



Cara consumatrice e caro consumatore,

vogliamo sensibilizzarvi su di un argomento sempre attuale durante la stagione estiva: la presenza di farfalline nella farina.

Premesso che la Nostra Farina è una materia prima naturale a residuo chimico zero, al suo interno si possono trovare, sempre naturalmente, alcune uova di farfalle. Sono contenute nel grano che viene raccolto e, anche se è prevista una fase di pulitura della granella, a causa delle loro microscopiche dimensioni (parliamo di micron) non vengono scartate. Per lo stesso motivo anche in fase di molitura non riescono ad essere frantumate meccanicamente. Dunque è più che normale che con le alte temperature e magari l'utilizzo parziale dei pacchetti di farina, queste uova inizino il loro ciclo naturale di schiusa trasformandosi poi piccole farfalle.

A condizioni normali queste uova vengono uccise durante la fase di cottura in forno ad alte temperature, quindi potete stare tranquilli: non ingerite nulla!

Alcuni di voi ci hanno scritto: "ma nelle farine che acquistavo solitamente nel mio supermercato di fiducia, questa cosa non succedeva. Come mai?"

Ricordatevi che quando si parla di ViVa, si parla di farina veramente naturale.

Per ovviare a questa piccola problematica ci possono essere due tecniche: Chimica e Meccanica.

La prima prevede l'utilizzo degli insetticidi. Il Ministero della Salute autorizza alcuni trattamenti sul grano in campo ed alcuni direttamente nelle fariniere. Questi trattamenti hanno un principio attivo che va a distruggere le uova e gli eventuali stadi successivi.

La seconda invece, prevede il passaggio della farina, una volta macinata, in centrifughe che, girando ad altissime velocità, per azione meccanica frantumano le uova. Questa tecnica, decisamente più naturale rispetto alla prima, incide e modifica però anche il tipo di granulometria della farina, rendendola più fine e intaccando la parte proteica modificando così il successivo processo di formazione del glutine.

Come potete capire, entrambe le tecniche non si sposano con i valori di ViVa.

Da una parte c'è la volontà e la ricerca di darvi sempre un prodotto a residuo chimico zero, dall'altra la voglia di preservare ed enfatizzare al massimo le qualità tecniche ed organolettiche che la natura ci consegna.

Ma allora come fare ad ovviare a questo problema?

Per prima cosa non dobbiamo spaventarci: è la constatazione **che il nostro prodotto è effettivamente naturale.**

Per seconda cosa consigliamo di tenere in un luogo fresco (sotto i 20° C) ed asciutto i pacchetti. Soprattutto nei periodi caldi come questo, le dispense raggiungeranno tranquillamente le temperature

sopra i 30° C, vi consigliamo dunque di riporre le confezioni in scatole ermetiche e conservarle in frigorifero.

Altro suggerimento, quando arriva il caldo, cercate di non tenere troppa farina in dispensa e consumatela. Non fate scorta bensì fate qualche acquisto in più.

Se avete necessità di altre spiegazioni, siamo qui per rispondere.
Scrivete direttamente a: info@vivalafarina.it

GRAZIE per averci scelto!

ViVa La Nostra Farina