

LINEA PANIFICAZIONE FARINE DI GRANO TENERO

IT La più ampia gamma di farine per panificazione di alta qualità attualmente sul mercato. Una **sapiente miscelazione** e una **accurata macinazione** dei grani garantiscono la costanza qualitativa dei prodotti, caratteristica molto apprezzata dalla clientela più esigente. Molino Pasini è leader qualitativo in particolar modo per **farine da lunga lievitazione e biga**, basi per la realizzazione di ottime ciabatte e soffiati.

EN The bread making line offers a **wide range** of different types of flour to cater for professionals' different needs. The steady quality of the products is due to **expert mixing** and **accurate milling**, characteristics greatly appreciated by both traditional bakeries and the industrial world. Molino Pasini is leader in the production of **high quality flours** especially for **long rising**, the most important ingredient for an excellent italian ciabatta.

IQNET UNI EN ISO
22000:2005



international
festival
standards





Il colore della barra superiore identifica la fascia del sacco. The line colour identifies the bag strip.

FARINE DI GRANO TENERO

LOMBARDIA

Per impasti diretti.

Direct dough.

W 180-200

P/L 0,50-0,60

FERRARA

Piadina e pane ferrarese.

Piadina/Ferrara's bread.

W 150-170

P/L 0,40-0,45

ROMAGNA

Per impasti diretti.

Direct dough.

W 200-220

P/L 0,45-0,55

VICENZA

Per impasti diretti e lieviti corti.

Short leavening time.

W 230-280

P/L 0,70-0,90

SPIGA

Per impasti diretti

medio-lunghi e lieviti corti.

Medium-long leavening time.

W 240-270

P/L 0,50-0,60

MILANO

Per impasti diretti

medio-lunghi e lieviti corti.

Medium-long leavening time.

W 280-310

P/L 0,50-0,60

VIOLA

Diretto lungo. Biga 7-13 ore.

Long leavening time 7-13 hours.

W 320-360

P/L 0,55-0,65

NOVARA

Impasto diretto lungo

e biga 10-18 ore.

Long leavening time 10-18

hours.

W 390-410

P/L 0,55-0,65

BRIANZA

Per biga 18-24 ore e oltre.

Long leavening time 18-24

hours.

W 400-440

P/L 0,60-0,70

PANETTONE

Per biga 18-24 ore e oltre.

Long leavening time 18-24

hours.

W 390-420

P/L 0,50-0,55

PANDORO

Per biga 18-24 ore e oltre.

Long leavening time 18-24

hours.

W 440-470

P/L 0,55-0,65

INTEGRALE ORO

Con grani pregiati per maggiore

lievitazione e fragranza.

Ideal for improved proving

to make a tasty and fragrant

wholemeal bread.



FARINE DI GRANO ORIGINE LOMBARDIA

GRANO 100% LOMBARDO CERTIFICATO UNI EN ISO 22005

MANTOVA

Per impasti diretti.

Direct dough.

W 200-220

P/L 0,40-0,50

CREMONA

Per impasti diretti

medio-lunghi e lieviti corti.

Medium-long leavening time.

W 250-290

P/L 0,60-0,80

PAVIA

Diretto lungo. Biga 7-13 ore.

Long leavening time 7-13 hours.

W 340-380

P/L 0,55-0,70



SEMOLE E ALTRE FARINE

RIMACINATA DI GRANO DURO

DURUM REMILLED SEMOLA

Ideale per pane

pugliese e ciabatta.

Excellent for ciabatta bread.

SEMOLA DI GRANO DURO DURUM SEMOLA

Ideale per pane pugliese e

pasta di grano duro.

Ideal for a typical Apulian

bread and also dry pasta.

FARINA DI SEGALE TIPO "1", TIPO "2" E INTEGRALE RYE FLOUR TYPE "1", TYPE "2" AND WHOLEMEAL

Per un pane scuro dal sapore

caratteristico.

For a brown bread with a

typical taste.