



Alimentiamo
la vostra fiducia.

GRANESSERE

CRUSCA DI
GRANO TENERO



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

www.mulinopadano.it



GRANESSERE

CRUSCA DI GRANO TENERO

GranEssere, 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	Gianulometria. [%]	>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	
<i>Di cui saturi</i>	0,8 g	Sale*	0,005 g	
Carboidrati	15,1 g			
<i>Di cui zuccheri</i>	0,4 g			

Confezioni

Sacco carta 10 kg