



Alimentiamo
la vostra fiducia.

GRANESSERE

CRUSCHELLO DI
GRANO TENERO



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

www.mulinopadano.it



GRANESSERE

CRUSCELLO 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

Il Cruscello GranEssere, ottenuto con il metodo StabilEasy, ha foglie dalla granulometria fine ed offre i vantaggi di una shelf life prolungata, di un totale abbattimento della carica batterica e di uno spiccato aroma. Queste qualità lo 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: 1,40%	>500 µm: 28,08%
Ceneri min. [%]	5,00		>850 µm: 7,40%	>224 µm: 40,96%
			>710 µm: 12,16%	<224 µm: 10,00%

Contenuto nutrizionale medio per 100 g di prodotto

Energia	1307 kJ – 314 kcal	Fibre	43,7 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
Grassi	5,8 g	Proteine	18,5 g	
<i>Di cui saturi</i>	1,0 g	Sale*	0,009 g	
Carboidrati	25,2 g			
<i>Di cui zuccheri</i>	2,9 g			

Confezioni

Sacco carta 12,5 kg