

# Pasta di riso

## BestMatchin'

Farina Funzionale Pre-Gelatinizzata di Riso **Y152**

- Non richiede cottura
- Facile da estrarre: non si attacca e non fa grumi
- Facile da mescolare con altri ingredienti
  - Non necessita di emulsionanti
  - Ricetta 100% clean label
  - Purezza microbiologica
  - Senza glutine



### Descrizione

La Farina Funzionale Pre-Gelatinizzata di Riso **Y152** fa parte della linea NATURIS **Best Matchin'**, che comprende farine funzionali progettate per realizzare prodotti clean label senza modificare le proprietà nutrizionali e di assorbimento, perché ottenute in modo naturale, senza procedimenti chimici. I severi controlli di NATURIS sia sulle materie prime, che sull'intero processo di produzione permettono di garantire nel tempo le proprietà funzionali delle farine, indipendentemente dal raccolto o dalla stagione. Le Farine Funzionali Pre-Gelatinizzate sono ottenute da riso, cereali e legumi.

### Proprietà funzionali

La Farina Funzionale Pre-Gelatinizzata di Riso **Y152** è stata studiata per le aziende che utilizzano processi di estrusione diretta. Grazie all'elevato grado di gelificazione finale, il ciclo di asciugatura può essere ridotto, migliorando così la struttura della pasta e riducendone la fragilità. E' possibile inoltre eliminare completamente l'utilizzo di emulsionanti, mescolando questa farina con farine di mais, di grano saraceno o di legumi.

### Preparazione

Mescolare la farina con acqua ed estrarre direttamente.

INGREDIENTI	PER 1 kg DI PASTA*	%
Acqua	670 g	67%
Farina Funzionale Pre-Gelatinizzata di Riso Y152	330 g	33%

\*Quantities are approximate and depend upon every recipe and process characteristics. According to the desired texture and taste, it is possible to modify the proportions in + or - 5g.