

NATIVA

Nativa Tipo 1 / Tipo 2

Farine a "tutto corpo"
dall'intenso profumo e aroma



CONFEZIONI: Carta 10 kg - 25 kg

È con grande orgoglio e soddisfazione che Molino Piantoni presenta le ultime nate tra i suoi prodotti: la linea di farine "NATIVA". Spinti dalla voglia di proporre alla propria clientela prodotti migliori sia dal punto di vista tecnologico ma soprattutto da quello organolettico e che allo stesso tempo soddisfino a pieno le moderne esigenze del consumatore finale, abbiamo selezionato grani di prima qualità e li abbiamo macinati ottenendo un prodotto "a tutto corpo". Produrre "a tutto corpo" significa macinare il grano e liberarlo solamente dallo strato più esterno del chicco mediante una semplice setacciatura. Il prodotto che si ottiene mantiene quindi tutta la genuinità del grano preservandone tutte le caratteristiche naturali. "NATIVA" è infatti molto ricca di fibre, proteine, vitamine e di conseguenza contiene meno carboidrati. Utilizzando "NATIVA" si otterranno prodotti che stupiranno per il loro aroma, per la loro fragranza e per l'eccezionale digeribilità.

Consigli per la lavorazione



10 kg farina



5,6 lt acqua
(56%)



300 g olio
extravergine di oliva
(3%)



25 g lievito fresco
(0,25%)



250 g sale
(2,5%)

Procedimento:

- Impastare per circa 18 minuti
- Far riposare l'impasto per 20/30 minuti
- Formare le palline
- Fare lievitare per circa 6/8 ore a temperatura ambiente

Oppure

- Far riposare le palline circa 1 ora a temperatura ambiente
- Far lievitare in frigorifero a 4° C per 72 ore
- Togliere dal frigorifero due ore prima dell'utilizzo

TIPO ANALISI	VALORE
Umidità	15,50 % max
Proteine *	13,50 / 14,50 %
Glutine *	12,50 / 13,50 %
Ceneri *	0,80 / 0,95 %

Caratteristiche chimico/fisiche (* secondo il tipo di farina)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
Energia kj	1450
Energia kcal	340
Grassi	1,8 g
Di cui acidi grassi saturi	0,23 g
Carboidrati *	68,5 g
Di cui zuccheri	0,5 g
Fibre *	3 g
Proteine *	13,9 g
Sale	< 0,1 g



Molino Piantoni s.a.s. di Michelangelo Piantoni & C.

via Cologne, 19 - 25032 Chiari (Bs) - tel. +39 030 711001 - fax +39 030 7000119
www.molinopiantoni.it - commerciale@molinopiantoni.it

