



RIGGI

MAIORCA



ANTICO GRANO TENERO SICILIANO
MACINATO A PIETRA

tipo 2

DESCRIZIONE:

Sfarinato biologico tipo 2 di frumento tenero *Maiorca*, adatto per impasti veloci (circa 2 ore di lievitazione) e ben idratati (50-65%). Ideale per prodotti dolciari non lievitati e piccola pasticceria secca (frolle, biscotti) o crêpe. Può essere aggiunto alla semola rimacinata o altro sfarinato di grano duro per migliorare il profumo e il sapore del pane casereccio. La macinazione a pietra di La Ferté consente di mantenere il germe e, grazie alle basse temperature di lavorazione, le caratteristiche nutrizionali e sensoriali del grano.

INGREDIENTI:

Sfarinato biologico di **frumento** tenero Maiorca tipo 2.

Contiene **frumento/glutine**. Può contenere tracce di: **soia, senape, sesamo**.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

UMIDITA'	max 14,5%
CENERI	max 0,95%
PROTEINE	11-11,5%
TEMPI DI LIEVITAZIONE	2-4 ore
IDRATAZIONE	min. 50%

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g:

ENERGIA	1390 kJ / 332 kcal
GRASSI	1,5 g
DI CUI SATURI	0,5 g
CARBOIDRATI	66 g
DI CUI ZUCCHERI	1,8 g
FIBRE	5 g
PROTEINE	11 g
SALE	0,05 g



con germe
di grano



da macinazione
a pietra

SHELF LIFE



SHELF LIFE
18M

18 mesi
in confezione
integra
(plastica)

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA

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