



CENTRO OPERATIVO SVILUPPO CANAPA DEL SUD Società Cooperativa Agricola a r.l.
Sede legale: Corso Garibaldi, 38 - 80021 Afragola (Na) - Tel./Fax 08231297867
Sede Operativa : Via Maddaloni, snc - 81027 San Felice a Cancellò (CE)
e-mail: centrosviluppocanapa@gmail.com - pec: centrooperativo@pec.cgn.it
Codicefiscale e Partita I.V.A.: 08921291210 - C.C.I.A.A. REA NA 995587
Albo Società Cooperative n. C126747

FARINA DI SEMI DI CANAPA

Scheda Tecnica

Produttore agricolo	SOCI ADERENTI ALLA SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA "CENTRO OPERATIVO SVILUPPO CANAPA DEL SUD"
Luogo di produzione	Campania/Italia
Origine Materie Prime	Agricoltura IT
Categoria	Alimentare
Confezione	100 g – 250 g – 500 g – 1 kg – 5 kg – 25 kg . Imballo: sacco in carta alimentare
Conservazione	Luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e luce. 12/16 mesi
Caratteristiche	Prodotto trasformato ottenuto da molitura a pietra . Colore: marrone/verde Gusto: delicato, fragrante, nocciolato Senza glutine – Ricco di proteine e fibre
Lotto	Riportato sulla confezione
Avvertenze	I dati riportati sulla confezione del prodotto (lotto, data di scadenza) possono variare in base all'arrivo di un nuovo lotto e all'adeguamento alle norme di legge. Vi preghiamo pertanto di fare sempre riferimento alle informazioni presenti in etichetta prima di consumare il prodotto acquistato. Il prodotto rispetta i limiti di tetraidrocannabinoidi fissati negli alimenti dal decreto 04/11/19 del Ministero della salute.

Tabella Nutrizionale relativa a 100ml

Valore energetico	1506kJ / 360 kcal
Grassi	9,1 g
di cui Saturi	0,9 g
Carboidrati	46,1 g
di cui Zuccheri	1,8 g
Fibre	41,5 g
Proteine	27,0 g
Sale	0,02 g

Proprietà Tecnologiche

Contenuto in acqua	6 - 11%
Contenuto in olio	7 - 10%

La farina di semi di canapa può essere utilizzata in tutti i tipi di impasti sia dolci che salati rendendoli altamente digeribili, inoltre grazie agli amminoacidi essenziali e agli acidi grassi è utile alla regolazione del metabolismo. Essendo **priva di glutine** è usualmente utilizzata miscelandola ad altra tipo di farina (es: 00, semola, mais, riso) in percentuali che vanno dal 5% fino al 20% in base al tipo di impasto che si vuole ottenere. Grazie alle sue molteplici proprietà ed applicazioni è idonea nelle diete speciali, ad esempio per soggetti celiaci, diabetici oppure per gli amanti del fitness.