

CASERECCIA



I GRANI

Luogo di produzione	Toscana
Metodo di coltivazione	Biodinamica
Concimazione	Sovesci e letame compostato con i preparati biodinamici
Controllo delle infestanti	Grazie alla falsa semina e all'utilizzo di varietà in grado di competere con le infestanti
Lotta ai parassiti	Grazie alle rotazioni il grano duro non viene mai riseminato sul solito appezzamento prima di tre anni, evitando così lo sviluppo dei patogeni
Periodo di semina	Novembre - Dicembre
Periodo di raccolta	Giugno – Luglio

LA SEMOLA

La miscela	20 % Grano Duro Senatore Cappelli, 80% Simeto e Colosseo
La molitura	100 % a Pietra

LA PASTIFICAZIONE

Il processo di pastificazione inizia con il controllo della qualità e della percentuale di umidità presente nella semola di grano duro. L'idratazione della semola avviene con l'aggiunta di acqua fino al raggiungimento di un blocco di impasto del peso di circa 25 kg.

La lavorazione del suddetto impasto dura 40 minuti circa, a cui segue la trafilatura in bronzo. Per il formato casereccia si utilizza un coltello mosso da un motore elettrico, mentre la sistemazione del prodotto sui telai per l'essiccazione avviene a mano.

La pasta rimane all'interno dell'essiccatore per 36 ore circa, fino al raggiungimento di una percentuale di umidità pari all'11,5%. A questo segue la sgabbiatura ed il confezionamento.

IL CONFEZIONAMENTO

La casereccia viene confezionata con una pesatrice semi-automatica. I sacchetti sono in materiale plastico e dal fondo quadro, la cui chiusura avviene tramite saldatrice automatica. Sulla confezione viene poi apposta la nostra etichetta.

Il prodotto finito viene poi inserito all'interno di scatole di cartone riciclato all'80% e riciclabile al 100%.