



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 TIMILIA GRANO DURO ANTICO, BIOLOGICO MACINATO A PIETRA

ZONA DI PRODUZIONE	Colline Pisane - Santa Luce, PI
ALTEZZA SLM	130 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 90/120 P/L 1,35-1.70

CARATTERISTICHE E UTILIZZO

Il Timilia è un'antica varietà autoctona di grano duro (nome scientifico, *Triticum durum*), di origine siciliana.

La nostra farina BIO ottenuta dalla sua macinazione è ricca di vitamina B e di sali minerali come sodio, potassio, ferro, calcio fosforo e zinco. Indicata per chi vuole mantenersi in forma, grazie ai suoi grassi polinsaturi (che proteggono la salute del sistema cardiovascolare), all'alto valore proteico e al basso indice glicemico (i suoi carboidrati vengono assorbiti lentamente dall'organismo e non provocano un aumento troppo rapido della glicemia). Ha un colore beige intenso, con puntature scure riconducibili alla presenza del germe e sentori di frutta secca, riscontrabili anche nei prodotti finiti cotti.

Ideale per la preparazione di pane casereccio e prodotti da forno lievitati (pizza al piatto o in teglia, focacce).

INGREDIENTI

100% grano duro Timilia

ALLERGENI

Può contenere sesamo, lupino, soia

SCADENZA

6 mesi dal confezionamento

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr

Valore energetico	Kcal 346
Proteine	g 14
Carboidrati	g 61,2
di cui zuccheri	g 2,2
Grassi	g 2,71
di cui Saturi	g 0,58
Fibre	g 1,1
Sodio	g 0,01

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.

TIMILIA FLOUR

STONE GROUND, ORGANIC, DURUM WHEAT

PRODUCTION AREA	Colline Pisane - Santa Luce
HIGHT	130 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 90/120 P/L 1,35-1.70

FEATURES AND USE

Timilia is an ancient native variety of durum wheat (scientific name, *Triticum durum*), of Sicilian origin. Is high in essential nutrients the body needs such as: proteins, vitamins (B1, B2, PP and B6) and minerals such as sodium, potassium, iron, calcium, phosphorus and zinc. It is suitable for those who want to keep fit, thanks to its polyunsaturated fats, which protect the health of the cardiovascular system, high protein value and low glycemic index (its carbohydrates are slowly absorbed by the body and do not cause too much increase rapid blood glucose). Wheat germ and its essential are mixed together with starchy part giving the flour an ivory color with dark beige tones. This ensures that our organically grown flour of unique taste and aroma is obtained while preserving wheat’s beneficial properties.

Perfect for baking bread and leavened bakery products.

INGREDIENTI

100% grano duro Timilia

ALLERGENI

Può contenere sesamo, lupino, soia

SCADENZA

6 mesi dal confezionamento

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr

Valore energetico	Kcal 346
Proteine	g 14
Carboidrati	g 61,2
di cui zuccheri	g 2,2
Grassi	g 2,71
di cui Saturi	g 0,58
Fibre	g 1,1
Sodio	g 0,01

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.