

Per la produzione di pani speciali (kg 25)

Pansfizioso 4 cereali



Mix bilanciato con rimacinata di grano duro, farina di avena e orzo che, con la lecitina, mantiene sofficità e sapore caratteristici anche alla sera.

A mix with 4 cereals which can maintain the bread fragrant even at the evening.

Mix Multipani



Miscela polivalente ed universale. Con lo stesso impasto si possono ottenere 3-4 tipologie di pane.

A universal mix with which is possible obtain 3-4 different type of bread.

Focaccia Plus 5 cereali



Con farina di segale, mais, orzo, avena e rimacinata ed arricchito con Madre Acida. Per una focaccia più alta e soffice dal profumo fragrante.

With rye, maize, barley and oats flours, remilled durum semola and enriched with fermented dough. For a special Focaccia, soft and fragrant.

“Madre acida” Molino Pasini

Madre acida per panificazione kg 25

- ✓ Profumo del pane intenso e caratteristico.
- ✓ Mollica ed alveolatura regolare, aperta ed elastica.
- ✓ Vantaggi della panificazione indiretta anche con brevi riposi.
- ✓ Prolunga la conservabilità.

With the addition of the Fermented dough the bread has more flavor, aroma and a longer shelf-life.

Madre acida per pizzeria kg 10

- ✓ Esalta il caratteristico profumo della pizza.
- ✓ Rende più estensibile l'impasto.
- ✓ Migliora la lavorabilità della pasta.

Improves the workability and enhances the scent.

Con l'aggiunta della madre acida il cartellino del Pane e della Pasticceria non vengono modificati, mentre per il cartellino della Pizza si deve aggiungere: lievito disattivato.

N.B. La madre acida non sostituisce il lievito.

Please note that the fermented dough doesn't replace the yeast.

semilavorati
in polvere

Coadiuvanti e miglioratori (kg 25)

Coadiuvante naturale

Migliora la produzione sia del pane comune che del pane speciale.

Improves the production of both common bread and special bread.

(da non dichiarare)

Miglioratore max

Indicato per tutti i tipi di **pane conditi** e per tutti gli impasti che sfruttano la tecnologia del freddo.

Suitable for all types of flavored bread and for all mixtures that use the technology of cold.

(dichiarare: E472, maltosio)

Miglioratore per cella

Studiato appositamente per gli impasti che sfruttano la tecnologia del freddo.

Designed specifically for mixes that use the technology of cold.

(dichiarare: **lecitina di girasole**)

Miglioratore max 0,2% kg 5

NUOVO - più concentrato e più conveniente. Solo 20 gr di prodotto con 10 kg di farina.

NEW - More concentrated and less expensive. Only 20gr on 10 kg of flour.

(dichiarare: E472, maltosio)

Per la produzione di pizze speciali (kg 25)

Pizza Country 3 cereali

Mix con semola rimacinata di grano duro, soia e germe di grano per la pizza più **leggera e digeribile in assoluto**.

Mix with durum wheat remilled semolina, soy and wheat germ for the lighter and more digestible pizza then ever.

Pizza Soia

Mix con **farina di soia** per una pizza fragrante, ipocalorica e iperproteica.

Mix with soya flour for a fragrant, low-calorie, high protein pizza.

Pizza Di&t

Mix per ottenere un prodotto ipocalorico e digeribile.

Low-calorie and digestible pizza.

Pizza al taglio

Mix con latte e amido di mais per ottenere una **pizza alta** e morbida.

Mix with milk and cornstarch to obtain a pizza higher and soft.



Genial Pizza kg 5

Aggiunto dal 7% al 10% a qualsiasi altra farina, si ottiene una **pizza alla patata, soffice sopra e croccante sotto**, che non si piega.

Added by 7% to 10% at any flour, you can get a soft above and crunchy below potato pizza.



STUDIO PI-TE - CREMONA

f
molino
pasini s.p.a.

semilavorati
in polvere
per la produzione
di impasti speciali
semi-manufactured mixes
for special bread



f
molino
pasini s.p.a.

Sede e stabilimento
Cesole - Mantova (Italia) - Tel. +39 0376 969015 (r.a.) - Fax +39 0376 969274
www.molinopasini.com - info@molinopasini.com

NUOVA LINEA

Prodotti innovativi con proprietà salutistiche presenti naturalmente nei singoli ingredienti, che, sapientemente mixati, possono influire e/o prevenire gli effetti negativi dovuti ai ritmi e allo stress della vita moderna.

Innovative products with healthy properties naturally present in the individual ingredients that, expertly mixed, can influence and / or prevent the negative effects due to the pace and stress of modern life

Pane avena, segale e germe (kg 10)



Ricco di fibre naturali alle quali viene riconosciuto universalmente una capacità di prevenzione delle malattie vascolari e intestinali.

Rich in natural fibers to which the capacity for prevention vascular and intestinal disease is worldwide recognized.

Pane antichi cereali (kg 10)



Ingredienti: semola di **KAMUT**, farina di **farro**.

Entrambi antichissimi cereali che non hanno subito modificazioni genetiche, ricchi di vitamine e proteine di altissima digeribilità.

Ingredients: kamut, spelt flour.

Pane fibra d'avena (kg 10)



Ingredienti: farina di grano tenero tipo 0, crusca d'avena.

La crusca d'avena dà immediatamente il senso di sazietà, la sua fibra trattiene ed elimina tutte le sostanze grasse come gli acidi grassi, il colesterolo, gli zuccheri.

- Indicato nelle diete alimentari -
Ingredients: soft wheat flour, bran oats.

Mix Integrale Special (kg 25)



Con un elevatissimo assorbimento d'acqua per ottenere un pane integrale naturale senza additivi, più gustoso grazie alla presenza del germe di grano. Sicuramente efficace per migliorare la digestione.

Wholemeal bread, with no additives.

Soddisfano entrambi le esigenze di prodotti naturali e salutistici

Pizza avena, segale e germe (kg 10)



Ricca di fibre naturali, indicata nelle diete ipocaloriche e per migliorare la funzionalità digestiva.

Rich in natural fibers, indicated in weight loss diets and to improve digestive function.

Pizza antichi cereali (kg 10)



Ingredienti: semola di **KAMUT**, farina di **farro**.

Entrambi antichissimi cereali che non hanno subito modificazioni genetiche, ricchi di vitamine e proteine di altissima digeribilità.

Ingredients: kamut, spelt flour.

Pizza fibra d'avena (kg 10)



Ingredienti: farina di grano tenero tipo 0, crusca d'avena.

La crusca d'avena dà immediatamente il senso di sazietà, la sua fibra trattiene ed elimina tutte le sostanze grasse come gli acidi grassi, il colesterolo, gli zuccheri.

- Indicato nelle diete alimentari -
Ingredients: soft wheat flour, bran oats.

Pizza Integrale Rustica (kg 10)



Si ottiene con facilità una pizza veramente integrale, senza additivi, che beneficia quindi di un minor apporto di calorie e migliora la digestione.

Wholemeal bread with no additives.

Excellent mixes for natural and health products

semilavorati
in polvere

Per la produzione di pani speciali (kg 25)

Arabo all'avena



Prodotto naturale con farina di grano tenero -ricca di proteine- e farina di avena, per ottenere il classico pane arabo.

A natural product with wheat flour, rich in proteins and oatmeal to obtain the classic "arabic bread".

Nucleo al 20% arabo all'avena (kg 10)



Alle 20 parti di questo nucleo aggiungerne 80 di una farina con W 280/300 (Milano). Prodotto per grandi quantitativi con minor costo.

Nucleus at 20% to which add the remaining 80 parts of a flour with W 280/300 to produce more quantities with less costs.

Arabo bianco senza avena



Mix con farina tipo manitoba -ricca di proteine- per un pane Arabo eccezionale e completamente bianco.

Mix with flour type Manitoba for an Arabic bread excellent and completely white.

Pane d'Oriente 9 cereali



Miscela di 9 cereali in farine, fiocchi e semi per ottenere un pane unico, squisito per gusto e sapore.

Mix of 9 cereals, flakes and grains to obtain a unique bread, delicious for its taste.

Pane alla zucca



Semilavorato a base di zucca per ottenere un pane dall'inconfondibile aroma e sapore.

Mix basically of pumpkin to obtain an excellent fragrant bread.

Pane al mais



Miscela bilanciata solo di grano tenero e mais, per esaltare il colore e, soprattutto, il gusto e il profumo del granturco.

A balance mix of only wheat and corn to intensify the color, the taste and the flavour of corn.

Baguette 50%



È un nucleo da usarsi al 50% con farina comune. Si ottiene un ottimo filone con crosta sottile ed alveolatura regolare, a costi contenuti.

A Nucleus at 50% to be use with a normal flour.

Parisienne



NUOVA PARISIENNE

Mix con **farina Tipo 1 "Primitiva"** 300 per ottenere una baguette veramente fragrante e profumata.

Mix with flour type 1 Primitiva "300" to get a fragrant baguette.

Mix soffice 50% pane al latte



È un nucleo da usarsi al 50% con farina comune. Si ottiene un gradevolissimo pane soffice.

A Nucleus at 50% to be use with a normal flour. To obtain a soft bread.

Pane Tartaro 3 cereali



Miscela studiata per ottenere il massimo risultato nella produzione di pane tipo Tartaruga, ottenendo fragranza superiore e gentilezza di crosta.

Mix studied to obtain the best result for the production of bread type "turtle".

Nucleo al 20% pane tartaro (kg 10)



Preparare l'impasto con 20 parti del nucleo e 80 parti di farina con W 280/300. Si ottiene lo stesso ottimo risultato ad un costo più contenuto.

Nucleus at 20% to which add the remaining 80 parts of a flour with W 280/300 to produce more quantities with less costs.

Pane Campagnolo 5 cereali



Cinque cereali (farro, avena, grano duro, orzo ed altri) per avere il sapore e il profumo del pane di una volta.

5 cereals (spelt, oat, durum wheat, barley) to obtain a bread with unique fragrance.

Pane Soia



Prodotto naturale con aggiunta di soia che, con le sue proprietà ipocaloriche e iperproteiche, permette di ottenere un pane più leggero, digeribile e fragrante.

A natural mix with an addition of soya to obtain a bread more fragrant and digestible.

Pane Pugliese alla semola rimacinata



Miscela di farine per realizzare un pane "pugliese" arricchito di germe e proteine nobili, per ottenere una maggiore fragranza.

A mix of flours to obtain a "pugliese" bread riched in wheat germ and proteins.

Pane al riso 3 cereali



Mix con riso in farina e chicchi soffiati, per un pane leggero e gustoso con rimacinata.

Mix with rice in flour and puffed rice grains for a tasty and light bread.

Pane Rustico 6 cereali ai semi di girasole



Mix di 6 cereali con preponderanza di girasole, arricchito di madre acida per maggior gusto e aroma.

Mix of 6 cereals with a predominance of sunflower riched with fermented dough to get more aroma.

Genial Pane (kg 5)



Aggiunto nella misura dal 7% al 10% a qualsiasi altra farina, si ottiene un soffice pane e/o focaccia alla patata, con più profumo per la presenza di madre acida.

To be added to our flours in a percentage equal to 7%-10% to obtain a soft bread and focaccia with more aroma for the presence of fermented dough.

Pane Alto Adige alla segale scura



Semilavorato con preponderanza di segale tipo 2 per un pane scuro con il gusto e il sapore caratteristici della segale.

Mix with predominance of rye type 2 for a dark bread with the typical taste of rye.