



# LE CASERECCE

FARINA DI GRANO TENERO

La natura  
in buone mani.



**TIPO "00"**  
**CALIBRATA**

Per la migliore  
pasta fresca

[www.mulinopadano.it](http://www.mulinopadano.it)



## LE CASERECCE

### FARINA DI GRANO TENERO

**C**ento grammi di farina per ogni uovo... Questa è la ricetta per la "sfoglia". Solo due ingredienti, quindi. E se si ambisce a risultati eccellenti, non ci si può permettere di sbagliare farina. Per questo, **Le Caserecce** di Granaio Italiano, dopo un lungo ed accurato processo di stacciatura,

vengono calibrate per granulometria dai nostri mugnai, così da garantire alla "sfoglia" una consistenza, un colore, un profumo ed una lavorabilità ideali. Come per la "sfoglia", Le Caserecce, rappresentano la farina perfetta anche per tutti gli altri tipi di pasta fresca della tradizione italiana.

### CARATTERISTICHE D'USO

La **farina tipo "00" Calibrata** presenta una granulometria leggermente più grossa e un tenore di ceneri molto basso. Queste caratteristiche consentono di ottenere, sia attraverso lavorazioni manuali che automatiche, una sfoglia ruvida e dal colore intenso, che non ingrigisce con il passare dei giorni.

### 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 12 mesi.  
Conservare in luogo fresco, areato, asciutto e pulito.

### CARATTERISTICHE

Umidità max. [%]	15,50
Ceneri max. [%]	0,43
Glutine min. [%]	9,0
Proteine min. [%]	10,0
Falling number min. [s]	300

### CONTENUTO NUTRIZIONALE medio per 100 g di prodotto

<b>Energia</b>	1463 kJ – 348 kcal	<b>Fibre</b>	2,1 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
<b>Grassi</b>	1,1 g	<b>Proteine</b>	10,0 g	
<i>Di cui saturi</i>	0,2 g	<b>Sale*</b>	0,002 g	
<b>Carboidrati</b>	72,8 g			
<i>Di cui zuccheri</i>	2,2 g			

### CONFEZIONI

Sacco carta 25 kg

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