



La natura  
in buone mani.

# LE TRADIZIONALI

FARINA DI GRANO TENERO



**TIPO 2  
NAZIONALE**

MACINATA  
A PIETRA

Per preparazioni  
rustiche e saporite!

[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 “2” Nazionale Macinata a Pietra**, caratterizzata da un colore scuro, con la presenza di una leggera puntinatura, consente di ottenere prodotti da forno dal bel colore ambrato, e dal profumo gradevole. E' ottenuta macinando a pietra grani dal basso tenore proteico, da cui non viene tolta la frazione del germe, pertanto è ideale per tutte le preparazioni a brevi lievitazioni, e i metodi diretti, sia in panificazione, che in pizzeria, che in pasticceria.

### 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 A PIETRA

Il grano tenero, liberato da ogni impurità, viene macinato a pietra a tutto corpo, senza eliminare il germe, rispettandone le caratteristiche e **garantendo i giusti tempi di riposo**, così da ottenere farine **non alterate termicamente**, in grado da 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]	180 min.
Ceneri max. [%]	0.95	Falling number min. [s]	280
Glutine min. [%]	9.0	Farinografo stabilità min. [min.]	5
Proteine min. [%]	12.0	Farinografo assorbimento [%]	56

### CONTENUTO NUTRIZIONALE medio per 100 g di prodotto

<b>Energia</b>	1473 kJ – 346 kcal	<b>Fibre</b>	5.2 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
<b>Grassi</b>	1.3 g	<b>Proteine</b>	12.0 g	
<i>Di cui saturi</i>	0.2 g	<b>Sale*</b>	0.002 g	
<b>Carboidrati</b>	64.9 g			
<i>Di cui zuccheri</i>	1.8 g			

### CONFEZIONI

Sacco carta 25 kg

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