



SEQUERCIANI

grano

SEQUERCIANI PASTA **Sequercelle**



I grani antichi di Sequerciani.

Seminiamo i nostri grani antichi secondo i metodi della coltivazione biodinamica.

La concimazione avviene con sovesci e letame compostato con i preparati biodinamici 500 e 501.

Il controllo delle infestanti: l'altezza dello stelo (oltre 1,5 metri) preserva la spiga dall'azione infestante di erbe e funghi, rendendo inutile l'utilizzo di prodotti erbicidi e fungicidi.

La lotta ai parassiti: Grazie alle rotazioni il grano duro non viene mai riseminato sullo stesso appezzamento prima di tre anni, evitando così lo sviluppo dei patogeni; la compattezza della spiga rende inoltre difficile l'azione di agenti infestanti.

I grani vengono macinati in molino artigianale a cilindri.

La semola ottenuta viene lavorata in modo artigianale e trafilata al bronzo senza sottovuoto. L'essiccazione è statica e a bassa temperatura (38°). Questo per mantenere intatta la struttura vitale ed il sapore del grano dopo la cottura.

SEQUERCIANI PASTA **Sequercelle**



Composizione

Semolato di grano duro Senatore Cappelli 100%

La pastificazione

Il processo di pastificazione inizia con il controllo della qualità e della percentuale di umidità presente nella semola di grano duro. L'idratazione della semola avviene con l'aggiunta di acqua fino al raggiungimento di un blocco di impasto del peso di circa 25 kg.

La lavorazione dura 40 minuti circa, cioè il tempo necessario per l'impasto del glutine, a cui segue la trafilatura attraverso stampi in bronzo. Per il formato delle Sequercelle si utilizza un coltello mosso da un motore elettrico, mentre la sistemazione del prodotto sui telai per l'essiccazione avviene a mano.

La pasta rimane all'interno dell'essiccatore per 100 ore circa a temperatura inferiore ai 38°, fino al raggiungimento di una percentuale di umidità di poco inferiore al 12% per non alterare le qualità organolettiche del grano. A questo punto la pasta è pronta per il confezionamento.

Il confezionamento

Le Sequercelle vengono confezionate con una pesatrice semi-automatica. I sacchetti sono in materiale plastico, la cui chiusura avviene tramite saldatrice automatica. Sulla confezione viene poi apposta la nostra etichetta. Il prodotto finito viene poi inserito all'interno di scatole di cartone riciclato all'80% e riciclabile al 100%.



Valori nutrizionali per 100 g:

Valore Energetico Kcal 385
(1490 KJ)
Proteine 11,8 g
Lipidi 2,59 g
Carboidrati 65 g
Fibra 3,5 g