



La continua ricerca di Qualità, ci ha condotto, alla realizzazione della Nostra **Farina "0" W200** con la collaborazione di Maurizio Margiotta. Abbiamo Selezionato Grani Italiani e Grani di Qualità. La "0" W200 è una farina Naturale, senza nessun additivo, senza nessun miglioratore, non standardizzata e quindi leggermente diversa in ogni momento dell'anno, questa subisce una macinazione a tutto corpo che va a preservare la genuinità del grano conservandone le proprietà organolettiche.

Abbiamo voluto lasciare nella nostra Farina il **Germe di Grano Nativo** che è il cuore del chicco del grano, la parte più nutriente. Il germe di grano è uno degli integratori alimentari naturali più completi. L'elevata presenza di vitamine lo rende uno dei più efficaci **antiossidanti naturali**, ci aiuta a rafforzare e proteggere l'integrità cardiovascolare e cellulare del nostro organismo.

Conservazione

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco ed asciutto, ad una temperatura di 18° /20° C ed umidità massima del 60%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può compromettere l'uso in fase di lavorazione.

Consigli per l'utilizzo: (Ricetta per Pasta Frolla)

- 250 gr di Farina
- 150 gr di Burro morbido
- 100 gr Zucchero a velo
- 80 Gr Tuorlo Uovo
- Scorza di Limone
- Semi di Mezza Bacca di Vaniglia
- 20 Gr Miele di Acacia
- 1 gr di Sale
- 250 gr Confettura di Albicocca

Procedimento

- Impastare gli ingredienti;
- Far Riposare in Frigo l'impasto per tutta la notte con pellicola trasparente;
- Stendere L'impasto in una teglia da 22cm;
- Mettere la marmellata con scorza di limone;
- Formare le striscioline e posizzarle a rombo sulla confettura;
- Cuocere in forno a 165 gradi per 45 Minuti;

Tipo Analisi	Valore
Umidità	15,50%
Proteine	11%
Ceneri	Inferiore a 0,65%

Denominazione commerciale	Farina professionale
Ingredienti	Farina di grano tenero
Shelf life	12 mesi
W Chopin	W200 +/- 8 %
P/L Chopin	0,5 - 0,6% +/- 8%
Potere assorbente (Brabender)	Compreso tra 54% +/-1%
Indice di stabilità CD (Brabender)	4 min
Falling Number	>300 sec

Proteine	11%
Ceneri	Inf a 0,65%
Umidità	Inf a 15,5%
Categoria	Farinacei

Caratteristiche chimico / fisiche

Valori Nutrizionali per 100g di prodotto

Energia Kj	1439
Energia kcal	344
Grassi	1 g
Di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	71 g
Di cui Zuccheri	1,4 g
Fibre	1,6 g
Proteine	11 g
Sale	0,002 g