



La natura
in buone mani.

LE TRADIZIONALI

FARINA DI GRANO TENERO



**TIPO 2
FORTE**

MACINATA
A PIETRA

Per preparazioni
rustiche e saporite!

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 “2” Forte Macinata a Pietra**, caratterizzata da un colore scuro, con la presenza di una leggera puntinatura, consente di ottenere prodotti da forno dal bel colore ambrato, e dal profumo gradevole. E' ottenuta dalla macinazione a pietra di grani di forza, da cui non viene tolta la frazione del germe, pertanto è ideale per tutte le preparazioni a lunghe lievitazioni, anche con lievito madre, sia in panificazione, che in pizzeria, che in pasticceria.

GLI INGREDIENTI

Grano tenero 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 a tre fasi di pulitura, e vagliato con selezionatrice ottica di ultima generazione.

LA MACINAZIONE A PIETRA

Il grano tenero, liberato da ogni impurità, viene macinato a pietra a tutto corpo, senza eliminare il germe, rispettandone le caratteristiche e **garantendo i giusti tempi di riposo**, così da ottenere farine **non alterate termicamente**, in grado da 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]	300 min.
Ceneri max. [%]	0.95	Falling number min. [s]	330
Glutine min. [%]	13.0	Farinografo stabilità min. [min.]	18
Proteine min. [%]	15.5	Farinografo assorbimento [%]	61

CONTENUTO NUTRIZIONALE medio per 100 g di prodotto

Energia	1473 kJ - 346 kcal	Fibre	5.2 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
Grassi	1.3 g	Proteine	15.5 g	
<i>Di cui saturi</i>	0.2 g	Sale*	0.002 g	
Carboidrati	64.9 g			
<i>Di cui zuccheri</i>	1.8 g			

CONFEZIONI

Sacco carta 25 kg

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