



La natura  
in buone mani.

# LE INTEGRALI

FARINA DI GRANO TENERO



**TIPO**  
**“INTEGRALE”**  
**FORTE**

Per un impasto  
ricco di fibre  
tutto italiano

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



## LE INTEGRALI

### FARINA DI GRANO TENERO

“Oggidi si vuol troppo sacrificare alla candidezza della farina, che per questo fatto riesce meno nutriente.” Questa citazione si riconduce al nutrizionista francese Megè-Mouriès, che nella seconda metà dell’Ottocento elaborò molti degli attuali processi di panificazione. Con questo spirito nascono **Le Integrali**, ottenute da un

processo che valorizza tutte le componenti del chicco, compreso il germe e le frazioni più scure, quelle più vicine alle crusche, ricche di sapore e fibre, ma povere di glutine. Grazie a questa particolare macinazione, si otterranno prodotti da forno saporiti, dal caratteristico colore scuro, e non pani bianchi con, qua e là, qualche foglia di crusca.

### CARATTERISTICHE D’USO

La **farina tipo “Integrale” Forte**, a foglia grossa o a foglia fine, è ottenuta dalla macinazione di grani teneri 100% Italiani ad alto contenuto proteico, coltivati nell’ambito della filiera “Scelte di Campo”. Questa caratteristica la rende indicata per la preparazione di pani e prodotti da forno ricchi di fibre, anche con metodi indiretti e lunghe lievitazioni. È consigliata per l’utilizzo in panificazione, 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]	< 350
Ceneri [%]	comprese tra 1.30 e 1.70	Falling number min. [s]	320
Glutine min. [%]	12.0	Farinografo stabilità min. [min.]	15
Proteine min. [%]	14.0	Granulometria [µm]	foglia fine > 425 foglia grossa > 1100

### CONTENUTO NUTRIZIONALE medio per 100 g di prodotto

Energia	1423 kJ – 339 kcal	Fibre	9.4 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
Grassi	2.1 g	Proteine	14.0 g	
Di cui saturi	0.4 g	Sale*	0.002 g	
Carboidrati	60.1 g			
Di cui zuccheri	1.9 g			

### CONFEZIONI

Sacco carta 25 kg

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