



# Cerealia

Cerealia S.p.A.

Via Bettolino, 2- San Giuliano Milanese (MI)

Tel: 02-9841269

e-mail: [info.sangiuliano@cerealiaspa.it](mailto:info.sangiuliano@cerealiaspa.it) - web: [www.cerealiaspa.it](http://www.cerealiaspa.it)



## Farina di frumento tenero da agricoltura biologica- Tipo "0"

96ZC100

**BABY FLOUR BIO**

Rev. N° 1 del 01-04-2017

### Biologico

“La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell’azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull’interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l’applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. Il metodo di produzione biologico esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo da un lato a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici dei consumatori e, dall’altro, fornendo beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell’ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale.” (Reg CE 834/2007).



### Descrizione del Prodotto

Prodotto ottenuto dalla macinazione e dall’abburattamento del grano tenero (*Triticum aestivum*), proveniente da Agricoltura Biologica UE, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, adatto ad uso alimentare e conforme alla normativa vigente. Baby Flour Bio è la prima farina ad unire la rigorosa filiera bio ai controlli necessari a garantire un ingrediente ai massimi livelli di sicurezza alimentare. Con Baby Flour Bio potrete realizzare prodotti che rispettano la normativa per l’alimentazione per l’infanzia. Niente contaminanti, niente fertilizzanti chimici né fitofarmaci, metodi di coltivazione naturali, livelli superiori di controlli sanitari.

### Uso

Una farina assolutamente unica, realizzata dalla ricerca Cerealia per dare ai più piccini pappe, biscotti, torte, pane fatti in casa in modo genuino, ma anche per dare agli adulti un prodotto ancora più garantito.

### Caratteristiche Chimico-Fisiche

Parametri	Valore	Range	U. M.
Umidità	15,50	max	%
Ceneri	0,65	max	% s.s.
Proteine	11	min	% s.s.
Glutine	8,5	min	% s.s.
Falling Number	250	min	Sec.
W alveografico	180	± 20	10E -4J
P/L alveografico	0,60	± 0,15	N°

### Informazioni Nutrizionali (su 100 g. di prodotto)

Composizione	Valore per 100 g
Valore Energetico	1448 Kj
	341 Kcal
Grassi	1,27 g
Carboidrati	68,65 g
Fibre	2,4 g
Proteine	13,50 g
Sale	0,00 g

### Informazioni generali

- Il prodotto contiene **GLUTINE**.
- Il prodotto può contenere tracce di **SOIA**.
- Il prodotto è stato ottenuto da grani non **OGM**, conformemente al Reg. UE 1829 e 1830 del 2003.
- Il prodotto non ha subito nessun trattamento con “**RADIAZIONI IONIZZANTI**”.
- Il prodotto è confezionato in atmosfera controllata.
- La **shelf-life** del prodotto è di dodici mesi dalla data di produzione.
- Il prodotto deve essere conservato in ambiente aerato e asciutto.