



FARINA DI MALTO D'ORZO DI TIPO DIASTASICO Macinata a Pietra

DESCRIZIONE La farina di malto "Briunà" è un ingrediente funzionale, un coadiuvante naturale della fermentazione. Aggiunta in piccole dosi agli impasti favorisce la lievitazione grazie all'apporto di enzimi naturali (alfa e beta amilasi) che favoriscono la trasformazione dell'amido in zuccheri semplici: maltosio e glucosio. La lenta macinazione a pietra consente di ottenere una farina di tipo semi-integrale che preserva tutti i profumi sviluppati durante il processo di maltazione.



BENEFICI Migliora gli impasti rendendoli più soffici ed estensibili. L'alveolatura risulta regolare e ben sviluppata. Dopo la cottura migliora il colore, la doratura, il profumo ed il gusto del prodotto. Dal punto di vista organolettico la mollica rimane soffice mentre la friabilità e la freschezza dei prodotti permangono più a lungo.

IMPIEGO Pane, Focacce, impasti per Pizze, prodotti da forno a lunga lievitazione.



www.briuna.com

CEREALINNOVA PIEMONTE Società Agricola. Via Torino 14 bis – 10040 Pralormo (TO).
P.Iva: 11614000013 - Tel: 391 3670082 – info@briuna.com

**DOSAGGIO
CONSIGLIATO**

5% sulla quantità totale di farina. Dosaggi superiori per una maggiore caratterizzazione del prodotto.

COMPOSIZIONE

Orzo coltivato in terreni di nostra conduzione nelle zone del Pianalto e del Castelnovese; successivamente maltato secondo un preciso livello di modificazione al fine di ottenere un prodotto specifico per la panificazione.

<i>Valori nutrizionali medi per 100 g di Farina di Malto D'Orzo</i>	
<i>Valore energetico</i>	1486 kJ / 351 kcal
<i>Grassi</i>	1,5 g
<i>- di cui grassi saturi</i>	0,25 g
<i>Carboidrati</i>	68,5 g
<i>- di cui zuccheri</i>	6,3 g
<i>Proteine</i>	10,5 g
<i>Sale</i>	0,11 g

SHELF LIFE

8 mesi dalla data di confezionamento.

Conservare in un luogo fresco ed asciutto, ben areato e lontano da fonti di calore

PACKAGING

0,5 kg / 1 kg per uso domestico

10 kg / 25 kg per uso professionale

www.briuna.com

CEREALINNOVA PIEMONTE Società Agricola. Via Torino 14 bis – 10040 Pralormo (TO).
P.Iva: 11614000013 - Tel: 391 3670082 – info@briuna.com