

LINEA PANIFICAZIONE FARINE DI FRUMENTO 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 **vast range** of different types of flour to cater for the different needs of bread-making. The consistent 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.





FARINE DI FRUMENTO TENERO

LOMBARDIA

Per impasti diretti.
Direct dough.
W 180-200
P/L 0,44-0,48

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 0,40-0,45

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 leaving time.
W 240-270
P/L 0,40-0,50

MILANO

Per impasti diretti
medio-lunghi e lieviti corti.
Medium-long leaving time.
W 280-310
P/L 0,45-0,55

VIOLA

Diretto lungo. Biga 7-13 ore.
Long leavening time.
W 320-350
P/L 0,60-0,65

NOVARA

Impasto diretto lungo
e biga 10-18 ore.
Long leavening time
10-18 hours.
W 390-410
P/L 0,55-0,60

BRIANZA

Per biga 18-24 ore e oltre.
Long leavening time
18-24 hours.
W 400-440
P/L 0,55-0,65

PANETTONE

Per biga 18-24 ore e oltre.
Long leavening time
18-24 hours.
W 380-410
P/L 0,50-0,60

PANDORO

Per biga 18-24 ore e oltre.
Long leavening time
18-24 hours.
W 430-470
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.

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



FARINE DI FRUMENTO ORIGINE LOMBARDIA

GRANO 100% LOMBARDO CERTIFICATO UNI EN ISO 22005

MANTOVA

Per impasti diretti.
Direct dough.
W 200-220
P/L 0,40-0,45

CREMONA

Per impasti diretti
medio-lunghi e lieviti corti.
Medium-long leaving time.
W 250-290
P/L 0,60-0,80

PAVIA

Diretto lungo. Biga 7-13 ore.
Long leavening time.
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 bread.

SEMOLA DI GRANO DURO DURUM SEMOLA

Ideale per pasta di grano duro.
Excellent for dry pasta.

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

Per un pane dal sapore
particolare.