



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



LINEA TRADIZIONE
Farina di grano tenero
NAZIONALE

Nelle 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

Umidità max. [%]	15.50	Energia W [E-4 J]	220 - 240
Ceneri max. [%] Tipo “00”: 0.55/Tipo “0”: 0,65		Elasticità P/L	< 0.65
Glutine min. [%]	9.5	Falling number min. [s]	280
Proteine min. [%]	10.5	Farinografo stabilità min. [min.]	5
		Farinografo assorbimento [%]	54

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	10.5 g	
<i>Di cui saturi</i>	0.1 g	Sale*	0.002 g	
Carboidrati	73.0 g			
<i>Di cui zuccheri</i>	1.0 g			

Confezioni

Sacco carta 25 kg - 5 kg