

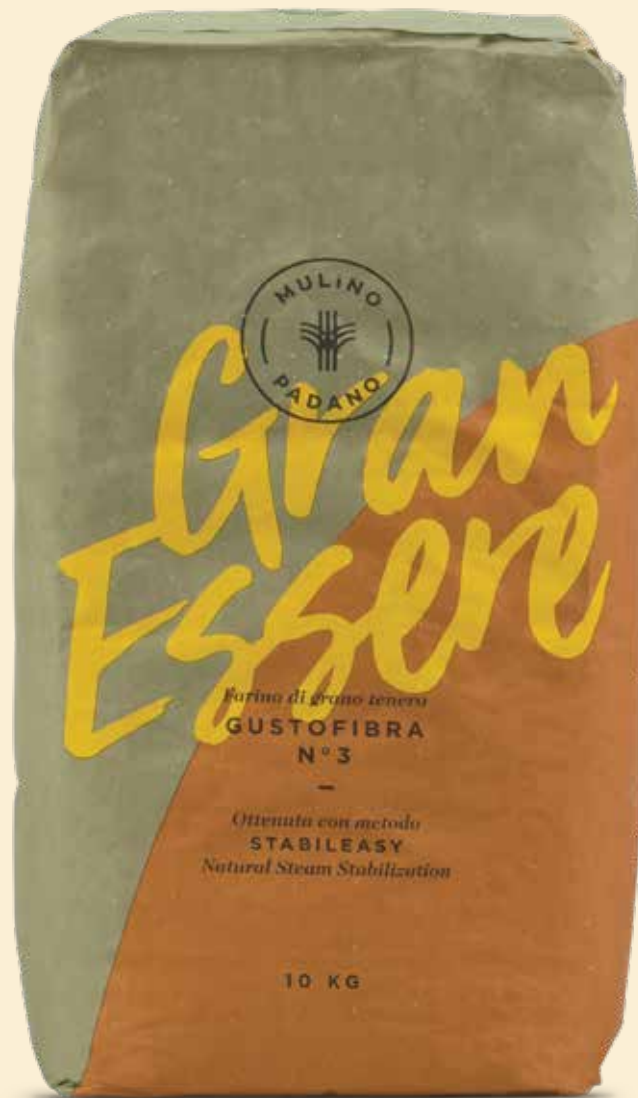


Alimentiamo
la vostra fiducia.

GRANESSERE

Farina di grano tenero

GUSTOFIBRA N°3



*La farina integrale con germe
di grano dal profumo
inconfondibile*

www.mulinopadano.it



GRANESSERE
Farina do grano tenero
GUSTOFIBRA N°3

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 farina integrale GustoFibra N°3, ricca di fibre e germe di grano, è ottenuta grazie al metodo StabilEasy che le dona un gusto ed un profumo unici, garantendo un'accresciuta shelf life a tutte le preparazioni. Queste qualità la rendono un ingrediente insostituibile per realizzare prodotti da forno dall'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. [%]	15,50	Granulometria [μm]	94,00%<224 μm - 1,40%>500 μm
Ceneri max. [%]	1,70 (min. 1,30%)	Energia W [E-4 J]	280-300 (<224 μm)
Glutine min. [%]	12,0	Farinografo stabilità min. [min.]	12
Proteine min. [%]	15,1	Farinografo assorbimento [%]	59

Contenuto nutrizionale medio per 100 g di prodotto

Energia	1435 kJ - 343 kcal	Fibre	7,8 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
Grassi	1,8 g	Proteine	15,1 g	
<i>Di cui saturi</i>	0,3 g	Sale*	0,007 g	
Carboidrati	66,1 g			
<i>Di cui zuccheri</i>	1,7 g			

Confezioni

Sacco carta 10 kg
