



## Farina di Grano Tenero FRASSINORO Tipo 1 100% Seminato e Trasformato in Abruzzo con Macina a Pietra

Descrizione:

Farina di **grano tenero**, dagli antichi contadini chiamato “**Frassinese**”, contenente il **germe del grano**, ottenuta dalla macinazione e abburattamento avvenuta **con Mulino a Pietra**.

Coltivato in modo rigoroso **secondo il metodo biologico** e con la certezza dell’origine della materia prima, **questa farina è:**

- ideale per l’impiego nella produzione di **biscotti ,dolci e crackers (W)**;
- adatta per panificare; la sua estendibilità (L e P/L) fa sì che si possa ottenere ottimi **pani** porosi e pieni di alveoli e ottimi impasti per **pizze e paste sane, leggere, profumate e saporite**;
- la sua buona capacità di estendibilità (G) fa sì che si possa ottenere un buon volume finale di pani, biscotti e dolci.
- la tenacità del suo impasto (P), pur essendo un **grano “Antico”** povero di glutine, è data dalla sua maggiore richiesta d’acqua che consente a questa farina di ottenere una **buona consistenza, una buona resa del prodotto finale e bassi tempi di lievitazione**.

### RAPPORTO DI PROVA

N° 525/19 A del 18/10/19

**Tipologia di prodotto:** Farina di grano tenero tipo I

**Metodo di campionamento utilizzato:** campionamento effettuato dal Cliente

Data prelievo: 24/09/19	Arrivo campione: 24/09/19	Inizio prova: 18/10/19	Fine prova: 18/10/19		
Analisi <sup>(1)</sup>	Risultato	Incertezza di misura	Unità di misura	Valore di rifer.	Metodo utilizzato
W	119	-	J x 10E-4	-	UNI EN ISO 27971:2015
P/L	0,38	-	-	-	UNI EN ISO 27971:2015
G	23,7	-	ml	-	UNI EN ISO 27971:2015
P	43	-	mm	-	UNI EN ISO 27971:2015
L	113	-	mm	-	UNI EN ISO 27971:2015

**Data emissione referto:** 18/10/19

<sup>(1)</sup> Prova data in subappalto presso Laboratorio Accreditato Accredia n.0449

#### **Pesi disponibili:**

Pacchetti da 1 Kg;  
Pacchetti da 5 Kg.

#### **Su richiesta:**

Sacchi da 10 Kg;  
Sacchi da 15 Kg.

#### **Altri tipi di farina:**

-Da Grano Tenero:  
Tipo 2, Tritella e Integrale.

-Da Grano Duro:  
Semolato

#### **Scadenza: 4 mesi\***

\*se conservati in luogo fresco ed asciutto.



PODERE SELVAPIANA di Mattia D'Alonzo  
C.DA SELVA PIANA 5  
64035 CASTILENTI (TE)  
TEL 328 3643589 + 393 5302961  
P.IVA 02 25394 0684  
C.F. DLN MTT 93C20 G438W  
www.podere-selvapiana.com  
info@podere-selvapiana.com

