



**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 VERNA

GRANO TENERO ANTICO BIOLOGICO  
MACINATO A PIETRA

ZONA DI PRODUZIONE	Colline Pisane - Santa Luce, PI
ALTEZZA SLM	140 mt
PERIODO DI RACCOLTA	Giugno / Luglio
METODO DI CONSERVAZIONE GRANO	In magazzino ventilato big bag
GESTIONE SUOLO	Coltivazione biologica
MOLITURA	A Pietra
TIPO	Tipo 2
CONSERVAZIONE FARINA	In luogo asciutto e lontano da fonti di calore
CARATTERISTICHE REOLOGICHE	W 40-60; P/L > 1
LIEVITAZIONE	2/4 ore con Lievito Madre

### CARATTERISTICHE E UTILIZZO

Il grano antico Verna (dall'omonimo monte dove lo coltivavano i frati del Casentino) è una varietà di grano tenero toscano, ottenuta nel 1953 dall'incrocio di altre due varietà (il frumento toscano Est Mottin 72 e lo svizzero Mont Calme 245), tutelato e mantenuto in purezza grazie all'attività dell'Ente Toscano Sementi. Il chicco di Verna, di forma semi-lunga e dal colore che tende al rosso, ha un contenuto di glutine molto basso (0,9 %) rispetto al valore medio delle farine tradizionali (14%), il che lo rende particolarmente leggero e digeribile.

La farina, molto rustica, è ideale per la produzione di pane e pizza a lievitazione naturale e per la preparazione di biscotti e prodotti da forno lievitati. Ma richiede una lavorazione più delicata e tempi di lievitazione inferiori.

### INGREDIENTI

100% farina di grano tenero Verna

### ALLERGENI

Può contenere sesamo, lupino, soia

### SCADENZA

6 mesi dal confezionamento

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr

Valore energetico	Kcal 369
Proteine	g 11,63
Carboidrati	g 73,52
di cui zuccheri	g 2,73
Grassi	g 2,48
di cui Saturi	g 0,28
Fibre	g 2,8
Sodio	g 0,0002

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.

## VERNA FLOUR

STONE GROUND, ORGANIC, SOFT WHEAT FLOUR



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	Type 2
CONSERVATION	Store in dry place, away from heat sources
RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS	W 40-60 P/L > 1
LEAVENING	2/4 hours with “Lievito Madre”

### CHARACTERISTICS AND USE

Ancient Verna wheat (from the mountain of the same name where the friars of Casentino cultivated it) is a variety of Tuscan soft wheat, obtained in 1953 by the crossing of two other varieties (the Tuscan wheat Est Mottin 72 and the Swiss Mont Calme 245), protected and maintained in purity thanks to the activity of the Tuscan Sementi Authority. The semi-long grain, which has a like red color, has a very low gluten content (0.9%) compared to the average value of traditional flours (14%). This make it light and digestible. Our organically grown flour, very rustic, is perfect for the production of naturally leavened bread and pizza.

Best for cookies and leavened bakery products. Due to the low strength of gluten it requires a more delicate processing, and shorter rising times.

### INGREDIENTI

100% farina di grano tenero Verna

### ALLERGENI

Può contenere sesamo, lupino, soia

### SCADENZA

6 mesi dal confezionamento

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr

Valore energetico	Kcal 369
Proteine	g 11,63
Carboidrati	g 73,52
di cui zuccheri	g 2,73
Grassi	g 2,48
di cui Saturi	g 0,28
Fibre	g 2,8
Sodio	g 0,0002

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.