



# LE CASERECCE

FARINA DI GRANO TENERO

La natura  
in buone mani.



**TIPO 00**

**GRANITO**

**Per la migliore  
pasta fresca!**

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



## LE CASERECCE

### FARINA DI GRANO TENERO

**C**ento grammi di farina per ogni uovo... Questa è la ricetta per la "Sfoglia". Solo due ingredienti, quindi, se si ambisce a risultati eccellenti, non ci si può permettere di sbagliare farina. Per questo, **le Caserecce** di Granaio Italiano, dopo un lungo ed accurato processo di stacciatura, vengono

calibrate per granuloetria dai nostri Mugnai, così da garantire alla "Sfoglia" una consistenza, un colore, un profumo ed una lavorabilità ideali. Come per la "Sfoglia", le Caserecce, rappresentano la farina perfetta anche per tutti gli altri tipi di pasta fresca della tradizione italiana.

### CARATTERISTICHE D'USO

La **Farina tipo "00" Granito** è un prodotto granulare a spigolo vivo, caratterizzato da una granulometria controllata, da un tenore di ceneri molto basso, e da una puntinatura ridotta al minimo possibile. E' ideale per la preparazione di pasta fresca e gnocchi, e può essere utilizzata anche per spolverare i prodotti ed infarinare il piano di lavoro.

### 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
Ceneri max. [%]	0.45
Glutine min. [%]	8.7
Proteine min. [%]	10.0
Falling number min. [s]	300

### CONTENUTO NUTRIZIONALE medio per 100 g di prodotto

<b>Energia</b>	1463 kJ - 348 kcal	<b>Fibre</b>	2.0 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
<b>Grassi</b>	1.0 g	<b>Proteine</b>	10.0 g	
<i>Di cui saturi</i>	0.2 g	<b>Sale*</b>	0.002 g	
<b>Carboidrati</b>	72.8 g			
<i>Di cui zuccheri</i>	2.0 g			

### CONFEZIONI

Sacco carta 25 kg

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