



Cobi Cooperativa Agricola
Via Tiziano n. 11
60125 Ancona
Tel. 071 82774
cobi@birragricola.it

CONSORZIO
ITALIANO
PRODUTTORI
DELL'ORZO
E DELLA BIRRA

FARINA DI MALTO ENZIMATICO DI ORZO NUDO

Codice Prodotto
2023

SCHEDA PRODOTTO

Anno 2016

LE FARINE di MALTO ENZIMATICO

Gli enzimi sono proteine essenziali per tutti i processi vitali. L'industria alimentare ne fa grande uso, di norma riproducendoli con bioreattori. Da sempre è anche possibile produrli in maniera assolutamente naturale con la maltazione dei cereali. Con la propria malteria il COBI ha voluto creare uno strumento per ottenere prodotti di alta qualità dalla maltazione dei cereali dei Soci: tra questi le farine di malto enzimatico di Orzo, di Grano Duro e Tenero e di Farro. Sono di elevata capacità enzimatica (potere diastatico che si misura in unità Pollak, quelle COBI vanno da 12.000 a 16.000). La farina di malto enzimatico aumenta l'attività fermentativa nella preparazione di pane, di pizze, di dolci e biscotteria. Miscelata alla normale farina cambia sapore e colore al prodotto: lo rende più friabile, gustoso e dorato. Gli enzimi accelerano il metabolismo dei lieviti affinché tutto il loro potenziale possa esaurirsi pre-cottura. Senza lieviti ancora attivi il prodotto diventa più digeribile. La nuova tendenza del farsi il pane in casa, con l'utilizzo di farine di malto enzimatico COBI è l'occasione per produrre un alimento di grande valore salutistico, naturale e, perché no, molto gradevole al palato.

Come impiegarla

La farina di malto enzimatico miscelata in dosi minime con altre farine, dal 2 al 4%, è consigliata nella preparazione di tutti i prodotti derivati da farine e soggetti al processo di fermentazione. La percentuale da immettere nell'impasto cambia secondo le caratteristiche delle farine di base: quelle che richiedono lunghi periodi di fermentazione o con bassa attività diastatica necessitano di maggior dose di farina enzimatica. Se si punta all'eccellenza, non si può fare a meno di essa quando si preparano prodotti con le farine integrali o farine macinate a pietra, soprattutto se di farro e di orzo. Particolare attenzione va rivolta alla fase di miscelazione che deve avvenire accuratamente a farine asciutte, prima dell'impastatura, facendo in modo che la farina di malto enzimatico sia distribuita uniformemente su tutta la massa.

DATI TECNICI

ORIGINE DEL PRODOTTO:

L'Orzo viene prodotto nelle aziende agricole dei Soci della Cooperativa Cobi, oltre 100, distribuite su tutto il territorio italiano. Le coltivazioni e le varietà da seminare vengono programmate dal Cobi tenendo conto delle differenti caratteristiche che la granella deve avere a seconda degli impieghi a cui è destinata. Le varietà vengono scelte anche in funzione delle diverse condizioni pedoclimatiche dei terreni. In questo modo il Cobi, prendendo in carico la granella fin dal raccolto per sezionarla partita per partita e conservarla accuratamente, può annualmente avvalersi della migliore materia prima per ogni impiego. I principali utilizzi dell'orzo Cobi sono: per zuppe e primi piatti; per produzione malto da birra; per farine e semole da pasta e prodotti da forno, per malti da caffè, per malti da dolci, pane e gelati. Tutte le lavorazioni dell'orzo avvengono nella malteria del Cobi di Ancona, escluse le moliture che vengono fatte a pietra presso l'impianto di Polverigi.

PESO CONFEZIONE: 350 grammi

CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE

- Busta in polietilene posta all'interno di una scatola dimensioni di mm. 45x70x220. La scatola è provvista di una finestrina che consente la visione del prodotto.
- Tempo preferibile di utilizzo riportato sulla scatola.
- Tracciabilità presente sulla scatola.
- Lotto presente sulla scatola.
- Consigli per il miglior impiego sono riportati sulla scatola.

CARATTERISTICHE DEI CARTONI

Le scatole sono imballate in cartoni a due onde. Sono previsti cartoni in due formati:

- Dimensioni mm. 385x235 h 240
- Dimensioni mm. 235x205 h 240
- Tara gr. 400
- Tara gr. 240
- Confezioni per cartone n. 24
- Confezioni per cartone n. 12
- Peso netto cartone gr. 8.400
- Peso netto cartone gr. 4.200

CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO: 12 mesi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto

CODICE EAN 128: 8056737620235