

MULINO  
**Sebòn**  
PADANO

PROFESSIONE  
PASTICCERE

*Farina di grano tenero tipo "00"  
Croissant*

Parola di pasticcere.



*La farina ideale per  
preparare pasta sfoglia e  
croissant*

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



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

**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" Croissant è ottenuta da grani proteici che vengono selezionati e macinati dolcemente, in modo da ottenere una farina elastica e ben lavorabile, particolarmente indicata per tutte le lavorazioni che prevedono la laminazione, come la preparazione della pasta sfoglia, delle sfogliate e dei croissant.

### 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]	320 - 340
Ceneri max. [%]	0.55	Elasticità P/L	< 0.55
Glutine min. [%]	11.5	Falling number min. [s]	320
Proteine min. [%]	13.0	Farinografo stabilità min. [min.]	16
		Farinografo assorbimento [%]	56

---

#### *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>	13.0 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