



TIMILIA

Sfarinato di grano duro Timilia [a *reste bianche* (*Triticum durum* var. *affine*) o a *reste nere* (*T. durum* var. *reichenbachii*)] è adatta per impasti con tempi di lievitazione brevi (6-8 h) e di maturazione fino a 70 ore a temperatura controllata (3-4°C), con elevata idratazione (oltre il 60%). La farina è ottenuta da **molitura a pietra naturale** di La Ferté – sousJouarre che consente di mantenere il germe e, grazie alle basse temperature di lavorazione, non surriscalda il prodotto, preservandone le caratteristiche nutrizionali e sensoriali.



Cereali impiegati

100% **grano** duro italiano.

Umidità max 14,50 %

Ceneri max 1,20 %s.s

W 120 - valore medio

P/L 1,70 - valore medio

Assorbimento 57% - valore medio

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Energia	1452kJ - 347kcal
Grassi	1,7 g
> di cui saturi	0,3 g
Carboidrati	70 g
> di cui zuccheri	2,0 g
Proteine	13 g
Sale	0,02 g

Modalità di consegna



1 KG



5 KG

Impiego

Ideale per la preparazione di pani tipici siciliani, come il pane tipo Castelvetro (circa il 20% in miscela con semola di grano duro), prodotti da forno lievitati (pizza in teglia, focacce) e non lievitati (frolle, grissini).

Caratteristiche microbiologiche-chimiche

Carica batterica totale	< 1.000.000 UFC/g	UNI EN ISO4833 (2004)
Lieviti e Muffe	< 1.000 UFC/g	ISO 21527-2 (2008)
E. Coli	< 100 UFC/g	ISO 16649-2 (2001)
Stafilococcus aureus	< 100 UFC/g	UNI EN ISO 6579 (2008)
Bacillus Cereus	< 1.000 UFC/g	-
Salmonella spp.	Assente in 25 g	UNI EN ISO 6579 (2008)
Microtossine	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg. CE 1881/2006 e S.M.I.)	

Allergeni

	<i>presenza nel prodotto</i>	<i>contaminazione crociata accidentale</i>
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	<i>presente</i>	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<i>assente</i>	<i>non possibile</i>
Uova e prodotti a base di uova	<i>assente</i>	<i>non possibile</i>
Pesce e prodotti a base di pesce	<i>assente</i>	<i>non possibile</i>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<i>assente</i>	<i>non possibile</i>
Soia e prodotti a base di soia	<i>assente</i>	<i>possibile</i>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<i>assente</i>	<i>non possibile</i>
Frutta a guscio	<i>assente</i>	<i>non possibile</i>
Sedano e prodotti a base di sedano	<i>assente</i>	<i>non possibile</i>
Senape e prodotti a base di senape	<i>assente</i>	<i>non possibile</i>
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	<i>assente</i>	<i>non possibile</i>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO ₂	<i>assente</i>	<i>non possibile</i>
Lupini e prodotti a base di lupini	<i>assente</i>	<i>non possibile</i>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<i>assente</i>	<i>non possibile</i>

Conservazione

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C, preferibilmente lontano da fonti di calore. Il termine minimo di conservazione è di 6 mesi.

Packaging

I materiali di imballaggio sono conformi alle vigenti normative in materia di sicurezza alimentare.