



Alimentiamo
la vostra fiducia.

PROFESSIONE FORNAIO

Farina di grano tenero
RINFORZATA



*La farina ideale per le
medie lievitazioni e il
pane francese*

www.mulinopadano.it



PROFESSIONE FORNAIO

Farina di grano tenero

RINFORZATA

La linea "Professione Fornaio" di Mulino Padano vuole soddisfare tutte le esigenze dei Fornai: dagli impasti a lunga lievitazione agli impasti indiretti, dalla produzione di pani lavorati alle ricette ad elevata idratazione fino alle preparazioni con lievito madre. Queste lavorazioni che caratterizzano pani dalla grande diffusione, come la rosetta, la ciabatta e la baguette,

necessitano di farine dal tenore proteico ben bilanciato, che richiedono un'accurata selezione della materia prima. Per questo i nostri Mugnai riservano grande attenzione alla scelta dei grani da macinare, con l'obiettivo di conferire alle farine della linea "Professione Fornaio" qualità e rendimento costanti. Fanno parte di questa linea le farine tipo "0" e "00" Rinforzata, Extra e Star.

Caratteristiche d'uso

Le farine tipo "0" e "00" Rinforzata, grazie al loro tenore proteico ben bilanciato, e all'elevata stabilità, sono ideali per le preparazioni a medie e lunghe lievitazioni. La loro alta lavorabilità le rende particolarmente adatte per la preparazione della baguette, sia con metodo diretto, che con metodo indiretto. Si prestano all'uso con cella di lievitazione e consentono di ottenere prodotti dorati e saporiti.

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

Umidità max. [%]	15.50	Energia W [E-4 J]	320 - 340
Ceneri max. [%] Tipo "00": 0.55/Tipo "0": 0.65		Elasticità P/L	< 0.70
Glutine min. [%]	11.0	Falling number min. [s]	320
Proteine min. [%]	12.5	Farinografo stabilità min. [min.]	12
		Farinografo assorbimento [%]	57

Contenuto nutrizionale medio per 100 g di prodotto

Energia	1436 kJ - 343 kcal	Fibre	3.0 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
Grassi	0.8 g	Proteine	12.5 g	
Di cui saturi	0.1 g	Sale*	0.002 g	
Carboidrati	73.0 g			
Di cui zuccheri	1.0 g			

Confezioni

Sacco carta 25 kg - 5 kg