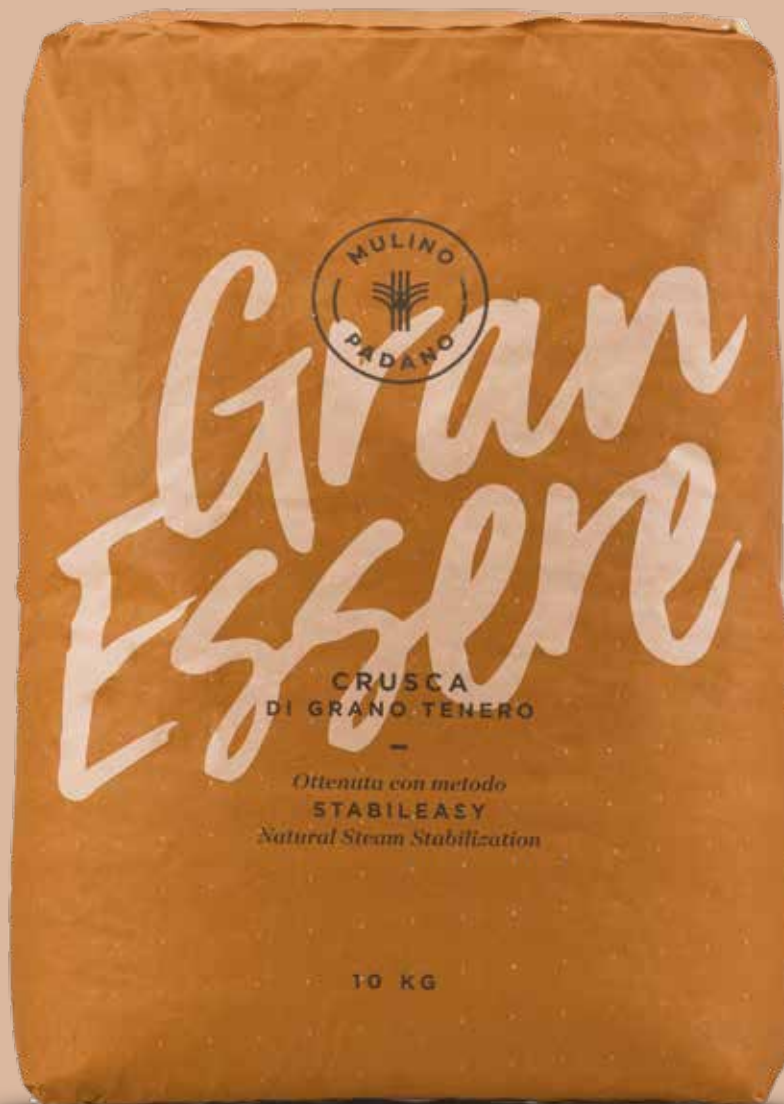




Alimentiamo  
la vostra fiducia.

GRANESSERE

CRUSCA DI  
GRANO TENERO



*L'ingrediente che aggiunge  
fibra e gusto alle tue  
preparazioni*

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



## GRANESSERE

### CRUSCA DI GRANO TENERO

**G**ranEssere, il benessere che deriva dal grano, è la nuova linea di prodotti Mulino Padano ottenuti con l'esclusivo metodo StabilEasy - Natural Steam Stabilization.

Ingredienti evoluti e farine dalle caratteristiche organolettiche superiori, dalla prolungata shelf life e dall'alta valenza nutrizionale, in linea con le richieste sempre più attente dei consumatori ai contenuti salutistici e alla naturalezza degli alimenti.

#### Caratteristiche d'uso

La Crusca GranEssere, ottenuta con il metodo StabilEasy, ha foglie dall'ampia granulometria ed offre i vantaggi di una shelf life prolungata, di un totale abbattimento della carica batterica e di uno spiccato aroma. Queste qualità la rendono un ingrediente insostituibile nelle preparazioni in cui si vuole abbinare la valenza salutistica ad un'inconfondibile sapore.

#### 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.

#### Il metodo StabilEasy®

Mulino Padano ha sviluppato il metodo StabilEasy - Natural Steam Stabilization per esaltare tutte le componenti del chicco di grano, preservandone i benefici nutrizionali. L'esclusivo metodo StabilEasy, basato su un impiego totalmente naturale del vapore, conferisce alle fibre del frumento:

- Una shelf life prolungata
- Un'accresciuta salubrità
- Un aroma più intenso

#### Shelf life e conservazione

Shelf life alla produzione di 6 mesi.  
Conservare in luogo fresco, areato, asciutto e pulito.

#### Caratteristiche

Umidità max. [%]	5,00	Granulometria [%]	>1.000 µm: 44,60%	>500 µm: 8,92%
Ceneri min. [%]	6,00		>850 µm: 24,16%	>224 µm: 7,12%
			>710 µm: 11,16%	<224 µm: 4,00%

#### Contenuto nutrizionale medio per 100 g di prodotto

Energia	1160 kJ - 281 kcal	Fibre	55,1 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
Grassi	4,7 g	Proteine	17,0 g	
Di cui saturi	0,8 g	Sale*	0,005 g	
Carboidrati	15,1 g			
Di cui zuccheri	0,4 g			

#### Confezioni

Sacco carta 10 kg