

MULINO  
**Sebòn**  
PADANO

PROFESSIONE  
PASTICCERE

*Farina di grano tenero tipo "00"*  
*Panettone e*  
*Grandi Lievitati*

Parola di pasticcere.



*La farina ideale per preparare  
pandoro, panettone e  
pasticceria lievitata*

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



## PROFESSIONE PASTICCERE

### *Farina di grano tenero tipo "00" - Panettone e Grandi Lievitati*

**L**e farine Sebòn di Mulino Padano sono pensate per fare pasticceria della più alta qualità. I nostri mugnai scelgono con cura i migliori grani e, durante la macinazione, estraggono e miscelano solamente le componenti più nobili del chicco. Queste farine selezionate vengono

scrupolosamente analizzate nel nostro laboratorio per essere pronte a soddisfare anche i pasticceri più esigenti. Fanno parte della linea Sebòn le farine tipo "00" Biscotti e Frolle, Pan di Spagna, Croissant, Lievitati e Manitoba.

#### CARATTERISTICHE D'USO

La farina Sebòn tipo "00" **Panettone e Grandi Lievitati**, oggi in una formula rinnovata, è ideale per la preparazione di grandi lievitati, come Panettone, Pandoro e Colomba, e per il rinfresco del lievito madre, sia solido che liquido. Ottenuta da grani teneri naturalmente ricchi di glutine, la nuova Sebòn Panettone e Grandi Lievitati sviluppa una maglia glutinica caratterizzata da un giusto bilanciamento fra estensibilità ed elasticità, eliminando la rigidità che può portare alla contrazione del prodotto dopo la cottura e al distaccamento dal pirottino. Il suo elevato indice di assorbimento facilita la conduzione degli impasti caratterizzati da alte percentuali di liquidi, grassi e sospensioni, garantendo che il lievitato resti morbido, non si vetrifichi e sfocchi per un tempo molto più lungo rispetto ai prodotti realizzati con altre farine per grandi lievitati. L'impasto risulterà molto malleabile a qualsiasi percentuale di idratazione e svilupperà con costanza sia in fase di lievitazione che in cottura, per un grande lievitato dalla forma regolare ed armoniosa.

#### 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.

#### LA MACINAZIONE

Il grano tenero, liberato da ogni impurità, viene macinato rispettandone le caratteristiche, garantendo i giusti tempi di riposo, e in modo progressivo, così da ottenere farine non alterate termicamente, in grado di sprigionare tutti gli aromi nella preparazione dei prodotti finiti.

---

#### *Shelf life e conservazione*

Shelf life alla produzione di 12 mesi.  
Conservare in luogo fresco, areato, asciutto e pulito.

---

#### *Caratteristiche*

Umidità max. [%]	15,50	Energia W [E-4 J]	380 - 400
Ceneri max. [%]	0,55	Elasticità P/L	< 0,60
Proteine min. [%]	16,0	Falling number min. [s]	340
		Farinografo stabilità min. [min.]	20
		Farinografo assorbimento [%]	59

---

#### *Contenuto nutrizionale* medio per 100 g di prodotto

<b>Energia</b>	1436 kJ - 343 kcal	<b>Fibre</b>	3,0 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
<b>Grassi</b>	0,8 g	<b>Proteine</b>	16,0 g	
<i>Di cui saturi</i>	0,1 g	<b>Sale*</b>	0,002 g	
<b>Carboidrati</b>	73,0 g			
<i>Di cui zuccheri</i>	1,0 g			

---

#### *Confezioni*

Sacco carta 25 kg - 5 kg - 1 kg