



Alimentiamo  
la vostra fiducia.

**LINEA TRADIZIONE**

*Farina di grano tenero*

**NAZIONALE**



*La farina ideale per le  
brevi lievitazioni e i  
metodi diretti*

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



**LINEA TRADIZIONE**  
*Farina di grano tenero*  
**NAZIONALE**

**N**elle farine della “Linea Tradizione” di Mulino Padano si può ritrovare tutta la genuinità necessaria per ottenere i prodotti che hanno reso famosa nel mondo la nostra arte bianca, come il pane ferrarese, il pane toscano, il pan biscotto veneto, i grissini, le focacce. Per creare prodotti autentici è

necessario partire da ingredienti selezionati e le farine della “Linea Tradizione”, lavorate con acqua, lievito e sale, vi faranno riscoprire il sapore della semplicità. Fanno parte di questa linea le farine tipo “0” e “00” Nazionale e le farine tipo “0” e “00” Migliorata.

### *Caratteristiche d'uso*

Le farine tipo “0” e “00” Nazionale della “Linea Tradizione” offrono tutte le caratteristiche necessarie per produrre i pani della nostra tradizione. Sono ottenute dalla macinazione di grani a basso contenuto di proteine e per questo hanno valori di assorbimento che le rendono ideali per tutte le ricette a bassa idratazione, tipiche della panificazione tradizionale.

### *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*

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*

<b>Umidità max. [%]</b>	15.50	<b>Energia W [E-4 J]</b>	220 - 240
<b>Ceneri max. [%]</b> Tipo “00”: 0.55/Tipo “0”: 0,65		<b>Elasticità P/L</b>	< 0,65
<b>Glutine min. [%]</b>	9.5	<b>Falling number min. [s]</b>	280
<b>Proteine min. [%]</b>	10.5	<b>Farinografo stabilità min. [min.]</b>	5
		<b>Farinografo assorbimento [%]</b>	54

### *Contenuto nutrizionale* medio per 100 g di prodotto

<b>Energia</b>	1436 kJ - 343 kcal	<b>Fibre</b>	3.0 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
<b>Grassi</b>	0.8 g	<b>Proteine</b>	10.5 g	
<i>Di cui saturi</i>	0.1 g	<b>Sale*</b>	0.002 g	
<b>Carboidrati</b>	73.0 g			
<i>Di cui zuccheri</i>	1.0 g			

### *Confezioni*

Sacco carta 25 kg - 5 kg