

MULINO  
*Sebòn*  
PADANO

PROFESSIONE  
PASTICCERE

*Farina di grano tenero tipo "00"  
Lievitati*

Parola di pasticcere.



*La farina ideale per preparare  
pandoro, panettone e  
pasticceria lievitata*

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



**PROFESSIONE PASTICCERE**  
**Farina di grano tenero tipo "00" - Lievitati**

**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 e Frolle, Pan di Spagna, Croissant, Lievitati e Manitoba.

### CARATTERISTICHE D'USO

La farina Sebòn tipo "00" Lievitati è ottenuta da grani ad alto contenuto proteico, che le conferiscono elevate doti di forza e stabilità. Per questo è particolarmente adatta per la preparazione di grandi lievitati, come pandoro e panettone, e si presta ad essere impiegata in ricette con lievitazione naturale e lievito madre.

### 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]	400 - 420
Ceneri max. [%]	0.55	Elasticità P/L	< 0.65
Glutine min. [%]	13.0	Falling number min. [s]	340
Proteine min. [%]	15.0	Farinografo stabilità min. [min.]	18
		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	
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