

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

## Farina di Mais Giallo

La farina di mais è un alimento naturalmente privo di glutine, ricavato dalla macinazione del granturco più spesso indicato, in agraria e nel commercio, appunto col nome di *mais*.

In Italia, il mais è coltivato soprattutto nel nord. Esiste in due varietà che differiscono dal colore: giallo e bianco. La farina di mais bianco è più delicata ma ha un sapore meno intenso.

La farina di mais è conosciuta specialmente per il suo impiego nella preparazione della polenta ma è utilizzata anche in alcuni dolci (ad esempio l'amorpolenta), per la preparazione di sfornati, nella preparazione di pane e di crackers di vario tipo.

In base alla macinatura si ottengono farine di diversa granulometria (la farina "bramata", a grana grossa, e poi a grana sempre più fine abbiamo la farina "fioretto" e la farina "fumetto"). Quella che noi proponiamo è la "bramata", ideale per la preparazione di polenta e come ingrediente per la preparazione di pane al mais (in tal caso non avendo glutine non permette lo sviluppo della maglia glutinica nell'impasto e la corretta lievitazione e deve essere miscelato con farina di grano tenero).

INGREDIENTI: Farina di Mais gialla.

CONTAMINAZIONE CROCIATA: Il prodotto può contenere tracce di **glutine, latte, soia, frutta a guscio e semi di sesamo** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

#### DOSAGGIO:

Si utilizza q.b. da sola o miscelata con farina di grano tenero e si impasta come di consueto.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
ENERGIA	1.470 kJ (348 kCal)
GRASSI	1,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g
CARBOIDRATI	77,0 g
di cui zuccheri	0,5 g
FIBRE	2,5 g
PROTEINE	7,0 g
SALE	0,10 g

### 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