PODERE SAN BARTOLOMEO

Tutte le farine e i semolati di Podere San Bartolomeo nascono dalla macinazione a pietra delle più pregiate varietà di Grani Antichi della nostra Penisola. Perché la macinazione a pietra? Abbiamo scelto la macinazione a pietra perché è il metodo più naturale, che mantiene intatte le caratteristiche del chicco di grano macinato intero e dei preziosi nutrienti del germe di grano. A differenza di quanto accade nelle farine raffinate, ottenute con macchinari moderni che sbucciano il chicco fino al cuore, privandolo delle sue più importanti qualità nutrizionali.
Perché i grani antichi? Perché sono varietà naturali del passato. A differenza dei grani moderni, modificati geneticamente dall'uomo in laboratorio per avere una resa produttiva maggiore, hanno un più basso contenuto di glutine e sono quindi più leggeri e digeribili. E sono più buoni, perché possiedono le sfumature di odori e sapori tipiche della loro naturale biodiversità. Qualità che le farine industriali perdono a causa delle lavorazioni a cui vengono sottoposte.

FARINA VERNA

SCHEDA TECNICA
Farina grano tenero antico macinata a pietra

Zona di Produzione	Colline di Pisane - Santa Luce, PI
Coordinate Geografiche	N 43°28'21.57", E 10°33'38.57"
Altezza slm	140 mt Terreno argilloso
Periodo di raccolta	Giugno / Luglio
Metodo di conservazione grano	In magazzino ventilato big bag
Gestione suolo	In conversione biologica
Molitura	Macinata a Pietra
Tipo	Tipo 2
Conservazione farina	Min 6 mesi a temp inferiore a 20 C°. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore.
Caratteristiche reologiche	W 40-60 P/L superiore ad 1
Lievitazione	2/4 ore con Lievito Madre
Caratteristiche e Utilizzo	

Il grano antico Verna (dall'omonimo monte dove lo coltivavano i frati del Casentino) è una varietà di grano tenero toscano, ottenuta nel 1953 dall'incrocio di altre due varietà (il frumento toscano Est Mottin 72 e lo svizzero Mont Calme 245), tutelato e mantenuto in purezza grazie all'attività dell'Ente Toscano Sementi.
Il chicco di Verna, di forma semi-lunga e dal colore che tende al rosso, ha un contenuto di glutine molto basso (0,9 %) rispetto al valore medio delle farine tradizionali (14%), il che lo rende particolarmente leggero e digeribile.
La farina, molto rustica, è ideale per la produzione di pane e pizza a lievitazione naturale e a lunga conservazione e per la preparazione di biscotti e prodotti da forno lievitati.
Per via della poca forza del glutine richiede una lavorazione più delicata, e tempi di lievitazione inferiori.

Valori Nutrizionali Medi per 100g	
Valore energetico - Energy	kcal 369 /KJ 1562
Proteine - Proteins	g. 11,63
Carboidrati - Carbohydrate	g. 73,52
Di cui zuccheri - of which Sugars	g. 2,73
Grassi - Fats.	g. 2,48
Di cui Acidi Grassi Saturi - Of which Saturated Fatty Acid	g. 0,28
Fibre alimentari - Dietary fiber	g. 2,8
Sodio - Sodium	g. 0,0002

Confezione / Packagin	Peso netto	IMBALLO	PALLET 120x100x135	STRATI
Sacchetto 12x9x26 Cm	1 Kg	12 pz (Conf. 50x26x22)	24 Conf. (295 kg - 650 lb)	3x8 Conf.
Sacchetto 21x30x30 Cm	5 Kg	4pz (Conf. 50x30x30)	60 Sacchetti (300 kg - 662 lb	4x15 Conf.
Sacchetto 40x24x60 Cm	25 Kg	1 pz (Conf. sacchetto)	12 Sacchetti (300 kg - 662 lb	2x6 Conf.

INGREDIENTI / INGREDIENTS	
Origine / Origine	100% Farina di grano Tenero "VERNA"
Zona di Produzione	Italia
Allergeni / Allergen indication	Può contenere trcce di glutine, sesamo, Lupino e soia.
Scadenza / Shelf life	6 mesi data di confezionamento / 6 months from packa

Caratteristiche chimiche / Chemical P	Valore / Value	Un. Mis / Unit	Tollerazna / Toll
UMUDITA' / Moisture content	15,5	%	max
CEBERI / Ash content	0,9	%	max

Caratteristiche microbiologiche / Mic	Valore / Value	Un. Mis / Unit	Tollerazna / Toll
Carica batterica / bacterial count	100000	ufc/g	max
Muffe e lieviti / Moulds and yeats	1000	ufc/g	
Salmonella / Salmonella	assente absent	in 25 g.	

Podere San Bartolomeo s.s.a - C.F./P.iva 01965360504 - Via San Bartolomeo 19 - 56040 Santa Luce - Pisa - Italia
www.poderesanbartolomeo.com / Tel. 0039 (0)50 8665103 / info@poderesanbartolomeo.com