



Alimentiamo  
la vostra fiducia.

## PROFESSIONE FORNAIO

*Farina di grano tenero*

### EXTRA



*La farina ideale per le lunghe  
lievitazioni e la preparazione  
della rosetta*

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



## PROFESSIONE FORNAIO

### *Farina di grano tenero*

### **EXTRA**

**L**a linea "Professione Fornaio" di Mulino Padano vuole soddisfare tutte le esigenze dei Fornai: dagli impasti a lunga lievitazione agli impasti indiretti, dalla produzione di pani lavorati alle ricette ad elevata idratazione fino alle preparazioni con lievito madre. Queste lavorazioni che caratterizzano pani dalla grande diffusione, come la rosetta, la ciabatta e la baguette,

necessitano di farine dal tenore proteico ben bilanciato, che richiedono un'accurata selezione della materia prima. Per questo i nostri Mugnai riservano grande attenzione alla scelta dei grani da macinare, con l'obiettivo di conferire alle farine della linea "Professione Fornaio" qualità e rendimento costanti. Fanno parte di questa linea le farine tipo "0" e "00" Rinforzata, Extra e Star.

### *Caratteristiche d'uso*

Le farine tipo "0" e "00" EXTRA, grazie al loro tenore proteico e alla stabilità superiori sono ideali per le preparazioni a lunghe lievitazioni. La loro forza conferisce elevate doti di lievitazione che rendono queste farine ideali per la preparazione della rosetta e di tutti i pani con mollica molto alveolata. Si prestano all'uso con cella di lievitazione e tecnologia del freddo.

### *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*

<b>Umidità max. [%]</b>	15.50	<b>Energia W [E-4 J]</b>	360 - 380
<b>Ceneri max. [%]</b>	Tipo "00": 0.55/Tipo "0": 0.65	<b>Elasticità P/L</b>	< 0.70
<b>Glutine min. [%]</b>	12.0	<b>Falling number min. [s]</b>	330
<b>Proteine min. [%]</b>	13.5	<b>Farinografo stabilità min. [min.]</b>	16
		<b>Farinografo assorbimento [%]</b>	58

### *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>	13.5 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

*Per informazioni e supporto tecnico:*

T +39 0425 88616 - info@mulinopadano.it