



Alimentiamo  
la vostra fiducia.

GRANESSERE

CRUSCHELLO DI  
GRANO TENERO



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

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



## GRANESSERE

### CRUSCELLO 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

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	Glanulometria. [%]	>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

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

---

#### Confezioni

Sacco carta 12,5 kg