



FARINA DI CASTAGNE

100% Castagne Italiane - Mulino Viglino dal 1911

1. Identificazione Prodotto

Denominazione: Farina di Castagne (Farina dolce)
Ingredienti: 100% Castagne italiane essiccate (Castanea sativa Mill.)
Origine: Italia - filiera montana Piemonte / Appennino
Processo: Essiccazione lenta 30-40gg in metato a legna + macinazione a pietra
Aspetto: Polvere fine vellutata, colore nocciola chiaro, profumo dolce intenso
Granulometria: Fine < 200 micron

2. Caratteristiche Tecniche

Parametro	Valore	Riferimento
Umidità max	<= 12,0%	Disciplinare DOP
Ceneri	1,8 - 2,5%	Media nazionale
Attività acqua	< 0,65	Conservabilità
Glutine	Naturalmente senza glutine*	*possibile contaminazione crociata
Oli essenziali	Tipico castagna dolce	Sensoriale
Conservabilità	12 mesi	In confezione integra

3. Valori Nutrizionali Medi per 100g

Parametro	Valore medio	
Energia	372 Kcal / 1557 kJ	
Grassi	3,6 g	
di cui saturi	0,6 - 1,2 g	
Carboidrati	74,0 - 76,2 g	
di cui zuccheri	24,0 g	Dolcezza naturale
Fibre alimentari	9,4 - 11,0 g	Alta fibra
Proteine	6,1 - 6,3 g	
Sale	0,01 - 0,03 g	Naturalmente basso
Potassio	847 mg	
Ferro	3,2 mg	

4. Conservazione e Allergeni

Conservare in luogo fresco/asciutto <22°C, UR <65%. TMC 12 mesi. Dopo apertura 60gg in frigo/vaso ermetico.

Naturalmente senza glutine come materia prima - Non adatto a celiaci se non certificato <20ppm.

Puo contenere tracce di frutta a guscio, soia, sesamo. Prodotto non OGM.

5. Usi Consigliati

Castagnaccio, necci, polenta dolce, biscotti, pane di castagne (20-30% con farina 0/1), torte, crepes.

Impasto consigliato: 100% farina castagne + acqua + rosmarino / oppure 30% castagne + 70% Tipo 1 W260.