



La natura
in buone mani.

LE MEDITERRANEE

SEMOLA RIMACINATA
DI GRANO DURO



**MEDIE
LIEVITAZIONI**

Per pizza e pane con
impasti a media lievitazione

www.mulinopadano.it



LE MEDITERRANEE

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

Le **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 medie lievitazioni** è caratterizzata da un profilo proteico bilanciato che le conferisce ottime doti di assorbimento e tenuta in lievitazione.

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. [%]	12,5
Energia W [E-4 J]	210 - 230
Colore [+b Minolta CR 400]	23 (+/- 0,50)

CONTENUTO NUTRIZIONALE medio per 100 g di prodotto

Energia	351,1 kcal-1,469,7 kJ	Fibre	2,8 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
Grassi	1,5 g	Proteine	12,5 g	
<i>Di cui saturi</i>	0,3 g	Sale*	0,01 g	
Carboidrati	71 g			
<i>Di cui zuccheri</i>	2,5 g			

CONFEZIONI

Sacco carta 25 kg

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