



Alimentiamo
la vostra fiducia.

Farina di grano tenero
MANITOBA



*La farina di grani americani,
macinati nel rispetto della
tradizione molitoria italiana*

www.mulinopadano.it



Farina di grano tenero MANITOBA

Vi siete mai chiesti perchè la farina di grano canadese Manitoba si confezioni in sacchi caratterizzati dai colori della bandiera americana e non dalla bella foglia d'acero di quella canadese? Provo a dare una mia spiegazione, tornando con la memoria ai primi anni sessanta, allorché, durante le vacanze scolastiche, gironzolavo da curioso per il mulino e, magari, davo anche una mano. Rivedo alte stive di farina in sacchi di cotone, sui quali spiccavano uno scudo con i colori della bandiera americana, due mani che si stringevano in segno di amicizia e sotto la scritta: "dono del popolo americano, da non essere commercializzato...". Si trattava di una continuazione del piano Marshall per gli aiuti alimentari, varato dagli Stati Uniti per

sostenere i paesi europei, vincitori e vinti, usciti stremati dalla seconda guerra mondiale. Il Canada collaborò con gli USA, fornendo grano e farina, ma questi ultimi mantennero la titolarità dell'iniziativa e così, la farina canadese Manitoba divenne nel gergo del nostro ambiente "L'Americana". Questa vicenda storica ci ha fatto conoscere la migliore delle farine, da allora indispensabile per le raffinatezze della nostra arte bianca. Non siamo più riusciti a far senza di quei magnifici grani, e li conoscono bene i nostri mugnai, che regolano la macinazione a ritmi lenti per mantenere basse le temperature, perchè la farina vogliono che esca come quella di allora, come "L'Americana" di quei sacchi di cotone.

Silvano Cavallari - Mulino Padano

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]	380 - 400
Ceneri max. [%]	Tipo "00": 0.55/Tipo "0": 0.65	Elasticità P/L	< 0.60
Glutine min. [%]	13.0	Falling number min. [s]	330
Proteine min. [%]	15.0	Farinografo stabilità min. [min.]	16
		Farinografo assorbimento [%]	58

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	15.0 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