



SEMOLA
RIMACINATA DI GRANO DURO SICILIANO
Linea Verde
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 rimaciando per alimentazione umana in conformità alla normativa vigente.

Il prodotto ottenuto da un'attenta selezione di grani duri Siciliani accuratamente miscelati per garantire un'ottima stabilità ed un discreto assorbimento di liquidi, favorendo l'estentibilità ottimale.

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

Confezionamento

Sacchi di carta in confezione da 5kg, 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	%	13,8
Ceneri	%	0,88
Proteine	%	11,05
W	10 ⁻⁴ JOULE	130
P/L	MmH20/mm	1,10
Assorbimento	% acqua	65
Falling Number	Secondi	720