



FARINA DI MAIS BRAMATA

Gialla per Polenta - Macinata a Pietra - Mulino Viglino dal 1911

1. Identificazione Prodotto

Denominazione: Farina di Mais Giallo Bramata per Polenta
Ingredienti: 100% Mais giallo vitreo nazionale (Zea mays L.) degerminato
Origine: Italia - filiera nazionale
Processo: Pulitura, macinazione a pietra / cilindri, vagliatura, degerminazione

2. Caratteristiche Tecniche

Parametro	Valore	Riferimento
Aspetto	Granuloso omogeneo - giallo arancio	Visivo
Umidità max	15,50% max (13,5% tipico)	Legge
Ceneri	0,7 g/100g	Chimico-fisico
Granulometria 630mic	Rifiuto 40-45%	Bramata
Granulometria 500mic	Rifiuto 90% min	Bramata
Granulometria 250mic	Rifiuto 95% min / sotto 5% max	Setacciatura
Glutine	<20 ppm - Naturalmente senza glutine*	*poss. cont. crociata
Conservazione	12 mesi sottovuoto / 4 mesi carta	Fresco asciutto 6-20C

3. Valori Nutrizionali Medi per 100g

Parametro	Valore medio
Energia	344-353 Kcal / 1457-1496 kJ
Grassi	1,1 - 2,6 g
di cui saturi	0,2 - 0,9 g
Carboidrati	74,9 - 76,1 g
di cui zuccheri	0,6 - 0,85 g
Fibre	2,0 - 3,4 g
Proteine	5,3 - 6,4 g
Sale	0,008 - 0,05 g

4. Allergeni e Usi

Naturalmente senza glutine <20ppm - Può contenere tracce soia. Non OGM. Micotossine < limiti legge.

Tempo cottura 40-45 min (Bramata tradizionale 60-90 min). Dosaggio 100/120g a persona + 600ml acqua.

Usi: Polenta classica, dolci, muffin, biscotti, polpette, frittelle, panatura pesce.