

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

## Semola Rimacinata di Grano Duro

Il grano duro (*triticum durum*) è un tipo di grano che si distingue per la sua particolare composizione proteica per cui i chicchi si presentano vetrosi e non farinosi. Ecco perché dalla macinazione del grano duro si ottiene semola e non farina.

Macinando ulteriormente la semola si ottiene la "semola rimacinata" o "rimacinato" che si contraddistingue per il caratteristico colore giallo ed una granulometria meno accentuata rispetto alla materia d'origine.

Il rimacinato può essere utilizzato per la produzione di pasta fresca o all'uovo oppure in panificazione puro o mescolato con farine di grano tenero, il prodotto che si ottiene è un pane a pasta gialla molto saporito e a lunga conservazione.

Ingrediente: **Semola rimacinata di grano duro**. Allergeni: Glutine.

**DOSAGGIO:**

Si utilizza Q.B. da sola o aggiunta di farina di grano tenero.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Valore energetico	345 Kcal 1430 Kj
Grassi	0,1 g
- di cui saturi	0,01 g
Carboidrati	70,5 g
- di cui zuccheri	5,6 g
Fibre	1,2 g
Proteine	12,5 g
Sale	0,003 g
Altro	-

**Dolci&Pani**

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060