



# LE TRADIZIONALI

FARINA DI GRANO TENERO

La natura  
in buone mani.



**TIPO 0**  

---

**FORTE**

Per un impasto  
tutto italiano!

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



## LE TRADIZIONALI

### FARINA DI GRANO TENERO

“**I**l pane del contadino agiato, preparato con grano che porta egli stesso al molino rurale, e che contiene l'intero prodotto del frumento, meno la crusca, riesce più aromatico e più gradevole di quello che si mangia in città”. Questa citazione è tratta dalla “Enciclopedia delle Arti e Industrie” di

Raffaele Pareto, e risale al lontano 1891. Perché non riproporre oggi il sapore di allora? Nascono così **Le Tradizionali** di Granaio Italiano: farine dove c'è tutto il chicco del grano, meno la crusca. Queste farine sono ideali per preparare pani rustici fragranti e saporiti.

### CARATTERISTICHE D'USO

La **Farina tipo “0” Forte** è ottenuta dalla macinazione di grani teneri 100% Italiani, coltivati nell'ambito della filiera “**Scelte di Campo**”, garantita dalla certificazione ISO 22005. E' ideale per tutte le lavorazioni con metodi indiretti e lunghe lievitazioni, sia in panificazione, che in pasticceria, che in pizzeria.

### GLI INGREDIENTI

**Grano tenero certificato 100% italiano, 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]	< 350
Ceneri max. [%]	0,65	Elasticità P/L	< 0,70
Glutine min. [%]	11.5	Falling number min. [s]	320
Proteine min. [%]	13.0	Farinografo stabilità min. [min.]	12

### 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

PER INFORMAZIONI E SUPPORTO TECNICO:  
T +39 0425 88616 - info@mulinopadano.it