



# 0001

## PANE E PIZZA SENZA GLUTINE

### CARATTERISTICHE

#### CEREALI

Prodotto esclusivamente naturale **senza aggiunta di additivi chimici**. Miscela con Amido di mais, farina di Grano Saraceno, farina di riso, Fibra di Psillium, sale e zucchero; ideale per la preparazione di prodotti da forno quali pane e pizza. È un prodotto che si presenta molto **versatile e lavorabile** caratterizzato da una grande capacità di idratazione. Zero Glutine è un prodotto dalle caratteristiche eccezionali ed uniche per la preparazione di prodotti destinati a soggetti allergici o intolleranti al glutine che non vogliono rinunciare alla fragranza e bontà dei prodotti da forno tradizio-

### INGREDIENTI

Amido di mais, farina di grano saraceno, farina di riso, fibra di psillium, sale e zucchero.

### PARAMETRI TECNICI

#### CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	Preparato dietetico per pane e pizza senza glutine
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	5,40% - 6,00%
GLUTINE	<20ppm
CENERI	2,70% - 3,20%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - fino a 110%

### VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	(medi per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	337 kcal / 1429 kJ
GRASSI	1,2g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	73,0 g (di cui zuccheri 2,8 g)
FIBRE	6,0 g
PROTEINE	5,6 g
SALE	2,0 g

### LAVORAZIONI CONSIGLIATE

#### PRODUZIONI INDICATE

**Tutte le tipologie di pane, pizza, focacce, piadine grissini, taralli, senza glutine.**

La scrupolosa selezione delle materie prime che compongono questa miscela consente di ottenere i migliori risultati in lievitazione, **senza l'utilizzo di nessun tipo di additivo di sintesi.**

### MODALITÀ D'USO

Si consiglia di utilizzare Zeroglutine®0001 con **idratazioni alte (90-110%)**. È preferibile realizzare gli impasti senza glutine avvalendosi di un'impastatrice planetaria dotata di foglia.

Si consiglia una gestione veloce degli impasti, dalle 2 alle 6 ore.

Zeroglutine®0001 è adatta alle lavorazioni dirette, indirette e con lievito madre.

### CONSERVAZIONE

**Ambiente fresco, asciutto e areato.**

Le condizioni di conservazione della farina ne determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina assicurate da Molino Quaglia. È fondamentale mantenere il prodotto rialzato da terra, non appoggiato alle pareti e pulire costantemente la zona circostante. Si consiglia di utilizzare il prodotto entro 10 giorni dalla data di apertura, al fine di mantenerne inalterate le caratteristiche.

**temperatura:** 20-22°C

**umidità ambiente:** 65 - 68% U.R.

### CONFEZIONI

**1 kg - 3 kg** sacco polipropilene.