

# LINEA PRIMITIVA TIPO 1, TIPO 2 E INTEGRALE

100% GRANO ITALIANO

**IT** La linea Primitiva Bio è realizzata a partire da una selezione di grano tenero biologico di **origine italiana**, per far riscoprire un prodotto dal caratteristico gusto e profumo “di una volta”. Nessuna come Primitiva è ricca di fibre, proteine e sali minerali, che conferiscono ai prodotti realizzati un sapore ed un aroma unici, garanzia dell’altissima qualità della materia prima, proveniente da soli grani certificati. Declinata nelle tre varianti, tipo 1, tipo 2 ed integrale, è ideale per la breve, media e lunga lievitazione sia nella **panificazione**, sia nella **pizzeria**, come anche in **pasticceria**. Primitiva Bio ha un doppio valore, poiché oltre alle caratteristiche intrinseche della linea Primitiva, sia a livello di gusto che di vantaggi nutrizionali, il metodo di produzione la rende anche sostenibile per il Pianeta.

**EN** Organic Primitiva line is made from an accurate selection of organic soft wheat, **100% of Italian origin**, in order to enable the revival of the same taste and flavours of bygone days. Primitiva flours are matchlessly rich in fibres, proteins and mineral salts, which give products made with them a unique flavour and aroma as guarantee of the highest quality of its raw material, that comes only from certified wheats. Presented in three variants, type 1, type 2 and whole-meal, Primitiva is recommended for all **bread, pastry** and **pizza** preparations for short, medium and long leavening time. Organic Primitiva has a double value, because besides having all the characteristics of the Primitiva line such as an unmistakable taste, exceptional elasticity and easiness of digestion, it is also eco-friendly and sustainable for the Earth.



PRIMITIVA TIPO 1 BIO

**PRIMITIVA TIPO 1 BIO**  
**L'EVOLUZIONE DELLA SPECIE, L'EVOLUZIONE DELLE FARINE.**  
THE EVOLUTION OF THE SPECIES, THE EVOLUTION OF FLOUR.

**IT** Primitiva Tipo 1 BIO è realizzata a partire dalle migliori materie prime, di **origine italiana** certificate bio, per far riscoprire il gusto ed il profumo "di una volta". Nessuna come Primitiva è ricca di fibre, proteine e di sali minerali che conferiscono ai prodotti realizzati un sapore ed un aroma unici. La farina Primitiva Tipo 1 BIO è caratterizzata da un gusto inconfondibile, un'eccezionale elasticità ed un'elevata digeribilità ed è consigliata per la produzione di molteplici prodotti in **panificazione, pasticceria e pizzeria**.

**EN** Primitiva Type 1 BIO (Organic) is made from the best raw materials, **100% Italian** organic soft wheat, so that you can enjoy once again the same taste and aroma as in the past. Primitiva is matchlessly rich in fibres, proteins and mineral salts that give the final products a unique flavour and aroma. Primitiva Type 1 BIO offers an unmistakable taste, exceptional elasticity and easiness of digestion and is recommended for all **bread, pastry and pizza** preparations.

CONFEZIONI / BAGS  
10 kg



PRIMITIVA TIPO 2 BIO

**PRIMITIVA TIPO 2 BIO**  
**L'EVOLUZIONE DELLA SPECIE CONTINUA.**  
THE EVOLUTION OF THE SPECIES IS NON-STOP.

**IT** Primitiva Tipo 2 BIO offre ancora più gusto ed aroma, ancora più fibre e sali minerali, per conferire al prodotto finito un profumo unico ed inconfondibile. È realizzata a partire da grano tenero certificato BIO di sola **origine italiana**. La sua struttura proteica supporta molto bene l'aggiunta di grassi. Il prodotto finale presenta un notevole sviluppo, pur mantenendo la giusta morbidezza. Il prodotto ottenuto conserva inalterate le caratteristiche organolettiche anche se sottoposto a surgelazione. Grazie all'elevata elasticità, l'ottimo

assorbimento e la buona digeribilità, Primitiva Tipo 2 BIO è consigliata per tutti prodotti in **panificazione, pasticceria e pizzeria**.

**EN** Primitiva Type 2 BIO (Organic) offers even more taste and aroma, even more fibres and mineral salts to give the final product a unique and unmistakable fragrance. It is made from the best raw materials, **100% Italian** organic soft wheat. Thanks to its protein structure, Primitiva Type 2 BIO well incorporates added fats. The final product has a very good raising, still maintaining the right

softness. Thanks to its exceptional elasticity, great absorption and easiness of digestion, Primitiva Type 2 BIO is recommended for all **bread, pastry and pizza** products.

CONFEZIONI / BAGS  
10 kg



PRIMITIVA INTEGRALE BIO

**PRIMITIVA INTEGRALE**  
**BEN TORNATO PROFUMO DI UNA VOLTA.**  
WELCOME BACK TO THE FRAGRANCE OF BYGONE DAYS.

**IT** Primitiva Integrale BIO è realizzata a partire da grano tenero certificato bio, **100% di origine italiana**. Questa farina è completamente integrale e si presta ad un utilizzo diversificato in **pasticceria, pizzeria e panificazione**: dal croissant alla pasta frolla dolce o salata fino ad ottimi cake integrali, a croccantissime pizze integrali, focacce, pani di grande pezzatura, ciabatte e francesini. A differenza di altre farine integrali, è più elastica, facilmente lavabile e con un ottimo livello di assorbimento. Per ottenere queste caratteristiche, Molino Pasini

utilizza solamente grani di altissima qualità, ottenuti da una macinatura a tutto corpo. Il risultato è un prodotto che mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche anche se sottoposto a surgelazione.

**EN** Primitiva Integrale BIO (Organic) is made from certified organic soft wheat, **100% of Italian origin**. This flour is entirely wholemeal and can be used to make **pastries, pizzas and bread**: from croissants to sweet or savoury short crust pastry, excellent wholemeal cakes,

crispy wholemeal pizzas, large loaves and Italian focaccia, "Ciabatta" and "Francesini". Unlike other types of wholemeal flours, Primitiva is elastic, easy to knead and offers excellent absorption. In order to obtain a product rich in fibres and unique in terms of absorption, Molino Pasini uses only top-quality grains obtained by grinding the whole kernel. The final product preserves its organoleptic properties even when frozen.

CONFEZIONI / BAGS  
10 kg