

| Farina Free SEMI | |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRODOTTO: | Preparato per la produzione di prodotti da forno senza glutine , in particolare preparazioni di pane in tutte le forme e pezzature , focaccia morbida e schiaccia. |
| INGREDIENTI: | Amido di frumento deglutinato , destrosio, seme di girasole decorticato, seme di lino, seme di sesamo naturale, granella di soia, farina di soia , sale, fibra di cicoria, fibra di psyllium. Addensanti: gomma di guar, E464, maltodestrine. |

LEGISLAZIONI

| |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SEMILAVORATO IN POLVERE PER PRODOTTI DA FORNO. Conforme a: DM 27 febbraio 1996 n°209 (con aggiornamento DM della SALUTE 27 febbraio 2008), D.P.R. 30 novembre 1998 n°502, Reg.(CE) n°178/2002, Reg.(CE) n°852/2004, Reg.(CE) n°882/2004 e successive modifiche e rettifiche, D.L. 23 giugno 2003 n°181, Reg CE n°41/2009 del 20 gennaio 2009. Etichettatura a norma: D.Lgs 27/01/92 n°109 art.17., Reg. CEE n°1169 del 25/10/2011 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

| | |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipo d'imballo | Insaccato |
| Peso netto | Sacchi di carta con interno politenato da 5- 10-15 Kg |
| Informazioni | Sul sacco vengono specificati nome della farina, lotto di produzione e data scadenza su etichetta |
| Condizioni di stoccaggio | Luogo fresco e asciutto |
| TMC | 12 MESI massimo insaccato |

VALORI NUTRIZIONALI SU 100GR DI PRODOTTO

| | |
|-------------------------|------------------|
| Valore energetico | 349 kcal 1480 kJ |
| Grassi | 3.9g |
| Di cui saturi | 0.0g |
| Carboidrati | 75.5g |
| Di cui zuccheri | 3.8 g |
| Fibra alimentare totale | 5.4 g |
| Proteine | 3.9 g |
| Sale | 2.0 g |

ALLERGENI

| ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato III bis Direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003) | PRESENZA CERTA * | POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE ** |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| Cereali contenenti glutine (frumento, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati | Si | No |
| Soia e prodotti a base di soia | Si | No |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | Si | No |

Note.

* Per "SI" nella colonna "PRESENZA CERTA" è da intendersi come aggiunta diretta, cioè che l'allergene è presente nel prodotto alimentare

perché è un suo ingrediente o un costituente di ingrediente (compresi i solventi, i diluenti, e i supporti per aromi ed additivi).

** Per "SI" nella colonna "POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE" è da intendersi come contaminazione crociata, cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.

O.G.M.

| |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Questo prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza ai regolamenti CE</i> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

MODALITA' D'IMPIEGO E DOSI CONSIGLIATE

| |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SPOLETTA 1000 gr. Gluten Free Semi 870 gr. Acqua calda (37 °C). 30 gr. Olio Extra Vergine di Oliva 10 gr. Lievito di Birra Liofilizzato PROCEDIMENTO: <i>Porre in planetaria attrezzata con foglia Gluten Free Semi tutti gli ingredienti per 5' (l'impasto deve</i> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



essere omogeneo). Spezzare in pezzature da 125 - 130 gr., formare e intagliare su teglia forata. Far lievitare a 30 °C. e 65 % U.r. per 35' circa. Cuocere in Rotor con vapore a 270 °C. per 20-25'.

FOCACCIA.

1000 gr. Gluten Free Semi
800 gr. Acqua calda (37 °C).
100 gr. Olio Extra Vergine di Oliva
5 gr. Sale
10 gr. Lievito di Birra Liofilizzato

PROCEDIMENTO:

Porre in planetaria attrezzata con foglia Gluten Free Semi tutti gli ingredienti per 5' (l'impasto deve essere omogeneo). Spezzare nelle pezzature desiderate, formare e intagliare su teglia ben oleata. Spennellare con Olio Extra vergine di oliva e salare. Far lievitare a 30 °C. e 65 % U.r. per 35' circa. Cuocere in Rotor con vapore a 270 °C. per 20' circa.

SCHIACCIA SECCA

1000 gr. Gluten Free Semi
850 gr. Acqua calda (37 °C).
30 gr. Olio Extra Vergine di Oliva
100 gr. Margarina (ammorbidita)
5 gr. Sale
10 gr. Lievito di Birra Liofilizzato

PROCEDIMENTO:

Porre in planetaria attrezzata con foglia Gluten Free Semi tutti gli ingredienti per 5' (l'impasto deve essere omogeneo). Spezzare, stendere la pasta sottile e intagliare su teglia ben oleata. Spennellare con Olio Extra vergine di oliva e salare. Far lievitare a 30 °C. e 65 % U.r. per 35' circa. Cuocere in Rotor con vapore a 270 °C. per 20' circa.

PIZZA

1000 gr. Gluten Free Semi
850 gr. Acqua calda (37 °C).
50 gr. Olio Extra Vergine di Oliva
5 gr. Sale
10 gr. Lievito di Birra Liofilizzato Topping
640 gr. pomodoro aromatizzato per pizza
q.b. mozzarella, funghi, ecc.

PROCEDIMENTO:

Porre in planetaria attrezzata con foglia Gluten Free Semi tutti gli ingredienti (con l'eccezione del topping) per 5' (l'impasto deve essere omogeneo). Spezzare nelle pezzature desiderate:

Per pizza al piatto stendere 250 gr. di pasta leggermente più alta ai bordi e mettere subito 80 gr. pomodoro aromatizzato. Far lievitare a 30 °C. e 65 % U.r. per 35' circa. Aggiungere i restanti ingredienti e cuocere su forno a piastra a 290 °C. per 4' circa.

Per pizza al taglio spezzare (per teglia dim. cm. 40 x 60) 1000 gr. circa di pasta. formare e intagliare su teglia ben oleata e mettere subito 320 gr. di pomodoro aromatizzato per pizza.

Far lievitare a 30 °C. e 65 % U.r. per 35' circa. Cuocere su forno a piastra a 230 °C. per 20' circa.

Aggiungere gli altri ingredienti e terminare la cottura.

Tutte le indicazioni e le formule contenute in questa scheda sono basate su dati da considerarsi affidabili. Non essendo sotto il nostro controllo le condizioni operative dei ns. clienti, non possiamo essere responsabili di formulazioni, condizioni di rischio od obblighi derivanti dall'uso dei ns. prodotti. Ogni utilizzatore é personalmente responsabile per l'osservanza di tutte le norme legali che regolano l'uso del prodotto, ed eventuali diritti di brevetto.

GRISSINI

1000 gr. Gluten Free Semi
1000 gr. Acqua calda (37 °C).
100 gr. Olio Extra Vergine di Oliva
25 gr. Sale
20 gr. Lievito di Birra Liofilizzato

PROCEDIMENTO:

Porre in planetaria attrezzata con foglia tutti gli ingredienti (con l'eccezione del topping), per 5' (l'impasto deve essere omogeneo). Con siringatrice o Sac a poche con foro piccolo, formare il grissino ponendolo su teglia forata con carta da forno e guarnire con semi di sesamo.
Far lievitare a 30 °C. e 65 % U.r. per 35' circa. Cuocere in Rotor con vapore a 270 °C. per 20' circa.