ELEMENTI DI PANE

IT Linea di semilavorati pensati appositamente per la produzione di pane con impasti speciali. La competenza di uno staff tecnico di professionisti del settore, unita all'utilizzo di farine pregiate e al dosaggio corretto dei singoli componenti, ci hanno permesso la realizzazione di una linea di semilavorati creata per esaudire la richiesta di **prodotti innovativi**, con sapori differenti, che sappiano soddisfare appieno le esigenze dei nostri clienti professionali e che esaltino le **proprietà nutritive** naturalmente presenti nei diversi ingredienti.

EN Mixes line made for special bread preparations. The competence of our professional technicians, the use of finest flours and an accurate dosing of individual components worked together to create our mixes line. This line wants to meet the need of **innovative products** and different flavours, which can satisfy our professional customers' requirements and that can exalt the **nutritional properties** of every ingredient.

MOLINO PASINI
VIA BUSCOLDO 27/BIS
46010 CESOLE
MANTOVA – ITALIA

T +39 0376 969015
F +39 0376 969274
INFO@MOLINOPASINI.COM
WWW.MOLINOPASINI.COM

PANE D'ORIENTE – **25KG**
Con 9 cereali in fiocchi, semi e farina per un prodotto dalle elevate proprietà nutrizionali.
Mix of 9 types of cereals, in form of flakes, seeds and flour to obtain a product with optimal nutritional properties.

ARABO ALL'AVENA – **25KG**
Farina di grano tenero e farina d'avena per ottenere il classico pane arabo.
Soft wheat flour and oat flour mix to obtain the classic arabic style bread.

ARABO BIANCO – **25KG**
Con farina di grano tenero tipo Manitoba per ottenere un pane arabo completamente bianco.
Mix with Manitoba flour type for a totally white arabic style bread.

PANE AL MAIS – **25KG**
Con grano tenero e farina di mais per esaltare il profumo del granoturco.
Mix of soft wheat and corn flour to enhance corn's aroma.

PANE AL RISO – **25KG**
Con farina e fiocchi di riso per un pane leggero e gustoso.
Mix containing rice flour and flakes for a tasty and light bread.

SOIA – **25KG**
Con farina e gritz di soia per un pane leggero, digeribile e fragrante.
Mix with soy flour and gritz for a light, easy to digest and fragrant bread.

PANE SOFFICE (NUCLEO 50%) – **25KG**
Nucleo da miscelare in parti uguali con farina di grano tenero per ottenere un gradevole pane soffice.
Mix to be used with soft wheat flour in the same quantities to obtain a nice soft bread.

PANE ALLA SEMOLA RIMACINATA – **25KG**
Con grano tenero e grano duro per un pane fragrante.
Mix of soft and durum wheat flour for a fragrant bread.

PANE ALLA ZUCCA – **25KG**
Per un pane dall'inconfondibile colore e aroma di zucca.
For a bread with the unmistakable pumpkin colour and aroma.

PANE ALLA CURCUMA – **25KG**
Per un pane dalle elevate caratteristiche salutari grazie alla curcuma, potente antitumorale, e ai semi di lino, ricchi di omega 3. For a super healthy bread as it contains tumeric powder, a strong anticancer, and linen seeds, rich in omega 3.

GRANGERME – **25KG**
Con germe di grano, ricco di sostanze nutritive, ideale per la produzione di baguette.
Mix with wheat germ, rich in nutritional properties, perfect for baking baguette.

VIVAISEMI (NUCLEO 50%) – **10KG**
Ricco di semi di diversi cereali da usare in parti uguali con farina di grano tenero.
Mix rich in seeds of different cereals to be used with soft wheat flour in the same quantities.

ANTICHI CEREALI – **10KG**
Con farina di grano Khorasan e farro, cereali antichi ricchi di proteine e altamente digeribili.
Mix with Khorasan wheat and spelt flour, two ancient cereals rich in proteins and easy to digest.

AVENA SEGALE GERME – **10KG**
Con farina d'avena, di segale e germe di grano per un prodotto ricco di fibre e altamente digeribile.
Mix with oat and rye flour and wheat germ to obtain a product rich in fibers and extremely easy to digest.

MULTICEREALI – **10KG**
Con 6 cereali per un prodotto profumato e gustoso, adatto a diverse preparazioni.
Mix containing 6 cereals to obtain a unique taste and aroma, perfect for many recipes.

DESIGN: STUDIO OVER