



 **intinifood**

tritordeum[®]
VIVAGRAN

IL CEREALE
DEL TUO
BENESSERE





STORIE D'IMPRESA. DI PADRE IN FIGLIO.

L'azienda nasce nel 1994 per mano di **Bartolo Intini** e da allora opera nel settore della commercializzazione di prodotti per la agrozootecnica; lo spirito con cui Bartolo guida l'azienda è quello della continua **ricerca dell'innovazione** e del più alto livello di servizio per i propri clienti, aiutandoli a crescere e perfezionarsi, restando al passo con i tempi.

Nel 2001 in azienda entra il figlio **Maurizio** che da subito si appassiona al lavoro costruito dal padre e lo segue con la stessa

filosofia aziendale, basata su **qualità, innovazione e servizio.**

La collaborazione nella ricerca e sperimentazione di nuovi cereali e leguminose con **prestigiose università italiane ed europee e con il CNR di Bari** porta a Putignano il **primo campo sperimentale** di 60.000 mq dove, da ormai 6 anni, si confrontano varietà e specie nel settore della cerealicoltura e della foraggicoltura.

Nel 2009 gli sforzi si concentrano sul **TRITORDEUM**, il

nuovo cereale che ha in progetto di soppiantare i "collegli" più noti e di diventare il miglior cereale al mondo.

Inizia uno studio di approfondimento, in collaborazione con il CNR di Bari, sull'adattabilità del TRITORDEUM al nostro territorio: oggi Intini lo coltiva con successo nella murgia barese e lo trasforma in **farina e semola di alta qualità**, macinando **solo chicchi interi** e seguendo l'intero ciclo della filiera produttiva.



I CHICCHI DEL NOSTRO
TRITORDEUM





LA PRODUZIONE

La Intinifood segue con passione e dedizione tutte le fasi produttive del TRITORDEUM, iniziando così la **filiera a km 0**.

Le **coltivazioni** sono situate prevalentemente nella **murgia barese**, facendo molta attenzione agli areali in cui effettuare le semine e prediligendo quei terreni che hanno usufruito di un'ottima rotazione con le leguminose per trarne il miglior profitto.

Questo accorgimento ci permette, insieme alle tecniche specifiche di semina, di ottenere una migliore qualità al

momento del raccolto.

Il processo inizia illustrando al nostro agricoltore il **contratto**, con tutte le regole da seguire per ottenere il miglior TRITORDEUM.

Durante le fasi della **coltivazione** siamo costantemente a contatto con i nostri agricoltori, con lo scopo di donarvi il massimo della qualità.

La fase della **raccolta** viene anch'essa seguita con molta attenzione, in quanto prima di iniziare la trebbiatura si selezionano alcune spighe per

controllarne il **grado di umidità**, che non deve essere superiore al 12 / 13%. Questo ci permetterà un'ottima conservazione.

Subito dopo la raccolta, la granella di TRITORDEUM viene **selezionata** con apposite macchine che ci permettono di **eliminare i chicchi spezzati** e tutti quei semi che non hanno niente a che fare con il nostro prodotto.

Infine immagazziniamo il TRITORDEUM, fatto di **solii chicchi interi**, in magazzini dove viene costantemente controllato dal nostro personale.



IL NOSTRO CAMPO DI TRITORDEUM DI PUTIGNANO

TRAP
PANE 1 kg

tritonicum IL CEREALE DEL TUO BENESSERE

• AMIDO

per la
energia
e per la
saturazione

• GLUTINE

per la
elasticità
e per la
struttura

• PROTEINE

per la
struttura
e per la
nutrizione

• LUTEINA

per la
visione
e per la
memoria

• FIBRA

per la
salute
cardio-vascolare
e per la
regolazione
glicemica



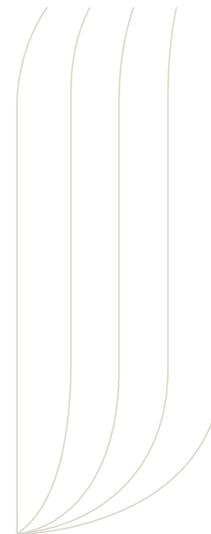
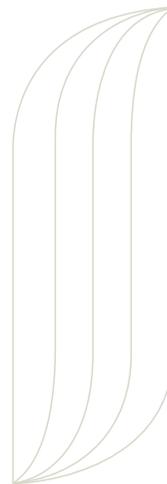
COS'È IL TRITORDEUM?

Il TRITORDEUM è un **nuovo cereale**, risultato dell'**incrocio naturale** fra il grano duro e l'orzo selvatico.

Un cereale che si distingue per le sue **proprietà benefiche** e la sua **versatilità in cucina**.

Le farine ricavate dal TRITORDEUM si adattano perfettamente alla preparazione di **qualsiasi prodotto dolce e salato** come pane, pasta, panzerotti, biscotti e torte, donando un colore dorato ed il sapore naturale di una volta.

Le delizie preparate con il TRITORDEUM sono **più leggere e digeribili**.



OGM free

Il Tritordeum è un cereale
100% naturale.



LE FARINE E LA SEMOLA 100% TRITORDEUM

La **Farina di TRITORDEUM** è ottenuta da una macina a cilindro, in un molino a quattro passaggi. Avendo una resa del 68%, ci consente di raggiungere la massima qualità. Questa farina è un vero e proprio ritorno alle origini: è colorata, profumata, saporita e facile da lavorare.

La **Farina Integrale di TRITORDEUM** è ottenuta da una macina a pietra con una resa del 98%, percentuale dovuta al fatto che non scartiamo né crusca né farinaccio. L'integrale è un toccasana per tutto il corpo umano, dal palato al cuore, e dona alle pietanze un gusto unico, antico, genuino.

La **Semola di TRITORDEUM** è prodotta in un semolificio artigianale in legno con le attrezzature di una volta. La percentuale di resa è del 33%, in virtù di una minor vitrosità del chicco. La nostra semola è un invito alla salute e al sorriso.

FORMATI DISPONIBILI:

1 kg | 5 kg | 25 kg



LA VERSATILITÀ DEL TRITORDEUM

Delizie dolci e salate.



LE
PROPRIETÀ
DEL TRITORDEUM

+ ACIDO OLEICO

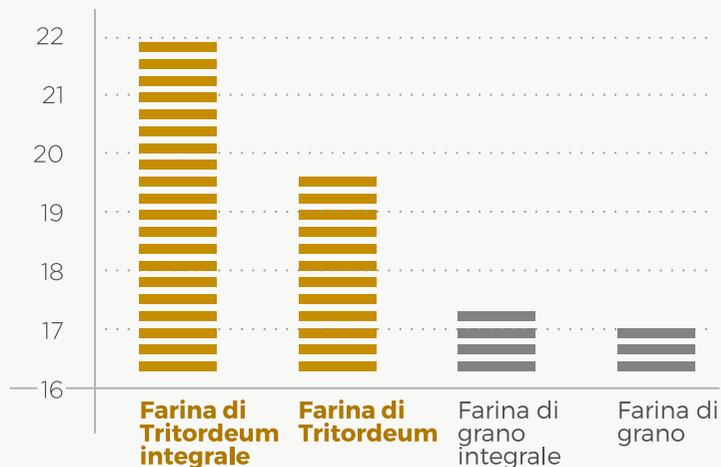
La farina di TRITORDEUM è caratterizzata da **livelli più elevati di acidi monoinsaturi**, primo fra tutti l'**acido oleico**, che favoriscono il colesterolo buono (hdl).

Allo stesso tempo, contiene **meno acidi polinsaturi**, che favoriscono il colesterolo cattivo (ldl).

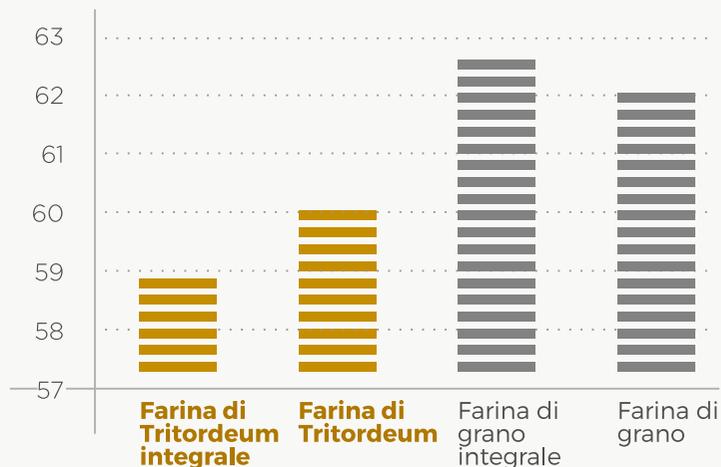
Questa composizione rende la farina di TRITORDEUM **più conservabile e particolarmente adatta ai processi di frittura.**

COMPOSIZIONE IN ACIDI GRASSI (%)*

Grassi monoinsaturi



Grassi polinsaturi

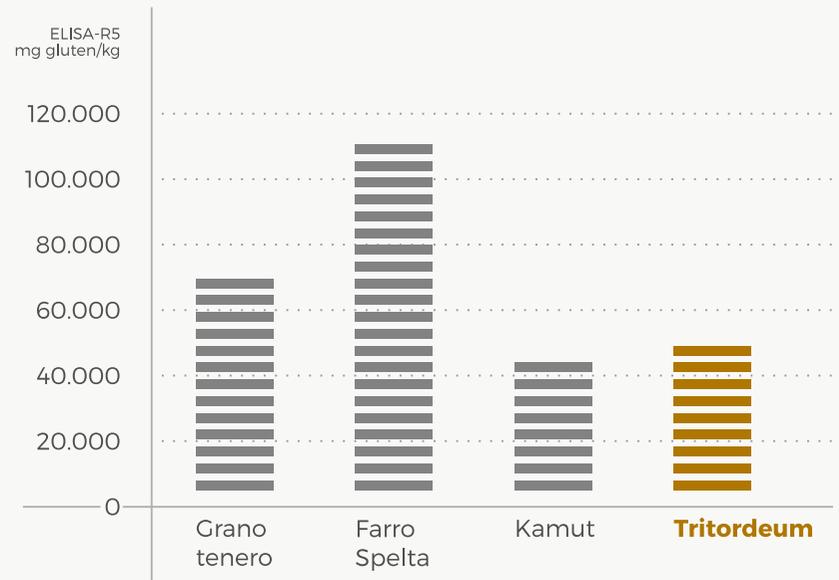


* Università di Barcellona / CSIC Cordoba

- GLUTINE + DIGERIBILITÀ

Il TRITORDEUM ha un **contenuto in glutine**, misurato con il test approvato dalla Commissione del Codex Alimentarius, **significativamente inferiore** a quello del grano tenero e del farro (spelta).

Le persone che soffrono di «intolleranza al glutine non celiaca» trovano cereali con livelli più bassi di glutine, come il Kamut o il **TRITORDEUM, più digeribili del grano tenero.**

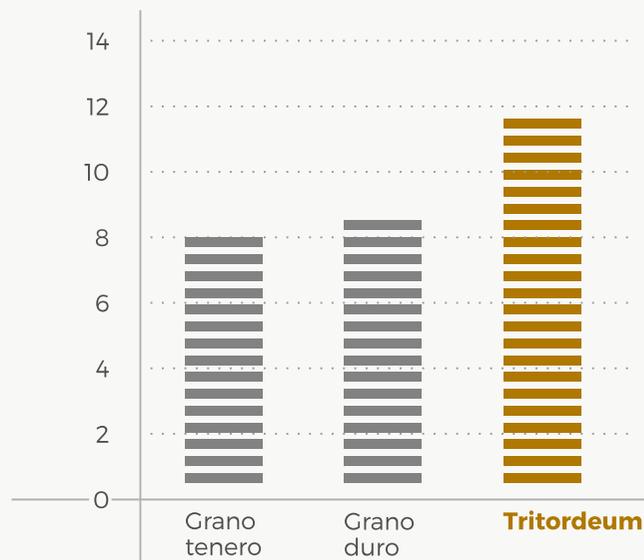


ELISA-R5: Codex Alimentarius; metodo di riferimento per l'analisi del glutine / gliadine. Analisi realizzate dal servizio di Proteomica del Centro Nazionale di Biotecnologia del CSIC (Madrid).

+ PROTEINE

Il TRITORDEUM, comparato agli altri cereali, ha un **più alto contenuto di proteine**, caratterizzate da una **elevata digeribilità**.

Proteine (% s.s.)



- AMIDO

Il TRITORDEUM, comparato agli altri cereali, ha un **più basso contenuto di amido**, dunque di carboidrati.

Amido (% s.s.)

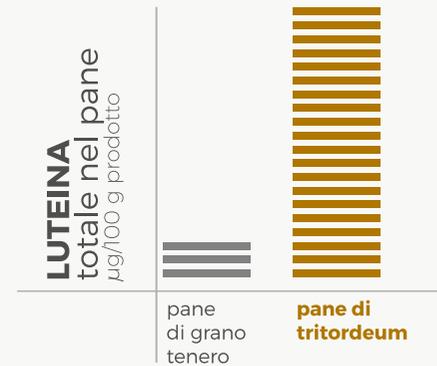


+ LUTEINA

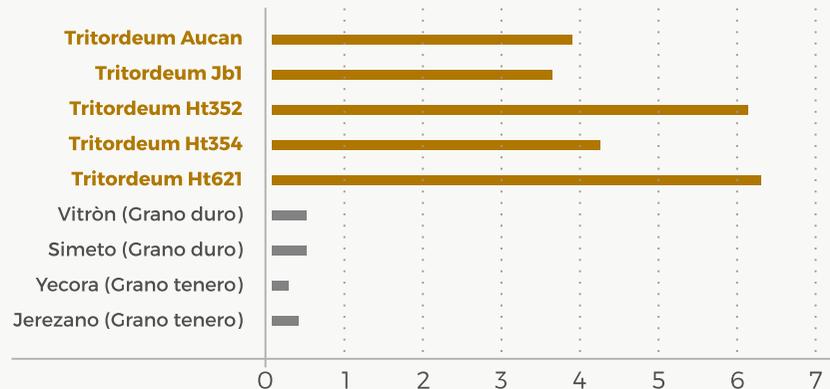
Il TRITORDEUM ha un elevato contenuto di Luteina, carotenoide antiossidante con un'azione che **protegge gli occhi** dalla degenerazione molecolare e dagli effetti nocivi della luce del sole.

Il contenuto di Luteina è addirittura 6 volte superiore a quello del classico pane di frumento.

Inoltre, aiuta a **proteggere la pelle** dai raggi UV.



6 volte in più che nel pane di frumento



10-20 volte in più che nel seme di frumento

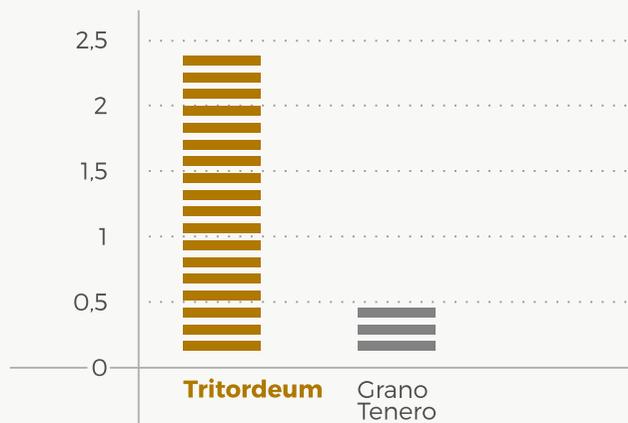
+ FIBRA DIETETICA e FRUTTANI

Il TRITORDEUM ha un contenuto di fibra dietetica più elevata rispetto al frumento, principalmente di arabinosilani, con effetti positivi sulla **salute cardiovascolare**.

Per questa ragione, i prodotti di TRITORDEUM possono essere etichettati con il simbolo «Keyhole» in applicazioni integrali.

Inoltre, il TRITORDEUM ha un importante contenuto di Fruttani, composti ad azione prebiotica che contribuiscono a **mantenere in buono stato la flora batterica intestinale**.

Fruttani (% dwt)



Fibra dietetica (% dwt)

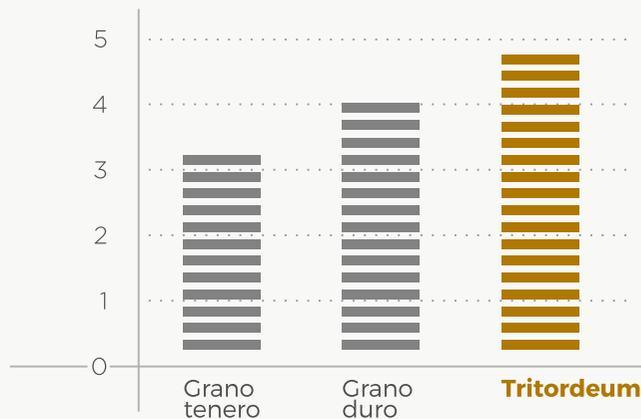


+ RAME E ZINCO

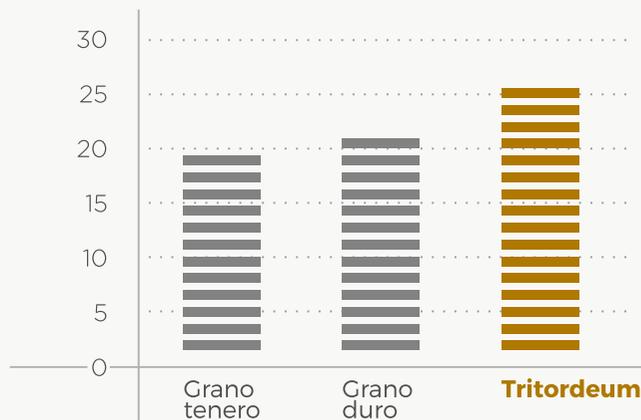
Il Rame e lo Zinco giocano un ruolo vitale in numerose funzioni corporali: **crecita cellulare, corretto funzionamento del sistema immunitario e del metabolismo** (con conseguenze sul peso corporeo) e tante altre ancora.

I cereali integrali sono una fonte essenziale di questi minerali. Il TRITORDEUM ne contiene elevati quantitativi.

Rame (mg/kg di semente)



Zinco (mg/kg di semente)



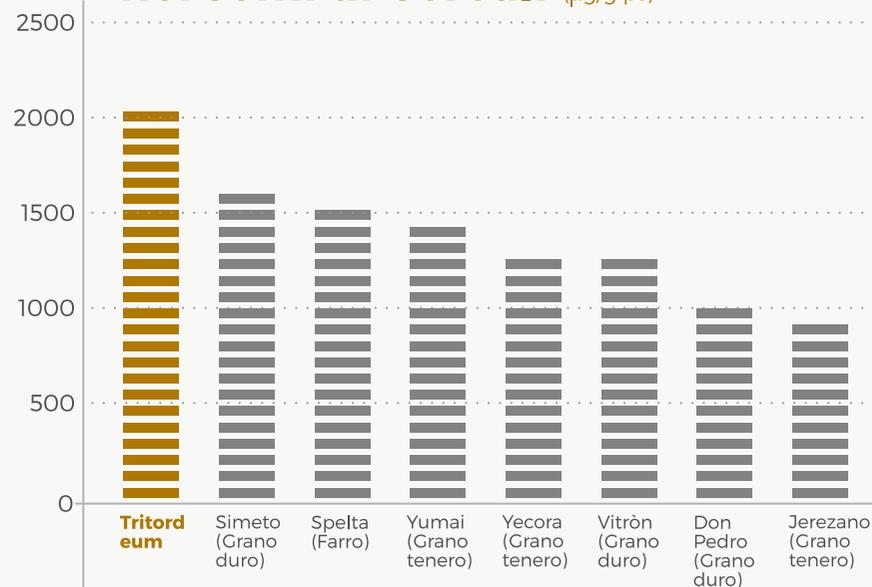
+ COMPOSTI FENOLICI

I composti fenolici sono antiossidanti che hanno un ruolo di **protezione contro il cancro del colon, proteggono la pelle** dai raggi UV e hanno anche **azione antinfiammatoria.**

Il TRITORDEUM contiene nei suoi semi più composti fenolici del Grano tenero e del Grano duro, ma anche più del Farro, considerato già un cereale molto salutare.

Studio realizzato dall'Università di Barcellona.

Composti Fenolici nei semi di Cereali (µg/g ps)





ANALISI DELLA FARINA DI TRITORDEUM

PROVE	U.M.	Valore
Ceneri s.s.	%	0.80
Glutine secco s.s.	%	10.50
Indice di glutine	nr	80
Proteine grezze	%	12.4
Umidità	%	13.9
Tempo di caduta (Hagberg)	secondi	> 350
FARINOGRAMMA BRABENDER		
A1 - Assorbimento acqua	%	54
B - Tempo di impasto (sviluppo)	minuti	2.00
CD - Stabilità (tenuta)	minuti	4.00
ALVEOGRAMMA DI CHOPIN		
P/L		0.40
G	ml	22.9
P	millimetri	30
L	millimetri	106

ANALISI DELLA GRANELLA DI TRITORDEUM

Ceneri grezze s.s.	1,86%
Umidità	8,68%
Grassi grezzi	0,91%
Proteine grezze	14,47%
Fibra grezza	3,47%
Amido	37,55%



Tel. 080.405.80.81
Putignano Ba Italia

www.intinifood.it
info@intinifood.it

f Intinifood