



LE TRADIZIONALI

FARINA DI GRANO TENERO

La natura
in buone mani.



TIPO "0"
ERIDANIA

Ideale per pani di
pasta dura e pane
ferrarese

www.mulinopadano.it



LE TRADIZIONALI

FARINA DI GRANO TENERO

“**I**l pane del contadino agiato, preparato con grano che porta egli stesso al molino rurale, e che contiene l'intero prodotto del frumento, meno la crusca, riesce più aromatico e più gradevole di quello che si mangia in città”. Questa citazione è tratta dalla “Enciclopedia delle Arti e Industrie” di

Raffaele Pareto, e risale al lontano 1891. Perché non riproporre oggi il sapore di allora? Nascono così **Le Tradizionali** di Granaio Italiano: farine dove c'è tutto il chicco del grano, meno la crusca. Queste farine sono ideali per preparare pani rustici fragranti e saporiti.

CARATTERISTICHE D'USO

La **farina tipo “0” Eridania** è caratterizzata da un basso tenore proteico e da un'alta lavorabilità. Tali caratteristiche la rendono ideale per tutte le lavorazioni con metodi diretti e brevi lievitazioni, che richiedono laminazione, come la preparazione di pani di pasta dura, e del pane ferrarese.

GLI INGREDIENTI

Grano tenero selezionato, privo di micotossine e altri contaminanti, soggetto a rigidi controlli qualitativi in fase di accettazione. Per garantire purezza e salubrità il grano viene sottoposto a tre fasi di pulitura, e vagliato con selezionatrice ottica di ultima generazione.

LA MACINAZIONE

Il grano tenero, liberato da ogni impurità, viene macinato rispettandone le caratteristiche, **garantendo i giusti tempi di riposo**, e in modo progressivo, così da ottenere farine **non alterate termicamente**, in grado di sprigionare tutti gli aromi nella preparazione dei prodotti finiti.

SHELF LIFE E CONSERVAZIONE

Shelf life alla produzione di 6 mesi.
Conservare in luogo fresco, areato, asciutto e pulito.

CARATTERISTICHE

Umidità max. [%]	15.50	Energia W [E-4 J]	180 - 200
Ceneri max. [%]	0,65	Elasticità P/L	< 0,50
Glutine min. [%]	8.0	Falling number min. [s]	280
Proteine min. [%]	10.0	Farinografo stabilità min. [min.]	5

CONTENUTO NUTRIZIONALE medio per 100 g di prodotto

Energia	1436 kJ - 343 kcal	Fibre	3.0 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
Grassi	0,8 g	Proteine	10.0	
Di cui saturi	0.1 g	Sale*	0.002 g	
Carboidrati	73.0 g			
Di cui zuccheri	1.0 g			

CONFEZIONI

Sacco carta 25 kg

PER INFORMAZIONI E SUPPORTO TECNICO:
T +39 0425 88616 - info@mulinopadano.it