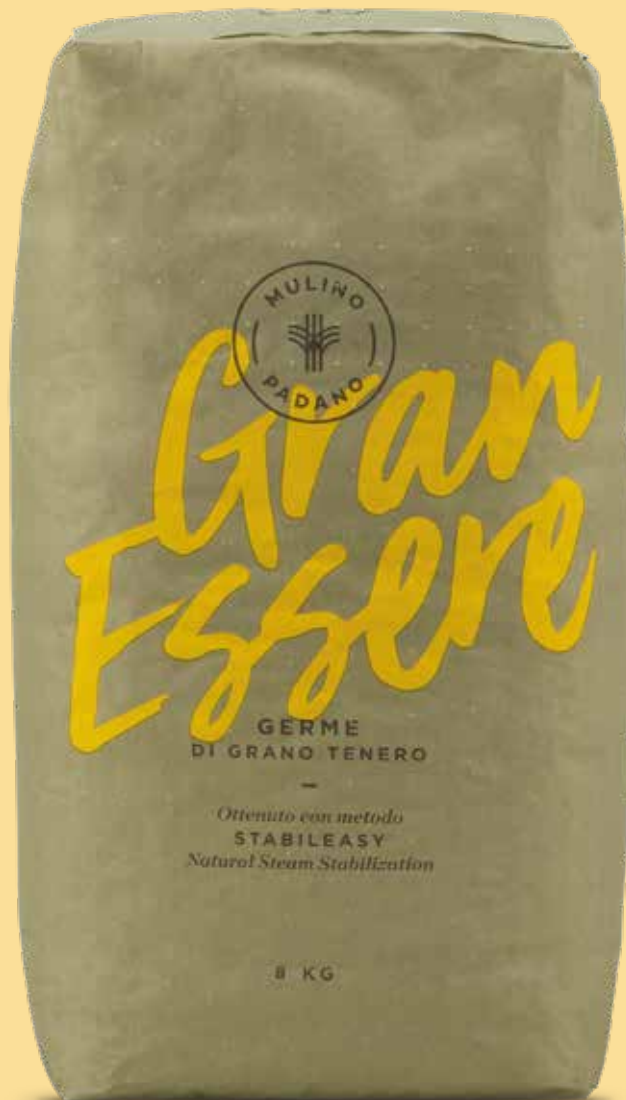




Alimentiamo
la vostra fiducia.

GRANESSERE

**GERME DI
GRANO TENERO**



*Una fonte naturale
di aroma ed energia
per le tue ricette*

www.mulinopadano.it



GRANESSERE

GERME 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 germe di grano tenero è una frazione molto limitata della cariosside, è caratterizzato da un'elevata valenza nutrizionale e da un gusto dolce ed intenso, ma il suo impiego è condizionato da una shelf life estremamente ridotta. Il Germe di grano GranEssere supera questo limite grazie al metodo StabilEasy, che gli conferisce una lunga conservabilità senza intaccarne il valore nutrizionale e lo spiccato aroma; caratteristiche che lo rendono un ingrediente insostituibile nelle preparazioni che vogliono abbinare la valenza salutistica al sapore inconfondibile di questa preziosa frazione del chicco di grano.

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. [%]	4,00	Granulometria [%]	>1.000 µm: 8,48%	>500 µm: 23,84%
Ceneri min. [%]	5,00		>850 µm: 9,52%	>224 µm: 35,84%
			>710 µm: 11,72%	<224 µm: 10,60%

Contenuto nutrizionale medio per 100 g di prodotto

Energia	1696 kJ - 404 kcal	Fibre	10,8 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
Grassi	10,7 g	Proteine	34,8 g	
Di cui saturi	2,3 g	Sale*	0,005 g	
Carboidrati	36,6 g			
Di cui zuccheri	11,5 g			

Confezioni

Sacco carta 8 kg