



Antico Molino  
F.lli Persello


SCHEDA TECNICA

Linea **POLENTA**

**LA ROSSO ANTICO**

Rev.3 del 12/2021

### Informazioni prodotto

<b>Denominazione commerciale</b>	La Rosso Antico	
<b>Denominazione legale</b>	Farina di mais rosso friulano.	
<b>Destinazione d'uso</b>	Per una polenta semintegrale d'altri tempi, ottima da abbinare a selvaggina e salumi.	
<b>Shelf life conf. in carta</b>	6 mesi dalla data di produzione	
<b>Shelf life conf. sottovuoto</b>	12 mesi dalla data di produzione	
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto (max 20°C)	
<b>Produzione e confezionamento</b>	Prodotto e confezionato da Antico Molino F.lli Persello nello stabilimento di via Gino Nais, 23 - 33010 Colloredo di M.A. (UD)	

### Valori nutrizionali (medi per 100g di prodotto)

<b>Calorie</b>	1515kJ – 358 Kcal
<b>Grassi</b>	3,97g
<b>di cui saturi</b>	0,61g
<b>Carboidrati</b>	68,96g
<b>di cui zuccheri</b>	2,38g
<b>Fibra</b>	3,51g
<b>Proteine</b>	9,87g
<b>Sale</b>	47,00mg

### Allergeni (inclusi prodotti derivati)

<b>Cereali contenenti glutine</b>	tr
<b>Crostacei</b>	-
<b>Uova</b>	tr
<b>Pesce</b>	-
<b>Arachidi</b>	-
<b>Soia</b>	tr
<b>Latte</b>	tr
<b>Frutta a guscio</b>	tr
<b>Sedano</b>	-
<b>Senape</b>	tr
<b>Sesamo</b>	tr
<b>Anidride Solforosa e solfiti</b>	-
<b>Lupino</b>	-
<b>Molluschi</b>	-

-: non contiene; +: contiene; tr: possibili tracce.

### Consigli per l'utilizzo

Portare ad ebollizione circa 2 L d'acqua in una pentola, possibilmente un paiolo di rame, lasciando almeno 3-4 cm dal bordo e aggiungere 20-25 g di sale grosso. Mantenendo il fuoco alto versare delicatamente la farina (circa 500g) mescolandola con un frustino. Continuare a versare la farina fino al raggiungimento della consistenza desiderata (va considerato che più la farina è macinata grossa, più assorbirà acqua durante la cottura). Far cuocere per 40-50 minuti nel paiolo con mescolatore oppure mescolando spesso, possibilmente con un mestolo di legno.

Antico Molino F.lli Persello

di Persello Doris

via Gino Nais, 23 - 33010 Colloredo di Monte Albano (UD)

CF PRSDRS67S22H8160 P.IVA 02371450301

www.molinopersello.it

<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>	
Umidità	15,5 Max
Glutine	<5 ppm

<b>Contaminanti chimici</b>				
Parametro	Unità di misura	Valore	Limite	Riferimento normativo
Aflatossina B1	µg/kg	<0,2	2	Reg. 1881/2006 e s.m.i.
Aflatossine totali	µg/kg	<0,2	4	Reg. 1881/2006 e s.m.i.
Don	µg/kg	<100	1250	Reg. 1881/2006 e s.m.i.
Fumonisine B1+B2	µg/kg	<400	2000	Reg. 1881/2006 e s.m.i.

Residui fitosanitari e metalli pesanti	Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore
--	---

OGM	Assenti
-----	---------

<b>Contaminanti microbiologici</b>	
Parametri microbiologici	Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore

### **Caratteristiche Packaging e Pallettizzazione Confezioni in Carta**

Formato	1kg	5kg
Codice Articolo	0016FP1	0017FP5
Codice EAN	8057829490163	8057829490170
Materiale	Carta Avana Accoppiato film OPP 20mc	Carta Avana
Tipo di confezione	Sacchetto cucito con finestrella	Sacchetto cucito con Maniglia
Dimensioni Confezione (mm)	105x65 h220	200x120 h280 + Maniglia
Confezioni per Cartone	10pz	Pezzo singolo
Dimensioni Cartone (mm)	290x350 h225	
Peso lordo imballo (kg)	11,00	5,15
Unità logistica (cm)	Epal Eur 80 x 120	
Cartoni/Sacchetti per strato	8	14
Strati max per pallet	5	8
Altezza incluso pallet (cm)	123	100
Peso lordo incluso pallet (kg)	460	600

### **Caratteristiche Packaging e Pallettizzazione Confezioni Plastica Sottovuoto (periodo estivo)**

Materiale	Film plastico per alimenti
Tipo di confezione	Busta trasparente sottovuoto
Dimensioni Confezione (mm)	105x70 h190
Confezioni per fardello	10pz
Dimensioni Fardello (mm)	210x350 h190
Peso lordo imballo (kg)	10,5
Unità logistica (cm)	Epal Eur 80 x 120
Fardelli per strato	12
Strati max per pallet	5
Altezza incluso pallet (cm)	110
Peso lordo incluso pallet (kg)	600