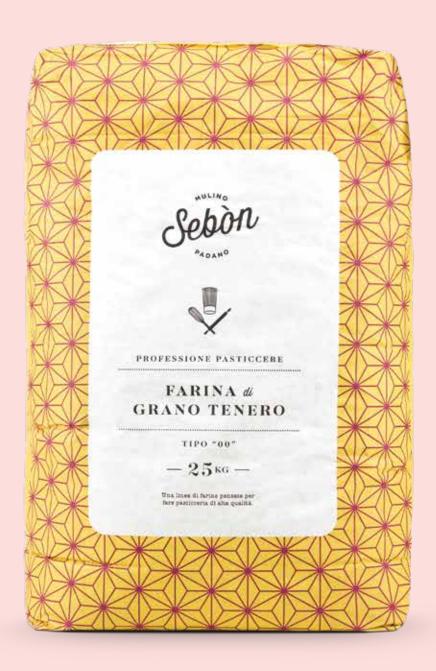


PROFESSIONE PASTICCERE

Farina di grano tenero tipo "00" Biscotti e Frolle

Parola di pasticcere.



La farina ideale per preparare biscotti e pasta frolla



PROFESSIONE PASTICCERE Farina di grano tenero tipo "00" - Biscotti & Frolle

e farine Sebòn di Mulino Padano sono pensate per fare pasticceria della più alta qualità. I nostri mugnai scelgono con cura i migliori grani e, durante la macinazione, estraggono e miscelano solamente le componenti più nobili del chicco. Queste farine selezionate vengono

scrupolosamente analizzate nel nostro laboratorio per essere pronte a soddisfare anche i pasticceri più esigenti. Fanno parte della linea Sebòn le farine tipo "00" Biscotti e Frolle, Pan di Spagna, Croissant, Lievitati e Manitoba.

CARATTERISTICHE D'USO

La farina Sebòn tipo "00" Biscotti e Frolle è ottenuta dalla macinazione di grani a basso contenuto proteico, che conferiscono alla farina un basso assorbimento ed un basso tenore di forza, caretteristiche ideali per ottenere biscotti dalla forma e dal colore appropriati.

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.

shey tye e conse		Shelf life alla produzione di 12 mesi. Conservare in luogo fresco, areato, asciutto e pulito.		
Caratteristiche				
Umidità max. [%]	15,50		Energia W [E-4 J]	
Ceneri max. [%]	0,55	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	Elasticità P/L	
Glutine min. [%]				250 1,5
Proteine min. [%]	10,0	_	Farinografo stabilità min. [min.] Assorbimento [%]	
Contenuto nutri.	zionale medio per 100 g	ı di prodotto		
			30 a	*!!
Energia	1436 kJ - 343 kcal	Fibre	3,0 g	
Energia	1436 kJ - 343 kcal 0,8 g		10,0 g	è dovuto
Energia Grassi Di cui saturi	1436 kJ - 343 kcal	Fibre Proteine		è dovuto esclusivamente al
Energia Grassi	1436 kJ - 343 kcal 0,8 g 0,1 g	Fibre Proteine	10,0 g	