

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



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

Le 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" 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 brioches lievitate, 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]	440 - 460
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

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	15.5 g	
Di cui saturi	0.1 g	Sale*	0.002 g	
Carboidrati	73.0 g			
Di cui zuccheri	1.0 g			

Confezioni

Sacco carta 25 kg - 5 kg