



GIRASOLE BIOLOGICO

(altoleico o linoleico)



NOME SCIENTIFICO
Heliantus annuus

CERTIFICAZIONI
Eu Bio, Bio Suisse



NOME COMMERCIALE

GIRASOLE BIOLOGICO
GIRASOLE IN CONVERSIONE

USO ALIMENTARE



DESCRIZIONE

Prodotto ottenuto dalla pulitura e dal raffreddamento per stabilizzarne le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche dopo la raccolta.

CARATTERISTICHE

Umidità:	6-9%
Grossi grezzi:	38-46%
Proteine grezze:	18-24%
Fibra grezza:	13-27%
Peso specifico:	40-45 kg/hl
Acidità libera (in acido oleico):	< 1,5%



COMPOSIZIONE ACIDI GRASSI (VARIABILE A SECONDA DELLA VARIETÀ):

<i>Girasolettoleico</i>	acido oleico > 80%
<i>Girasolettoleico</i>	acido linoleico > 55%



MODALITÀ DI STOCCAGGIO

A temperatura ambiente o in silos refrigerati.



TRASPORTO

Alla rinfusa oppure in big bags.