e un basso contenuto di glutine rispetto alle farine ricavate da altri grani in commercio.

Le presenza di sali minerali e vitamine, la versatilità e l'alta digeribilità rendono questo grano un prezioso alleato per la preparazioni sia di dolci come **cannoli, biscotti e torte tipiche**, sia di impasti salati come **pane, pizza e grissini**

Farina artigianale senza conservanti o altri ingredienti aggiunti.

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

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

PROPRIETA' CHIMICO FISICHE

DETERMINAZIONE	UNITA	VALORE
Umidità	%	11,20
Ceneri	%	0,80
Proteine	%	12
W	10 ⁻⁴ JOULE	151