



bongiovanni

### Amido di mais

Fonte	% amilosio	Diametro granuli (Media)
Cariosside del mais.	22-28%	5-25 (15)
Temp. Di gelatinizzazione	Si trova Bio ?	
Da 62°C a 72°C	Si	

### Amido di Tapioca

Fonte	% amilosio	Diametro granuli (Media)
Radice	17-22	5-25 (20)
Temp. Di gelatinizzazione	Si trova Bio ?	
Dai 62 ai 73°C	Si	

### Amido di Sorgo

Fonte	% amilosio	Diametro granuli (Media)
Cariosside.	23-28	6-30(15)
Temp. Di gelatinizzazione	Si trova Bio ?	
Da 68°C a 78°C	Forse	

### Amido di Frumento

Fonte	% amilosio	Diametro granuli
Cariosside.	17-27	2-35
Temp. Di gelatinizzazione	Si trova Bio ?	
Da 58°C a 64°C	Si	



bongiovanni

### **Amido di Riso**

Fonte	% amilosio	Diametro granuli (Media)
Cariosside.	16-17	3-8 (5)
Temp. Di gelatinizzazione	Si trova Bio ?	
Da 68°C a 78°C	Si	

#### **Note**

L'amido di riso è quello più indicato per la preparazione di creme destinate al congelamento.

### **Farina di Frumento**

Fonte	% amilosio	Diametro granuli (Media)
Cariosside.	N.d	N.d
Temp. Di gelatinizzazione	Si trova Bio ?	
Da 81°C a 94°C	Si	

### **Fecola di Patate**

Fonte	Temp. Di gelatinizzazione
Essiccamento, macinazione e isolamento meccanico delle patate.	Da 59°C a 68°C
% Amilosio	Dimensione granuli (Media)
23	15-100(33)

#### **Note**

La fecola di patate è la meno indicata per le creme, in quanto conferisce alle stesse una collosità poco gradevole. Si presta invece ottimamente se le creme vengono usate in cottura (creme da forno), alle quali conferisce una consistenza ideale al taglio. Allo stesso tempo, non essendo raffinata come gli amidi, tende ad interferire sul sapore delle creme e di conseguenza è bene usarla in quantità più ridotte.



bongiovanni

### Arrow-root

Fonte	Temp. Di gelatinizzazione
Viene ottenuto dalla maranta (Maranta arundinacea), una pianta originaria della foresta equatoriale del Brasile e della Guyana.	N.d

### Si trova Bio ?

Sì

### Kuzu

Temp. Di gelatinizzazione	Fonte
N.d	Viene ricavata da una leguminosa perenne e rampicante giapponese (Pueraria Lobata).

### Note

Il Kuzu è una fecola particolarmente alcalinizzante, ricca di amilosio e di sali minerali, quali ferro, fosforo e calcio.

### Si trova Bio ?

Sì

- **Condividi alimentazione e panificazione naturale, benessere e qualità della vita ?  
Visita il mio blog:**  
[www.fysis.it](http://www.fysis.it)
- **Vuoi conoscere la mia attività ?**  
[www.bongionatura.it](http://www.bongionatura.it)
- **Prodotti biologici, naturali, integratori, mulini a pietra, macchine per il latte vegetale a prezzi sostenibili ?**  
[www.tibiona.it](http://www.tibiona.it)
- **Vuoi conoscere a fondo gli alimenti naturali ? Acquista il mio libro "alimenti naturali dalla A alla Z":**  
[http://www.tibiona.it/shop/product\\_info.php?manufacturers\\_id=1&ucts\\_id=1213](http://www.tibiona.it/shop/product_info.php?manufacturers_id=1&ucts_id=1213)
- **Vuoi contattarmi per maggiori dettagli ?**  
[info@fysis.it](mailto:info@fysis.it)

**Copyright Aldo Bongiovanni - Puoi condividere liberamente questo documento sul tuo blog, portale, sito internet purchè citi la fonte, non modifichi o prelevi parte del contenuto**