



LE TRADIZIONALI

FARINA DI GRANO TENERO

La natura
in buone mani.



TIPO 0
NAZIONALE

Per un impasto
tutto italiano!

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” Nazionale** 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 diretti e brevi lievitazioni, compresa la preparazione di pani di pasta dura, e del pane ferarese. Si presta inoltre a tutti gli usi di pizzeria e pasticceria.

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] | < 220 |
| Ceneri max. [%] | 0,65 | Elasticità P/L | < 0,70 |
| Glutine min. [%] | 9.0 | Falling number min. [s] | 290 |
| Proteine min. [%] | 11.0 | Farinografo stabilità min. [min.] | 5 |

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 | 11.0 | |
| <i>Di cui saturi</i> | 0.1 g | Sale* | 0.002 g | |
| Carboidrati | 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