



100% Avena Sativa L. - Integrale - Mulino Viglino dal 1911

1. Identificazione Prodotto

Denominazione: Farina di Avena Integrale
Ingredienti: 100% Avena (Avena sativa L.) integrale
Origine: UE / Italia
Processo: Macinazione integrale con conservazione crusca - Beta-glucani naturali

2. Caratteristiche Tecniche

Parametro	Valore	Riferimento
Aspetto	Bianco - grigio brillante, vellutato	Visivo
Umidità max	14,5%	Media nazionale
Granulometria	< 450 micron 100%	Setacciatura
Ceneri	~ 2,5 - 3,0%	Integrale
Conservazione	8-12 mesi	Fresco asciutto
Beta-glucani	3,1 - 4,6%	Valore caratteristico

3. Valori Nutrizionali Medi per 100g

Parametro	Valore medio
Energia	353 Kcal / 1502 kJ - 361 Kcal / 1520 kJ
Grassi	6,0 - 7,0 g
di cui saturi	1,0 - 1,41 g
di cui monoinsaturi	3,0 g
di cui polinsaturi	3,0 g
Carboidrati	57,0 - 69,6 g
di cui zuccheri	1,0 - 1,8 g
Fibre	10,0 - 11,7 g - Alto contenuto fibre e beta-glucani
Proteine	9,3 - 11,0 g
Sale	<0,1 g - 20 mg sodio
Minerali	3,0 g

4. Allergeni e Usi

Contiene glutine (avenina). Può contenere tracce soia, sesamo. Non OGM.

Conservare fresco/asciutto 15-18°C, UR <65%. TMC 6-8 mesi. Beta-glucani 3g/die aiutano colesterolo.

Usi: Porridge, pancake, pane 30-50% con Tipo 1 W260, biscotti, pasta, crepes.