



SEQUERCIANI

grano

SEQUERCIANI PASTA

Sequercelle



Die antiken Weizen von Sequerciani.

Wir säen unsere antiken Weizensorten nach den Methoden des biodynamischen Anbaus aus:

Die Düngung erfolgt durch Gründüngung und kompostierten Mist mit den biodynamischen Präparaten 500 und 501. Unkrautbekämpfung: Die Höhe des Stängels (über 1,5 Meter) bewahrt die Ähre vor dem Angriff durch spontanen Befall von Pilzen und macht den Einsatz von Herbiziden und Fungiziden überflüssig.

Schädlingsbekämpfung: Dank der Fruchtfolge wird der Hartweizen nie vor drei Jahren erneut auf ein und demselben Grundstück ausgesät, wodurch die Entwicklung von Krankheitserregern vermieden wird; die Kompaktheit der Ähre erschwert zudem die Wirkung von Schädlingen.

Der Weizen wird schonend durch den Walzenstuhl gemahlen. Der gewonnene Griess wird in Handarbeit verarbeitet und vakuumfrei mit Bronzeformen hergestellt. Die Trocknung erfolgt langsam und bei niedriger Temperatur (38° C). So bleiben die lebendige Struktur und der Geschmack des Weizens nach dem Kochen erhalten.

SEQUERCIANI PASTA Sequercelle



Zusammensetzung

Hartweizengriess Senatore Cappelli 100%

Teigwarenherstellung

Der Prozess der Teigwarenherstellung beginnt mit der Qualitäts- und Feuchtigkeitsgradkontrolle im Hartweizengriess. Die Hydratation des Griesses erfolgt durch Zugabe von Wasser, bis wir eine Teigmasse von ca. 25 kg erhalten.

Die Verarbeitung für die Mischung des Glutens dauert ca. 40 Minuten. Darauf folgt das Ziehen durch Bronzeformen. Für das Formen der Sequercelle wird ein elektromotorisch angetriebenes Messer verwendet. Die Teigwaren werden anschliessend von Hand zum Trocknen auf Ablagen verteilt.

Der Teig bleibt ca. 100 Stunden bei einer Temperatur von weniger als 38°C im Trockner, bis er einen Feuchtigkeitsgehalt von knapp 12% erreicht, um die organoleptischen Eigenschaften des Weizens nicht zu beeinträchtigen. Jetzt ist die Pasta verpackungsbereit.

Die Verpackung

Die Sequercelle werden mit einer halbautomatischen Wä-ger-Verpackungsmaschine verpackt. Die Kunststoffbeutel werden mit Hilfe eines Schweißautomaten versiegelt. Anschließend wird unsere Etiket- te auf der Verpackung ange- bracht. Das fertige Produkt wird dann in 80% recycelte und bis zu 100% recycelbare Kartons verpackt.



Nährwerte je 100 g:

Energiewert Kcal 385
(1490 KJ)
Eiweiß 11,8 g
Lipide 2,59 g
Kohlenhydrate 65 g
Faser 3,5 g