



LE INTEGRALI

FARINA DI GRANO TENERO

La natura
in buone mani.



TIPO
"INTEGRALE"
NAZIONALE

Per un impasto
ricco di fibre
tutto italiano

www.mulinopadano.it



LE INTEGRALI

FARINA DI GRANO TENERO

“Oggidi si vuol troppo sacrificare alla candidezza della farina, che per questo fatto riesce meno nutriente.” Questa citazione si riconduce al nutrizionista francese Megè-Mouriès, che nella seconda metà dell’Ottocento elaborò molti degli attuali processi di panificazione. Con questo spirito nascono **Le Integrali**, ottenute da un

processo che valorizza tutte le componenti del chicco, compreso il germe e le frazioni più scure, quelle più vicine alle crusche, ricche di sapore e fibre, ma povere di glutine. Grazie a questa particolare macinazione, si otterranno prodotti da forno saporiti, dal caratteristico colore scuro, e non pani bianchi con, qua e là, qualche foglia di crusca.

CARATTERISTICHE D’USO

La **farina tipo “integrale” Nazionale**, a foglia grossa o a foglia fine, è ottenuta dalla macinazione di grani teneri 100% italiani a basso contenuto proteico, coltivati nell’ambito della filiera “Scelte di Campo”. Questa caratteristica la rende indicata per la preparazione di pani e prodotti da forno ricchi di fibre, con metodi diretti e brevi lievitazioni. È consigliata per l’utilizzo in panificazione, pizzeria e pasticceria.

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 6 mesi.
Conservare in luogo fresco, areato, asciutto e pulito.

CARATTERISTICHE

Umidità max. [%]	15,50	Energia W [E-4 J]	200 - 220
Ceneri [%]	comprese tra 1,30 e 1,70	Falling number min. [s]	290
Glutine min. [%]	9,5	Farinografo stabilità min. [min.]	5
Proteine min. [%]	12,0	Granulometria [µm]	foglia fine > 425 foglia grossa > 1100
		Assorbimento [%]	57

CONTENUTO NUTRIZIONALE medio per 100 g di prodotto

Energia	1423 kJ – 339 kcal	Fibre	9,2 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
Grassi	2,1 g	Proteine	12,0 g	
Di cui saturi	0,4 g	Sale*	0,002 g	
Carboidrati	60,1 g			
Di cui zuccheri	1,9 g			

CONFEZIONI

Sacco carta 25 kg

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