



La natura
in buone mani.

LE CASERECCE

FARINA DI GRANO TENERO



TIPO 00
CASERECCIA

Per una pasta fresca
davvero italiana!

www.mulinopadano.it



LE CASERECCIE

FARINA DI GRANO TENERO

Cento grammi di farina per ogni uovo... Questa è la ricetta per la "Sfoglia". Solo due ingredienti, quindi, se si ambisce a risultati eccellenti, non ci si può permettere di sbagliare farina. Per questo, **le Caserecce** di Granaio Italiano, dopo un lungo ed accurato processo di stacciatura, vengono

calibrate per granuloetria dai nostri Mugnai, così da garantire alla "Sfoglia" una consistenza, un colore, un profumo ed una lavorabilità ideali. Come per la "Sfoglia", le Caserecce, rappresentano la farina perfetta anche per tutti gli altri tipi di pasta fresca della tradizione italiana.

CARATTERISTICHE D'USO

La **Farina tipo "00" Casereccia**, ottenuta dalla macinazione di grani teneri 100% Italiani coltivati nell'ambito della filiera "**Scelte di Campo**", è caratterizzata da una granuloetria controllata e da un tenore di ceneri molto basso, per questo consente di ottenere una sfoglia dal colore intenso, che non ingrigisce con il passare dei giorni. Si presta ad essere lavorata sia a mano che a macchina e può essere impiegata anche per la preparazione della Piadina.

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
Ceneri max. [%]	0.40	Elasticità P/L	< 0.90
Glutine min. [%]	8.5	Farinografo stabilità min. [min.]	> 3
Proteine min. [%]	9.5		

CONTENUTO NUTRIZIONALE medio per 100 g di prodotto

Energia	1463 kJ - 348 kcal	Fibre	2.0 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
Grassi	1.0 g	Proteine	9.5 g	
<i>Di cui saturi</i>	0.2 g	Sale*	0.002 g	
Carboidrati	72.8 g			
<i>Di cui zuccheri</i>	2.0 g			

CONFEZIONI

Sacco carta 25 kg

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