



Alimentiamo
la vostra fiducia.

GRANESSERE

Farina di grano tenero

GUSTOFIBRA N°4



*La farina ricca di germe
di grano per preparazioni
sane e fragranti*

www.mulinopadano.it



GRANESSERE
Farina do grano tenero
GUSTOFIBRA N°4

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 GustoFibra N°4, ottenuta con il metodo StabilEasy, è integrata con germe di grano, che rappresenta una delle più ricche fonti naturali di vitamina E, potentissimo antiossidante. Pochi grammi di germe di grano sono sufficienti per soddisfare il fabbisogno giornaliero di questa fondamentale vitamina e l'impiego della farina GustoFibra N°4 permette di raggiungere l'obiettivo, donando al tempo stesso più profumo e fragranza ai prodotti da forno.

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]	87,12%<224 μm - 1,40%>500 μm
Ceneri max. [%]	0,95%	Energia W [E-4 J]	340-360 (<224 μm)
Glutine min. [%]	12,0	Falling number min. [s]	330
Proteine min. [%]	15,6	Farinografo stabilità min. [min.]	16
		Farinografo assorbimento [%]	59

Contenuto nutrizionale medio per 100 g di prodotto

Energia	1462 kJ - 349 kcal	Fibre	3,8 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
Grassi	1,8 g	Proteine	15,6 g	
<i>Di cui saturi</i>	0,3 g	Sale*	0,006 g	
Carboidrati	69,4 g			
<i>Di cui zuccheri</i>	2,1 g			

Confezioni

Sacco carta 10 kg