



Storie di farina



# Grano Franto

## Essenza di grano

Grano Franto arriva direttamente dal passato ed è stato possibile riproporlo utilizzando una tecnica di macinazione che simula l'azione meccanica di un *Antico Frantoio* e che lascia inalterate tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali originarie del chicco.

### DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparato per la produzione di pane a base di farina grezza non raffinata.

### CARATTERISTICHE

**Grano Franto** è un semilavorato che contiene farina di grano tenero frantumato ottenuta attraverso una speciale macinazione a bassa pressione in cui permangono frammenti di chicco di grano appena schiacciato in forma di fiocco.

### INDICAZIONI D'USO

Si utilizza come una farina integrale, tenendo presente che la ricchezza degli elementi vitali presenti con differenti granulometrie accelera le fermentazioni e consiglia la formazione di pagnotte.

Con una dose di lievito di birra pari a 2,5% il peso della farina si possono ottenere pagnotte che lievitano un'ora a 25°-27° in presenza di umidità, per una cottura consigliata a 230° con vapore.

### INGREDIENTI

Farina di grano tenero integrale 55%, farina di grano tenero tipo "0", farina di grano tenero maltato, lievito madre essiccato di frumento, enzimi alimentari (emicellulasi, alfa milasi), agente di trattamento della farina: E300 (acido L-ascorbico).

### 10 KG PESO NETTO

Peso predeterminato meccanicamente

**PUÒ CONTENERE TRACCE DI:** LATTE, SOJA, UOVA, SEMI DI SESAMO, LUPINI E LORO DERIVATI

### CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE

Conservare preferibilmente in un luogo fresco, aerato e asciutto

### SHELF LIFE

La vitalità degli elementi costituenti questa farina è garantita per 8 mesi

### PRODOTTO E CONFEZIONATO NELLO STABILIMENTO DI

Via Monte Nero, 111- 35010 Curtarolo (PD) – Italia

**PRODOTTO DESTINATO AD USO PROFESSIONALE**  
**AZIENDA CERTIFICATA ISO 9001**