



La natura  
in buone mani.

# LE MEDITERRANEE

SEMOLA RIMACINATA  
DI GRANO DURO



**LUNGHE  
LIEVITAZIONI**

Per pizza e pane con  
impasti a lunga lievitazione

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



## LE MEDITERRANEE

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

**L**e **Mediterranee** offrono le migliori semole rimacinate poiché sono ottenute dalla macinazione di grano duro accuratamente selezionato. Sono tre le possibili declinazioni: la rimacinata per brevi

lievitazioni, quelle per medie e quella specifica per lunghe lievitazioni. Contraddistinte da un crescente contenuto proteico e dal sempre più acceso colore dorato, trovano impiego ideale in panificazione e pizzeria.

### CARATTERISTICHE D'USO

La **semola rimacinata per lunghe lievitazioni** presenta uno spiccato colore dorato e caratteristiche tecniche che le conferiscono eccezionali doti di assorbimento, tenuta in lievitazione e sviluppo in cottura.

### GLI INGREDIENTI

**Grano duro 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, prima della macinazione, ad un'accurata pulitura.

### LA MACINAZIONE

Il grano duro, 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.

---

#### SHELF LIFE E CONSERVAZIONE

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

---

#### CARATTERISTICHE

---

Umidità max. [%]	15,50
Ceneri max. [%]	0,90
Proteine min. [%]	13,5
Energia W [E-4 J]	230 - 250
Colore [+b Minolta CR 400]	25 (+/- 0,50)

---

#### CONTENUTO NUTRIZIONALE medio per 100 g di prodotto

---

<b>Energia</b>	1.525,5 kJ - 364,4 kcal	<b>Fibre</b>	3,0 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
<b>Grassi</b>	1,6 g	<b>Proteine</b>	13,5 g	
<i>Di cui saturi</i>	0,3 g	<b>Sale*</b>	0,01 g	
<b>Carboidrati</b>	73 g			
<i>Di cui zuccheri</i>	2,8 g			

---

#### CONFEZIONI

Sacco carta 25 kg - 750 g

---

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