



ENG – Molino Pasini has been in the milling business for more than eighty years. For three generations, we've been producing flours for people demanding perfection from their flour.

FRA – Molino Pasini travaille dans le secteur meunier depuis plus de quatre-vingts ans. Cette minoterie produit, depuis trois générations, des farines pour ceux qui en exigent la perfection.

DEU – Molino Pasini ist seit mehr als achtzig Jahren in der Welt der Müllerei tätig. Seit drei Generationen erzeugt das Mühlenunternehmen Mehle für Kunden, die nach absoluter Perfektion suchen.

ESP – Molino Pasini va actuando desde hace más de ochenta años en el sector de la molinería. La empresa lleva tres generaciones produciendo harinas para quienes exigen lo mejor.

DESIGN: STUDIO OVER | PH: STEFANIA GIORGI | STYLING: VANDERSANDESTUDIO



PASTA FRESCA LINE

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM



ENGLISH	
FRESH PASTA LINE	
PASTA D'ORO ® 1/5/10/25 kg	Ideal flour for traditional Italian fresh noodles and also for filled and pressed pasta. It is suited to be processed by using both kneading & die pasta machines and to be used in case of a short dough preparation time. This product has a very important property being particularly interesting for producers of fresh noodles who do not pasteurize them, i.e. the pasta keeps its natural yellow colour for many days without becoming grey. If it is used to prepare filled noodles, the filling ball inside does not show through. The pastry produced by using Pasta d'Oro shows a surface roughness, thus allowing a better keeping of the filling: moreover, it stands baking and double baking very well, thanks to the high elasticity level of the dough (to shorten the preparation time, in restaurants noodles are precooked and left to stand awaiting customers' orders. When customers order, the noodles are submitted to a second baking stress). Due to its "lively" grain size, Pasta d'Oro can perfectly be mixed with semolina to obtain a pasta having more consistency within a shorter baking time.
PASTA D'ORO ® PRIMITIVA 25 kg	Semi wholemeal flour ideal for preparing stuffed and extruded wholemeal type pasta. Its elasticity makes it perfect for making pasta by hand or using a pasta maker. The pasta obtained does not overcook and has a coarse surface that traps any sauce. Pasta d'Oro Primitiva is dark-coloured flour with a high fibre content. It's tastier, more aromatic and has a higher mineral content than regular flour, making its flavour and fragrance unique and unmistakable.
GRANITO 5/25 kg	An extracted 00 flour suitable for any kind of pasta, especially for producing gnocchi (dumplings). High quality wheats, no ripening and uniform grain size are the elements which allow this flour to be a high quality product.
DURUM SEMOLINA and "REMILLED" DURUM SEMOLINA 1/5/25 kg	Usually, semolina is utilized to produce dry pasta (spaghetti, macaronis etc) and as the Rimacinata (Remilled Semolina), it is obtained by processing durum wheat. Both products are also used to prepare a pasta having a better consistency, the only disadvantage of these products is a very long baking time (even 20 minutes). It can be used as such or mixed with Pasta d'Oro to improve the kneading process and reduce the baking time.
PASTA VIP 25 kg	Mix between our soft wheat flour Pasta d'Oro and durum semola from canadian grains. Ready mix with all advantages of our a.m. products i.e. the Pasta keeps its natural yellow colour for many days without becoming grey and could be obtained a pasta having more consistency within a shorter baking time.

FRANÇAIS	
LIGNE PÂTES FRAÎCHES	
PASTA D'ORO ® 1/5/10/25 kg	Idéale pour pâtes fraîches traditionnelles, farcies et «al torchio». Elle est parfaite soit pour l'utilisation manuelle, soit pour les pétrins et les tréfileuses avec une période de pétrissage brève. Une caractéristique très importante, qui intéresse particulièrement ceux qui produisent des pâtes fraîches sans les pasteuriser, est que la pâte garde une couleur jaune naturelle pendant beaucoup de jours sans grisonner. Si utilisée pour réaliser des pâtes fourrées, elle ne laisse pas entrevoir la petite boule de la farce interne. La pâte feuilletée obtenue en utilisant la Pasta d'Oro se présente rugueuse et donc elle retient davantage le condiment; en plus, grâce à l'haute degré d'élasticité de la pâte, elle résiste très bien à la cuisson et à la double cuisson (dans les Restaurants, pour raccourcir le temps de préparation, les pâtes sont précuites et laissées à repos dans l'attente de la commande. Quand la commande arrive, elle subit le deuxième stress de cuisson). Grâce à sa granulométrie "vive", Pasta d'Oro se mélange de façon optimale avec la semoule pour obtenir une pâte plus consistante mais avec des temps de cuisson inférieurs.
PASTA D'ORO ® PRIMITIVA 25 kg	Farine de blé tendre type 2, idéale pour la préparation de pâtes fraîches intégrales fourrées et faites au laminoir. Grâce à son élasticité, elle est parfaite tant pour la réalisation manuelle que mécanique. La pote ainsi obtenue tient parfaitement la cuisson. La pâte est rugueuse et retient mieux la sauce. Pasta d'Oro Primitiva est une farine de couleur foncée, avec un haut pourcentage de fibres lui donnant encore plus de goût, d'arôme et de sels minéraux, pour une saveur et un parfum unique et sans égal.
GRANITO 5/25 kg	C'est une farine 00 d'extraction indiquée pour tous les types de pâtes et notamment pour la production de gnocchi. La qualité de ce produit est assurée par les grains de qualité desquels il dérive, et de la granulométrie uniforme.
SEMOULE et SEMOULE DE CONVERTISSAGE 1/5/25 kg	La semoule est normalement utilisée dans la production de pâtes séchée (spaghetti, macaronis etc.) et elle dérive, comme la Rimacinata (semoule de convertissage), du travail du blé dur. Elles sont utilisées pour réaliser une pâte plus consistante, le seul inconvénient est le temps de cuisson: très longs (même 20 minutes). Elle peut être utilisée telle quelle ou dans un mélange avec "00" Pasta d'Oro® pour rendre la pâte plus simple à travailler et pour réduire les temps de cuisson.
PASTA VIP 25 kg	Melange de notre farine Pasta d'Oro avec de la semoule de ble dur produite avec les meilleurs grains durs canadiens. Ce mélange assure les meilleures caractéristiques de nos produits; c'est-à-dire permet de garder une couleur jaune naturelle pendant beaucoup de jours sans grisonner et on peut obtenir une pâte plus consistante mais avec des temps de cuisson inférieurs.

DEUTSCH	
FRISCHNUDELN LINIE	
PASTA D'ORO ® 1/5/10/25 kg	Das ideale für traditionelle Frischnudelsorten, gefüllte Nudeln und mit Presse verarbeiteten Nudeln. Es eignet sich sehr sowohl für die manuelle Verarbeitung, als auch für Knetmaschinen und Ziehmaschinen mit kurzen Knetzeiten. Eine sehr wichtige Eigenschaft, die für die Produzenten von nicht pasteurisierten Frischnudeln besonders in Frage kommt, ist die Beibehaltung für viele Tage der natürlichen gelben Färbung anstatt der grauen Farbe. Bei gefüllten Nudeln lässt es die innere Füllungskugel nicht durchsehen. Der Teig, der aus Pasta d'Oro hergestellt wird, erscheint rau und behält folglich die Würze besser; hinzu, dank der ausgezeichneten Teigelastizität, ist es beim Kochen oder Doppelkochen sehr beständig (in den Restaurants wird oft pasta zuerst vorgekocht und ruhen lassen, indem man auf die Bestellung wartet. Nach der Bestellung durch die Kunden wird die Pasta gekocht und dadurch einem zweiten Stress ausgesetzt). Dank deren "lebendige" Korngrösse, kann man Pasta d'Oro sehr gut mit Grieß mischen, um einen beständigeren Teig mit kürzeren Kochzeiten zu erhalten.
PASTA D'ORO ® PRIMITIVA 25 kg	Weichweizenmehl Typ 2, ideal zur Zubereitung frischer, selbstgemachter Pasta wie z.B. gefüllter Vollkornnudeln. Dank seiner Elastizität lässt es sich perfekt sowohl per Hand als auch maschinell verarbeiten. Der Pastateig zerkocht nicht, er wird außen zart und hat innen noch ein wenig Biss. Die Oberfläche bleibt rau und hält so optimal Zutaten und Saucen. Pasta d'Oro Primitiva ist ein ballaststoffreiches Mehl mit dunkler Färbung. Es ist geschmackvoller, aromatischer und enthält mehr Mineralstoffe, was für seinen unverkennbaren Geschmack und sein einmalig duftendes Aroma sorgt.
GRANITO 5/25 kg	Das ist ein 00 Auszugmehl, das für alle Pastasorten geeignet ist, insbesondere für die Erzeugung von Klößchen. Die Qualität dieses Produktes entsteht nicht nur aus den wertvollen Körnern, sondern auch aus der Abwesenheit der schwarzen Punkte und aus der gleichförmigen Korngrösse.
HARTWEIZENGRIESS und WIEDERGEMAHLENER HARTWEIZENGRIESS 1/5/25 kg	Grieß wird normalerweise in der Produktion von Trockennudeln eingesetzt (Spaghetti, Maccheroni usw.) und entsteht wie wiedergemahlener Grieß aus der Verarbeitung von Hartweizen. Man benutzt das, um einen beständigeren Teig zu erhalten, das einzige Hindernis sind dabei sehr lange Kochzeiten (sogar 20 Minuten). Man kann das als solches oder (mit) Pasta d'Oro verwenden, um den Teig besser zu verarbeiten und die Kochzeiten zu reduzieren.
PASTA VIP 25 kg	Mix mit unserem weichweizen Mehl Pasta d'Oro und Hartweizengrieß aus den besten kanadischen Hartweizen. Unser Mix garantiert die besten Eigenschaften von unseren o.a. Produkten d.h. die Nudel beibehält für viele Tage der natürlichen gelben Färbung anstatt der grauen Farbe und die Nudel hat einen beständigeren Teig mit kürzeren Kochzeiten.

ESPAÑOL	
LINEA PASTA FRESCA	
PASTA D'ORO ® 1/5/10/25 kg	Ideal para pasta fresca tradicional, rellena y elaborada con prensa. Excelente para uso manual o en amasadoras y extrusoras, requiere un período de amasado breve. Una característica muy importante, para quienes producen pasta fresca sin pasteurizarla, es que se mantiene el color amarillo natural durante muchos días y no se pone gris. Si se emplea para realizar pasta rellena, no deja traslucir el relleno. La pasta preparada con Pasta d'Oro es áspera y por lo tanto retiene mejor el condimento, además, gracias a la notable elasticidad de la masa, responde muy bien tanto a la cocción como a la doble cocción (en los restaurantes, para ganar tiempo, la pasta se somete a una precocción y se deja en reposo hasta el momento del pedido, cuando se realiza la segunda cocción). Gracias a su granulometría "viva", la Pasta d'Oro se mezcla muy bien con la sémola, lo que permite obtener una pasta más consistente pero con tiempos de cocción más breves.
PASTA D'ORO ® PRIMITIVA 25 kg	Harina de trigo blando de tipo 2 ideal para la preparación de pasta fresca de tipo integral rellena y elaborada con prensa. Por su elasticidad es ideal para la elaboración manual y mecánica. La hoja obtenida no se pasa y mantiene perfectamente la cocción. La pasta resulta áspera reteniendo mejor la salsa. Pasta d'Oro Primitiva es una harina de color oscuro, con alto contenido en fibras y todavía más gusto, aroma y sales minerales, para un sabor y perfume únicos e inconfundibles.
GRANITO 5/25 kg	Es una harina 00 de extracción, indicada para todo tipo de pasta y en especial para la elaboración de ñoquis. La calidad de este producto se debe, además de la selección de trigos de excelente calidad, a su granulometría uniforme.
SÉMOLA y SÉMOLA REFINADA 1/5/25 kg	La sémola se emplea normalmente para la producción de pasta seca (espaguetis, macarrones etc.) y deriva, como la sémola refinada, de la molienda del trigo duro. Se utiliza para obtener una masa más consistente, el único inconveniente es que tiene tiempos de cocción muy largos (incluso 20 minutos). Se puede utilizar directamente o mezclada con "00" Pasta Oro para que la masa resulte más maleable y el tiempo de cocción disminuya.
PASTA VIP 25 kg	Mezcla de harina de trigo tierno "00" Pasta d'Oro® y sémola de trigo duro elegidos entre los mejores de Canada. Esta mezcla permite mantener todas las características de nuestros productos; la pasta mantiene su color amarillo natural por un plazo largo de tiempo (días), no se torna de color gris, como ocurre con otras pastas de inferior calidad y permite obtener una mayor consistencia con tiempos de cocción mas breves.