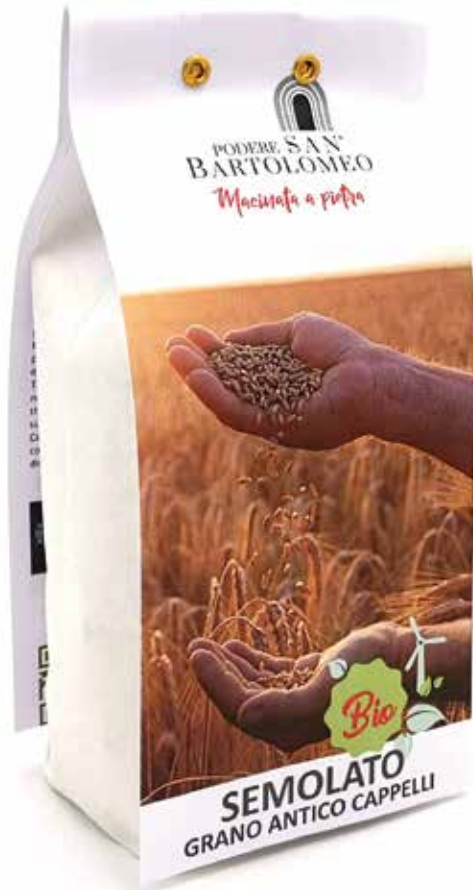




# PODERE SAN BARTOLOMEO



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, coltivati biologicamente. Abbiamo scelto la macinazione a pietra perché è il metodo più naturale, che mantiene intatte le caratteristiche del chicco e le proprietà nutrizionali del germe di grano. Ma perché i grani antichi? Perché sono varietà naturali del passato e, a differenza dei grani moderni modificati geneticamente per ottenere maggiori rese produttive, hanno un più basso contenuto di glutine e sono quindi più leggeri e digeribili. E sono più buoni, perché possiedono le mille sfumature organolettiche tipiche della loro naturale biodiversità.

## SEMOLATO CAPPELLI GRANO DURO ANTICO, BIOLOGICO MACINATO A PIETRA

ZONA DI PRODUZIONE	Colline Pisane - Santa Luce
ALTEZZA SLM	140 mt
PERIODO DI RACCOLTA	Giugno / Luglio
METODO DI CONSERVAZIONE GRANO	In magazzino ventilato big bag
GESTIONE SUOLO	Coltivazione biologica
MOLITURA	A Pietra
TIPO	Semolato grano duro
CONSERVAZIONE SEMOLA	In luogo asciutto e lontano da fonti di calore
CARATTERISTICHE REOLOGICHE	W 155-200 P/L 1,45-1.80

### CARATTERISTICHE E UTILIZZO

Il grano antico Senatore Cappelli è una varietà di grano duro selezionata nel 1915 da un agronomo italiano sul Tavoliere delle Puglie, sui terreni della masseria del senatore del Regno Raffaele Cappelli (da cui prese il nome).

Il semolato ottenuto da questo grano è ricchissimo a livello nutrizionale: ha un'alta percentuale di proteine, un ottimo contenuto di fibre, un'elevata quantità di zinco, una bassissima percentuale di sodio e grassi. Il semolato ha un caratteristico colore giallo ambrato che contraddistingue anche i prodotti con esso ottenuti. Comunemente usata per la produzione della pasta, può essere impiegato anche per la preparazione del tipico semolino. Ottimo se miscelato con farine di grano tenero per pane, sia con metodo diretto che con metodo indiretto (biga aggiunta all'impasto almeno al 30% e conservata a 18-20°C per 18 ore circa).

### INGREDIENTI

100% semolato grano duro Cappelli

### ALLERGENI

Può contenere sesamo, lupino, soia

### SCADENZA

6 mesi dal confezionamento

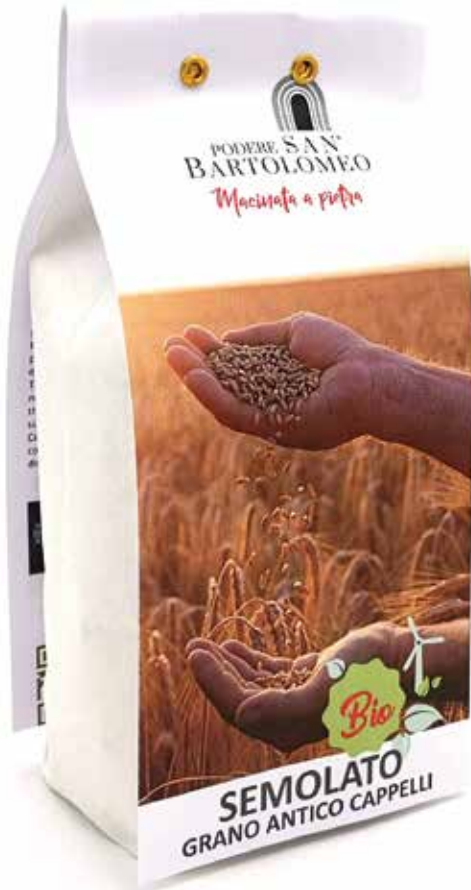
### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr

Valore energetico	Kcal 369
Proteine	g 11,63
Carboidrati	g 73,52
di cui zuccheri	g 2,73
Grassi	g 2,48
di cui Saturi	g 0,28
Fibre	g 2,8
Sodio	g 0,0002

FORMATI	PESO	IMBALLO	PALLET 120x100x135	STRATI
Sacchetto 12x9x26 cm	1 kg	12 pz (Conf. 50X26x24)	24 Conf. (295 kg – 650 lb)	3x8 Conf.
Sacchetto 21x30x30 cm	5 kg	03 pz (Conf. 50X30x30)	60 Conf. (300 kg – 662 lb)	4x15Conf.
Sacchetto 40x24x60 cm	25 kg	01 pz (Conf. 50x30x30)	12 Conf. (300 kg – 662 lb)	2x6 Conf.



PODERE SAN  
BARTOLOMEO



All the flours and semolina of Podere San Bartolomeo are born from the stone ground finest varieties of Ancient Grains of our Peninsula organically grown. We chose stone ground because processed slowly and at low temperature, the nutrients are not “cooked away” in the milling phase and they preserve their organoleptic qualities. The stone grinding process utilizes the whole grain. Nothing is removed. The low speed and low temperature milling process protect the valuable nutrients of the whole grains. And why ancient grains? Because they are natural varieties of the past. Unlike modern, genetically modified grains, they have a lower gluten content and are easier to digest.

## CAPPELLI SEMOLINA

STONE GROUND, ORGANIC, ANCIENT  
DURUM WHEAT

PRODUCTION AREA	Colline Pisane - Santa Luce
HIGHT	140 mt
COLLECTION PERIOD	June / July
STORAGE METHOD	Big bag, in ventilated warehouse
SOIL MANAGEMENT	Organically grown
MILLING	Stone Ground
VARIETY	Durum wheat flour
CONSERVATION	In dry place, away from heat sources
RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS	W 155-20 P/L 1,45-1.80
LEAVENING	6/8 hours with “Lievito Madre”

### CHARACTERISTICS AND Use

The ancient wheat Senatore Cappelli is a variety of durum wheat selected in 1915 by an Italian agronomist on the Tavoliere delle Puglie, on the land of the farm of the Senator of the Kingdom Raffaele Cappelli (from which it took its name).

The semolina obtained from this wheat has a high percentage of protein, an excellent fiber content, a high amount of zinc, a very low percentage of sodium and fat. The semolina has a characteristic amber yellow color, the same of its products. Commonly used for the production of pasta, it can also be used for the preparation of the typical semolina. Excellent mixed with soft wheat flour for bread both with direct and indirect method (chariot added to the dough at least 30% and stored at 18-20° C for about 18 hours). It tastes delicious with its full-bodied, aromatic and persistent taste.

### INGREDIENTI

100% semolato grano duro Cappelli

### ALLERGENI

Può contenere sesamo, lupino, soia

### SCADENZA

6 mesi dal confezionamento

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr

Valore energetico	Kcal 369
Proteine	g 11,63
Carboidrati	g 73,52
di cui zuccheri	g 2,73
Grassi	g 2,48
di cui Saturi	g 0,28
Fibre	g 2,8
Sodio	g 0,0002

FORMATI	PESO	IMBALLO	PALLET 120x100x135	STRATI
Sacchetto 12x9x26 cm	1 kg	12 pz (Conf. 50X26x24)	24 Conf. (295 kg – 650 lb)	3x8 Conf.
Sacchetto 21x30x30 cm	5 kg	03 pz (Conf. 50X30x30)	60 Conf. (300 kg – 662 lb)	4x15Conf.
Sacchetto 40x24x60 cm	25 kg	01 pz (Conf. 50x30x30)	12 Conf. (300 kg – 662 lb)	2x6 Conf.