



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 SOLIBAM GRANO TENERO BIOLOGICO MACINATO A PIETRA

ZONA DI PRODUZIONE	Colline Pisane - Santa Luce
ALTEZZA SLM	140 mt
PERIODO DI RACCOLTA	Giugno / Luglio
METODO DI CONSERVAZIONE GRANO	In magazzino ventilato big bag
GESTIONE SUOLO	Agricoltura biologica
MOLITURA	A Pietra
TIPO	Grano Tenero tipo 2
CONSERVAZIONE FARINA	Luogo asciutto e lontano da fonti di calore
CARATTERISTICHE REOLOGICHE	W 155-200 P/L 1,45-1,80

CARATTERISTICHE E UTILIZZO

La nostra farina di grano tenero Solibam nasce da un miscuglio evolutivo della popolazione Solibam, cioè un mix di tantissime varietà diverse della stessa specie. Tra questi grani antichi, la varietà che più si adatta al terreno e all'ambiente cresce, quella che si adatta meno, invece, scompare. In pratica avviene una selezione naturale in base al territorio di semina: in questo modo, evolvendosi nel tempo, questo mix può far fronte più facilmente al cambiamento climatico.

La farina Solibam ha un aspetto grossolano, tipico della molitura a pietra, ed è ricchissima di fibre. Ha un sapore rustico ed è indicata per preparare pasta fresca e gnocchi, ma anche pane casareccio, crostate e biscotti secchi.

INGREDIENTI

100% farina di grano tenero Solibam

ALLERGENI

Può contenere sesamo, lupino, soia

SCADENZA

6 mesi dal confezionamento

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr

Valore energetico	Kcal 344
Proteine	g 10,40
Carboidrati	g 69,80
di cui zuccheri	g 1,30
Grassi	g 1,37
di cui Saturi	g 0,46
Fibre	g 5,38
Sodio	g 0,06

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.



SOLIBAM FLOUR

STONE GROUND, ORGANIC SOFT 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	Soft wheat flour
CONSERVATION	Store in dry place, away from heat sources
RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS	W 155-200 P/L 1,45-1.80
LEAVENING	6/8 hours with “Lievito Madre”

FEATURES AND USE

Solibam soft wheat comes from an evolutionary mixture of the Solibam population: it is a mixture of many different varieties of the same species. In this mix of ancient grains, the variety that best suits the soil and the environment grows, the others disappears. In practice, natural selection takes place on the basis of the sowing area, our tuscan hills in this case. In this way, production improves over the years and, thanks to their ability to evolve over time, these mixes can more easily fit with climate change.

Solibam flour has a coarse appearance, typical of stone milling, and is very rich in fibers. It has a rustic flavor and is perfect for fresh pasta and gnocchi, but also homemade bread, pies and dry biscuits.

INGREDIENTI

100% farina di grano tenero Solibam

ALLERGENI

Può contenere sesamo, lupino, soia

SCADENZA

6 mesi dal confezionamento

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr

Valore energetico	Kcal 344
Proteine	g 10,40
Carboidrati	g 69,80
di cui zuccheri	g 1,30
Grassi	g 1,37
di cui Saturi	g 0,46
Fibre	g 5,38
Sodio	g 0,06

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.