




Farine...

FARINE MOLINO QUAGLIA

FARINE CLASSICHE BIANCHE DA PIZZERIA

P I Z Z E R I A UNICA Kg 25 DORATA LENTA GUSTOSA 	Farina di grano tenero tipo "1". Ideale per:	Pizza Italiana al piatto Pizza in pala alla romana
	Tipo di macinazione:	Dolce a laminatoi
	Cereali:	Miscela di grano tenero OGM free. Privo di conservanti e disinfestanti.
	Durata dell'impasto:	Fino a 16 ore
	Conservazione dell'impasto:	Oltre 48 ore

P I Z Z E R I A SPECIAL Kg 25 SICURA VERSATILE STABILE 	Farina di grano tenero tipo "1". Ideale per:	Pizza Italiana al piatto Pizza in teglia e al metro
	Tipo di macinazione:	Dolce a laminatoi
	Cereali:	Miscela di grano tenero OGM free. Privo di conservanti e disinfestanti.
	Durata dell'impasto:	Fino a 12 ore
	Conservazione dell'impasto:	Oltre 48 ore

P I Z Z E R I A ALLEGRA Kg 25 VELOCE MORBIDA FRIABILE 	Farina di grano tenero tipo "1". Ideale per:	Pizza Italiana al piatto Pizza e focaccia in teglia
	Tipo di macinazione:	Dolce a laminatoi
	Cereali:	Miscela di grano tenero OGM free. Privo di conservanti e disinfestanti.
	Durata dell'impasto:	Fino a 6 ore
	Conservazione dell'impasto:	Oltre 24 ore



FARINE TECNICHE PER RISTORAZIONE

**RISTORAZIONE
CUORDOLCE**

Kg 5

OTTIMA
NUTRIZIONE
GUSTO
DECISO



Farina di grano tenero tipo "00".
Ideale per: Dolci

- 1 **FACILE DA USARE**
- 2 **UTILE PER LA PRODUZIONE DI IMPASTI SOFFICI, FRIABILI ED ELASTICI**
- 3 **SICURA PER LA RIUSCITA DI QUALSIASI DOLCE**
- 4 **INDISPENSABILE PER GARANTIRE AL PRODOTTO FINITO UNA GRANA PIU' LEGGERA**

**RISTORAZIONE
GRAN PASTA**

Kg 5

PROFUMATA
NON SCUOCE
DOLCE ED
ELASTICA



Farina di grano tenero tipo "00".
Ideale per: Pasta fresca

- 1 **E' ELASTICA ANCHE SE DI SFOGLIA SOTTILE**
- 2 **E' SAPORITA CON QUALSIASI CONDIMENTO**
- 3 **IN COTTURA NON SPORCA L'ACQUA**
- 4 **SI LAVORA CON O SENZA UOVA**
- 5 **NON SCUOCE**
- 6 **MANTIENE INTATTO IL COLORE NEL TEMPO**
- 7 **E' ADATTA ANCHE ALLA COTTURA ESPRESSA**

**RISTORAZIONE
BEL FRITTO**

Kg 5

UNICA
ADERISCE AGLI
ALIMENTI
NON ASSORBE
OLIO




Farina di grano tenero tipo "0".
Ideale per: Fritto all'italiana


- 1 **UTILE PER QUALSIASI FRITTO**
- 2 **ADERISCE A TUTTI GLI ALIMENTI**
- 3 **NECESSARIA PER ASSORBIRE MENO OLIO**
- 4 **INDISPENSABILE PER UNA FRITTURA CROCCANTE**
- 5 **FONDAMENTALE PER UNA FRITTURA LEGGERA E DIGERIBILE**
- 6 **VANTAGGIOSA PER TUTTI COLORO CHE VOGLIONO REALIZZARE UN BUON FRITTO**



FARINE PER PASTICCERIA

<p>PASTICCERIA</p> <p>FARINA FROLLA</p> <p>Kg 25</p> <p>GRANI ALTAMENTE SELEZIONATI</p> 	<p>Farina di grano tenero tipo "00".</p> <p>Ideale per: Frolle dolci o salate</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 IMPASTO RAPIDO ED OMOGENEO 2 EVITA AL MASSIMO LA FORMAZIONE DI GLUTINE CHE RENDE ELASTICA LA PASTA 3 IMPASTO DI GIUSTA CONSISTENZA CHE NON DIVENTA COLLOSO E CHE NON SI SBRICIOLA ECCESSIVAMENTE
--	---

<p>PASTICCERIA</p> <p>SFOGLIA</p> <p>Kg 12,5</p> <p>FARINE PER PASTICCIERI CHE SCELGONO LA QUALITA'</p> 	<p>Farina di grano tenero tipo "00".</p> <p>Ideale per: Pasta Sfoglia</p> <p>Farina che combina un buon indice di forza (W 330-350) ad un'ottima estensibilità risultando ideale per la pasta sfoglia ma altresì adatta alla produzione di lievitati sfogliati a lunga lievitazione con ottimi risultati. La composizione proteica è studiata per avere un glutine molto estensibile che favorisca la laminazione dell'impasto e l'effetto sfogliatura e, al contempo, assicuri un'ottimo sviluppo in forno del prodotto senza restringimento o modificazione della forma.</p> <p>La capacità di legare velocemente elevate quantità di grassi assicura velocità di lavorazione senza andare a scapito della qualità finale: la distinzione tra gli strati di laminazione si mantiene netta e la sfogliatura nel prodotto risulta ben definita, a resa in cottura è ottima anche se il prodotto viene congelato: Pasta sfoglia, cannoli, ventagli presentano una sfoglia sottile, regolare, ben definita e mantengono la friabilità e la forma; croissant e brioche (soprattutto se prodotte con una lunga lievitazione o con l'ausilio della biga) presentano una sfogliatura ben definita, non scagliosa e risulteranno ben sviluppate e fragranti.</p> 
---	--

<p>PASTICCERIA</p> <p>FARINA PANETTONE</p> <p>Kg 25</p> <p>FARINE PER PASTICCIERI CHE SCELGONO LA QUALITA'</p> 	<p>Farina di grano tenero tipo "00".</p> <p>Ideale per: Panettone, Pandoro, colomba</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 IMPASTO ESTENSIBILE ED ELASTICO 2 ALVEOLATURA REGOLABILE 3 OTTIMA CAPACITA' DI ASSORBIMENTO DEI LIQUIDI 4 ADATTA PER IMPASTI CON TEMPI DI LIEVITAZIONE LUNGI 5 L'IMPASTO SI ESPANDE CON REGOLARITA' PRESENTANDO UN OTTIMO SVILUPPO FIN DALLA PRIMA FASE DI LAVORAZIONE E PERMETTE L'AGGIUNTA DI GRASSI E FRUTTA CANDITA.
---	---

FARINE SPECIALI



Prodotti speciali

Tante farine per tanti usi diversi. Per molti tipi di alimenti la farina è l'ingrediente basilare, di conseguenza il suo ruolo diventa fondamentale per la buona riuscita dell'impasto e per la qualità del prodotto finito. Con le nostre farine intendiamo soddisfare ogni tipo di esigenza in fatto di tecniche di lavorazione. Ognuna presenta infatti caratteristiche particolari che la rendono adatta alle più diverse tipologie di impasto. Ottenute da grani rigorosamente selezionati e non geneticamente modificati, di ottima qualità e facilmente manipolabili, permettono sempre la giusta consistenza, dando come risultato soluzioni gastronomiche di alto livello che garantiscono il mantenimento della forma e del sapore del prodotto finale.



FORMATO 10 KG

BonSemi

Miscela per panificazione BonSemi

Ingredienti

farina di grano tenero tipo "0", semi di girasole, semi di sesamo, semi di lino, semi di miglio, grit di soia e farina di segale.

Cerealè

Miscela per panificazione Cerealè

Ingredienti

flocchi di avena, crusca di grano tenero tostata, farina di segale e farina di cereali maltati.

Ottimais

Miscela per panificazione Ottimais

Ingredienti

mais frantumato, semi di girasole e farina di grano tenero tipo "0".

FORMATO 25 KG

Grano Saraceno

Farina di grano saraceno germinato e stabilizzato termicamente, ricca di vitamine del gruppo B (B1, B3, B6), di minerali (magnesio, ferro fosforo) e fibre solubili e insolubili; miscelata con Petra aumenta notevolmente la capacità di lievitazione degli impasti e l'ottenimento di una crosta fine e croccante.

Semola Grano Duro

Semola rimacinata, caratterizzata dal tipico colore giallo e dalla grana fine (più sottile rispetto alla semola di grano duro) consigliata per la preparazione di pane di grano duro

Semola Grano Duro Rimacinato

Semola rimacinata, caratterizzata dal tipico colore giallo e dalla grana fine (più sottile rispetto alla semola di grano duro) consigliata per la preparazione di pane di grano duro

PIÙ RICCA

Farina da selezione di grani teneri per pizza italiana al piatto, pizza e focaccia in teglia.

donata ↙
↓
ricca
↘
friabile



FORMATO 12,5 KG

