

# GEMMA

## Farina di MAIS GIALLO

macinata fine

FORMATI DISPONIBILI: 1 KG | 5KG



La continua ricerca di Qualità, ci ha condotto, alla realizzazione della Nostra **Farina di Mais Giallo per polenta** abbiamo Selezionato Grani Italiani e Grani di Qualità. Quella di mais è una farina Naturale, senza nessun additivo, senza nessun miglioratore, non standardizzata e quindi leggermente diversa in ogni momento dell'anno, questa subisce una macinazione a tutto corpo che va a preservare la genuinità del grano conservandone le proprietà organolettiche.

### Conservazione

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco ed asciutto, ad una temperatura di 18° /20° C ed umidità massima del 60%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può compromettere l'uso in fase di lavorazione.

## Consigli per l'utilizzo: (Ricetta per Polenta - Fioretto)

Dosi per 4 persone:  
- 1,25 litri di acqua  
- 1 cucchiaino di sale  
- 250gr di Farina Gemma per Polenta

## Procedimento

- Salare e portare ad ebollizione l'acqua;
- Togliere l'acqua dal fuoco;
- Versare lentamente la farina mescolando accuratamente per evitare grumi;
- Rimettere sul fuoco e riportare ad ebollizione per 40/50 minuti mescolando di tanto in tanto.
- Servire.
- Per una polenta più o meno consistente variare la quantità di acqua o farina.

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE:** FARINA DI MAIS

**INGREDIENTI:** FARINA DI MAIS GIALLO

**SHELF LIFE:** 6 MESI

**CATEGORIA:** FARINACEI

## Caratteristiche chimico / fisiche

### Valori Nutrizionali per 100g di prodotto

Energia Kj	1488
Energia kcal	346
Grassi	1 g
Di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	75 g
Di cui Zuccheri	0,6 g
Fibre	0 g
Proteine	8 g
Sale	0,01 g