



LE TRADIZIONALI

FARINA DI GRANO TENERO

La natura
in buone mani.



TIPO "0"
FORTE

Per un impasto
tutto italiano

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” Forte** è ottenuta dalla macinazione di grani teneri 100% italiani, coltivati nell'ambito della filiera “**Scelte di Campo**”, garantita dalla certificazione ISO 22005. È ideale per tutte le lavorazioni con metodi indiretti e lunghe lievitazioni, sia in panificazione, che in pasticceria, che in pizzeria.

GLI INGREDIENTI

Grano tenero certificato 100% italiano, 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	Energia W [E-4 J]	300 - 350
Ceneri max. [%]	0,65	Elasticità P/L	< 0,70
Glutine min. [%]	12,5	Falling number min. [s]	320
Proteine min. [%]	13,5	Farinografo stabilità min. [min.]	12
		Assorbimento [%]	56

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	13,5 g	
<i>Di cui saturi</i>	0,1 g	Sale*	0,002 g	
Carboidrati	73,0 g			
<i>Di cui zuccheri</i>	1,0 g			

CONFEZIONI

Sacco carta 25 kg - 5 kg - 1 kg

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