

MULINO  
**Sebòn**  
PADANO

PROFESSIONE  
PASTICCERE

*Farina di grano tenero tipo 00  
Biscotti & Frolle*

Parola di pasticcere.



*La farina ideale per  
preparare biscotti e  
pasta frolla*

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



**PROFESSIONE PASTICCERE**  
*Farina di grano tenero tipo 00 - Biscotti & Frolle*

**L**e farine Sebòn di Mulino Padano sono pensate per fare pasticceria della più alta qualità. I nostri Mugnai scelgono con cura i migliori grani e, durante la macinazione, estraggono e miscelano solamente le componenti più nobili del chicco. Queste farine selezionate vengono

scrupolosamente analizzate nel nostro laboratorio per essere pronte a soddisfare anche i pasticceri più esigenti. Fanno parte della linea Sebòn le farine tipo "00" Biscotti & Frolle, Pan di Spagna, Croissant, Lievitati e Manitoba.

### CARATTERISTICHE D'USO

La Farina Sebòn tipo "00" Biscotti & Frolle è ottenuta dalla macinazione di grani a basso contenuto proteico, che conferiscono alla farina un basso assorbimento ed un basso tenore di forza, caratteristiche ideali per ottenere biscotti dalla forma e dal colore appropriati.

### 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]	120 - 140
Ceneri max. [%]	0.55	Elasticità P/L	< 0.45
Glutine min. [%]	7.5	Falling number min. [s]	250
Proteine min. [%]	9.5		

### *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>	9.5 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