




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.

SEMOLATO TIMILIA

GRANO DURO ANTICO, BIOLOGICO
MACINATO A PIETRA

| | |
|-------------------------------|--|
| ZONA DI PRODUZIONE | Colline Pisane - Santa Luce |
| 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 | Semolato grano duro |
| CONSERVAZIONE FARINA | In 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*).

Il semolato ottenuto dalla sua macinazione è ricco 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).

Il semolato Timilia è particolarmente indicato per la produzione di pasta artigianale dal sapore delicato, simile al farro. Il semolato ha un colore giallo ambrato che contraddistingue anche i prodotti con essa ottenuti. Ottima se miscelata con farine di grano tenero per pane.

INGREDIENTI

100% semolato 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) | 4x15 Conf. |
| 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 SEMOLINA

STONE GROUND, ORGANIC, ANCIENT 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 |

CHARACTERISTICS AND USE

Timilia is an ancient native variety of durum wheat (scientific name, *Triticum durum*). Semolina obtained by its grinding is rich in vitamin B and mineral salts 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, the high protein value and the low glycemic index (its carbohydrates are slowly absorbed by the body and do not cause too much increase rapid blood glucose).

Our organic Timilia Semolina is best for the preparation of hand-made pasta and bread, with a delicate flavor spelled.

This semolina has an amber yellow color, the same that distinguishes its products.

INGREDIENTI

100% semolato 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. |