

MULINO  
**Sebòn**  
PADANO

PROFESSIONE  
PASTICCERE

*Farina di grano tenero tipo 00  
Manitoba*

Parola di pasticcere.



*La farina ideale per tutte le  
ricette di pasticceria a lunghe  
lievitazioni*

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



**PROFESSIONE PASTICCERE**  
**Farina di grano tenero tipo 00 - Manitoba**

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

### CARATTERISTICHE D'USO

La Farina Sebòn tipo "00" Manitoba è la più indicata per chi desidera ottenere il massimo nella preparazione della pasticceria lievitata con lunghe lievitazioni, metodi indiretti e utilizzo di lievito madre. È caratterizzata da elevati valori di assorbimento e stabilità che rendono possibile l'impiego in un vasto campo di applicazioni: dalla produzione di brioche lievitati, fino al dolce da ricorrenza e al rinfresco del 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. [%]	13.5	Falling number min. [s]	350
Proteine min. [%]	15.5	Farinografo stabilità min. [min.]	19
		Farinografo assorbimento [%]	59

### 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>	15.5 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