



RIGGI

DOLCE
Maestro!
Russello



FARINA PER PANETTONE, PANDORO, COLOMBA
CON ANTICO GRANO DURO RUSSELLO
MACINATO A PIETRA

DESCRIZIONE:

Miscela di frumenti selezionati per l'utilizzo in pasticceria, impreziosita da sfarinato di antico grano duro siciliano *Russello* macinato a pietra. Il prodotto unisce la lavorabilità della farina tipo 0 al pregio nutrizionale dello sfarinato di *Russello*, per un prodotto dalle ottime prestazioni tecnologiche e il sapore di una volta! Ideale per impasti indiretti e lievitati, che richiedono lievitazioni fino a 18 ore a temperatura ambiente oppure un controllo refrigerato fino a 48 ore. Si consiglia un'idratazione massima dell'80%. Perfetta per realizzare dolci da ricorrenza: colomba, pandoro, panettone, veneziana, etc.

INGREDIENTI:

Farina di **frumento** tenero tipo 0, sfarinato di **frumento** duro Russello.
Contiene: **frumento/glutine**. Può contenere tracce di: **soia, senape, sesamo**.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

UMIDITA'	max 14,5%
CENERI	max 0,80%
PROTEINE	15,5%
W*	380-400
P/L*	0,8
TEMPI DI LIEVITAZIONE	max 12 ore
IDRATAZIONE	min. 58%

*valori allevografici indicativi per il tipo di prodotto, determinati con idratazione

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g:

ENERGIA	1514 kJ / 362 kcal
GRASSI	0,7 g
DI CUI SATURI	0,2 g
CARBOIDRATI	72 g
DI CUI ZUCCHERI	1,8 g
FIBRE	3 g
PROTEINE	15,5 g
SALE	0,07 g



con germe
di grano



da macinazione
a cilindri e pietra

SHELF LIFE



18 mesi
in confezione
integra
(plastica)

Conservare in un luogo fresco, asciutto e
areato, lontano da calore e luce diretta

Paese di coltivazione del grano: EXTRA UE e ITALIA
Paese di molitura: ITALIA