



Alimentiamo  
la vostra fiducia.

**LINEA TRADIZIONE**

*Farina di grano tenero*

**MIGLIORATA**



*La migliore farina per  
le brevi e medie lievitazioni*

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



## LINEA TRADIZIONE

### Farina di grano tenero

## MIGLIORATA

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” Migliorata della Linea Tradizione nascono dall'esigenza di fornire al panificatore un prodotto in grado di sostenere tutte le lavorazioni dirette tipiche della panificazione italiana. Il loro tenore proteico superiore ne consente l'impiego in preparazioni contraddistinte da tempi di lievitazione più lunghi.

### 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]	260 - 280
Ceneri max. [%] Tipo “00”: 0,55/Tipo “0”: 0,65		Elasticità P/L	< 0,65
Glutine min. [%]	10,5	Falling number min. [s]	300
Proteine min. [%]	11,5	Farinografo stabilità min. [min.]	8
		Farinografo assorbimento [%]	56

### 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	11,5 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