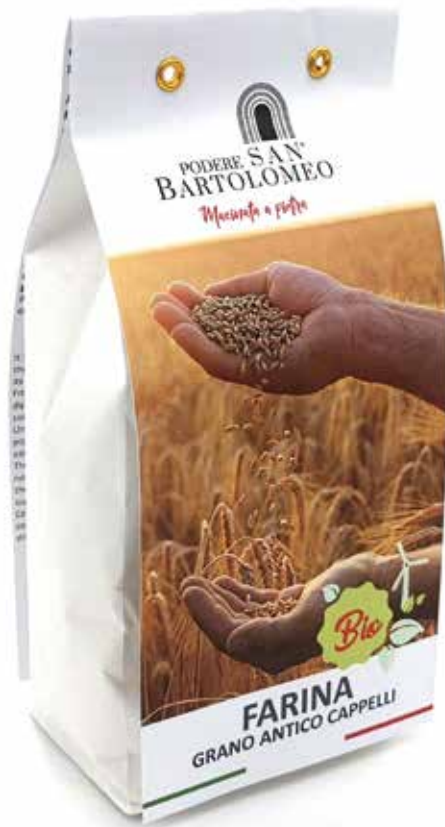





PODERE SAN BARTOLOMEO



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.

FARINA CAPPELLI GRANO DURO ANTICO, BIOLOGICO MACINATO A PIETRA

ZONA DI PRODUZIONE	Colline Pisane - Santa Luce, PI
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	Farina Grano Duro
CONSERVAZIONE FARINA	Luogo asciutto e lontano da fonti di calore
CARATTERISTICHE REOLOGICHE	W 155-20 P/L 1,45-1.80
LIEVITAZIONE	6/8 ore con Lievito Madre

CARATTERISTICA 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). Ha grandi qualità nutrizionali, un minor contenuto di glutine e di zucchero e una quota proteica alta rispetto ad altre varietà moderne.

La nostra farina Bio ottenuta da questo grano è rustica e ricchissima di amminoacidi, lipidi, vitamine (E e del gruppo B), minerali (magnesio, potassio, calcio e zinco). Ha un gusto aromatico e persistente, come quello del pane cotto a legna.

Perfetta per la pasta fatta in casa, pizza, pane e focaccia.

INGREDIENTI

100% grano duro Sen. Cappelli

ALLERGENI

Può contenere sesamo, lupino, soia

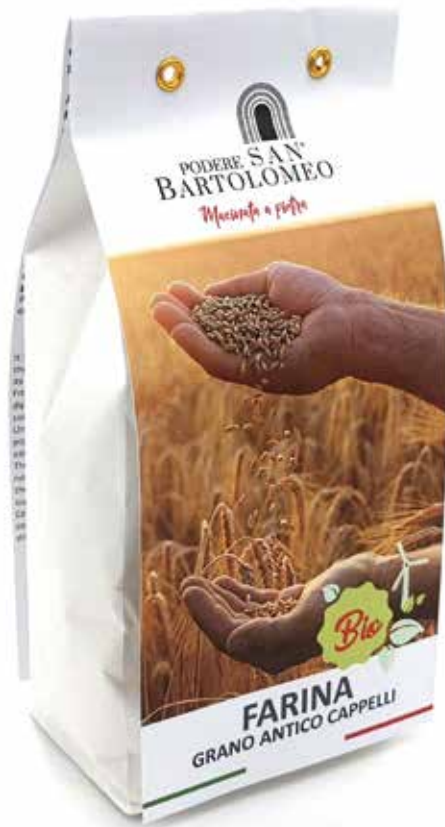
SCADENZA

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.



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 FLOUR

STONE GROUND, ORGANIC DURUM ANCIENT 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	Store 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”

FEATURES 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).

It has great nutritional qualities, a lower content of gluten and sugar and a high protein content compared to other modern varieties. The flour obtained from this wheat is rustic and very rich in amino acids, lipids, vitamins (E and group B) and minerals (magnesium, potassium, calcium and zinc). It has an aromatic and persistent taste, like that of wood-baked bread.

It's perfect for homemade pasta and bread.

INGREDIENTI

100% grano duro Sen. 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.