



RUSSELLO

Sfarinato di antico frumento duro siciliano Russello (*Triticum durum* var. *hordeiforme*) adatta per impasti con tempi brevi di lievitazione (circa 6 h) e medi di maturazione (oltre 48 h, a temperatura controllata, 3-4°C). La farina è ottenuta da **molitura a pietra naturale** di La Ferté – sousJouarre che, grazie alle basse temperature di lavorazione, preserva le caratteristiche nutrizionali e sensoriali del prodotto finale.



Cereali impiegati

100% **grano** duro italiano.

Umidità max 14,50 %

Ceneri max 1,00 %s.s

W 130 - valore medio

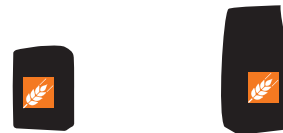
P/L 1,70 - valore medio

Assorbimento 56% - valore medio

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Energia	1423kJ - 340kcal
Grassi	0,5 g
> di cui saturi	0,1 g
Carboidrati	77 g
> di cui zuccheri	1,6 g
Proteine	11,5 g
Sale	0,03 g

Modalità di consegna



1 KG

5 KG

Impiego

Ideale per la preparazione di pane casereccio “a pasta dura” e prodotti da forno sia dolci (biscotti, frolle) che salati (pizza in teglia, focacce, torte salate). Conferisce al prodotto finale un piacevole color giallo, che ricorda il grano maturo e interessanti note aromatiche.

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

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

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.