



# LE INTEGRALI

FARINA DI GRANO TENERO

La natura  
in buone mani.



**100%  
GRANO**

**MACINATO  
A PIETRA**

**Per preparazioni gustose  
e ricche di fibre**

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



## LE INTEGRALI

### FARINA DI GRANO TENERO

“Oggidi si vuol troppo sacrificare alla candidezza della farina, che per questo fatto riesce meno nutriente.”

Questa citazione si riconduce al nutrizionista francese Megè-Mouriès, che nella seconda metà dell'Ottocento elaborò molti degli attuali processi di panificazione. Con questo spirito nascono **Le Integrali**, ottenute da un

processo che valorizza tutte le componenti del chicco, compreso il germe e le frazioni più scure, quelle più vicine alle crusche, ricche di sapore e fibre, ma povere di glutine. Grazie a questa particolare macinazione, si otterranno prodotti da forno saporiti, dal caratteristico colore scuro, e non pani bianchi con, qua e là, qualche foglia di crusca.

### CARATTERISTICHE D'USO

La **farina 100% Grano Macinato a Pietra**, ottenuta dalla macinazione integrale di grani di forza, conserva tutte le caratteristiche del cereale, sia dal punto di vista nutrizionale, che del gusto. Può essere utilizzata tal quale, oppure miscelata ad altre farine. Permette di realizzare pani e prodotti da forno molto saporiti e, grazie alla sua granulometria irregolare, conferisce un aspetto rustico al prodotto finito. Ideale sia in panificazione, che in pizzeria e 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 in purezza, rispettandone le caratteristiche e **garantendo i giusti tempi di riposo**, per ottenere farine **non alterate termicamente**. Nessuna frazione del chicco viene scartata, così da preservare tutti gli aromi per la 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
Glutine min. [%]	12.0
Proteine min. [%]	14.0
Assorbimento [%]	> 59

### CONTENUTO NUTRIZIONALE medio per 100 g di prodotto

<b>Energia</b>	1409 kJ - 333 kcal	<b>Fibre</b>	9.6 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
<b>Grassi</b>	2.2 g	<b>Proteine</b>	14.0 g	
<i>Di cui saturi</i>	0.5 g	<b>Sale*</b>	0.001 g	
<b>Carboidrati</b>	60.0 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