
LINEA PRIMITIVA TIPO 1, TIPO 2 E INTEGRALE

IT Primitiva è realizzata a partire dalle migliori materie prime, per far riscoprire il gusto e il profumo “di una volta”. Nessuna come Primitiva è ricca di fibre, di proteine e di minerali che conferiscono ai prodotti realizzati un sapore e un aroma unico nel suo genere. La linea di Farine Primitiva tipo “1”, tipo “2” e “Integrale” con il loro gusto inconfondibile, l’eccezionale elasticità e la loro elevata digeribilità è consigliata per tutti i prodotti in **panificazione, pasticceria e pizzeria**.

EN Primitiva line is made from the best raw materials so that you can once again enjoy the taste and aromas of flavours of the past. Primitiva flours are matchlessly rich in fibres, proteins and minerals which give products made with them a unique flavour and aroma. Primitiva line composed by Type “1”, “2” and “Wholemeal” flours is recommended for all **bread, pastry and pizza products** for its unmistakable taste, exceptional elasticity and because it is easy to digest.



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

IT Primitiva Tipo "1" è realizzata a partire dalle migliori materie prime, per far riscoprire il gusto ed il profumo "di una volta". Nessuna come Primitiva è ricca di fibre, di proteine e di minerali che conferiscono ai prodotti realizzati un sapore ed un aroma unico nel suo genere. La linea di Farine Primitiva Tipo "1", con il suo gusto inconfondibile, l'eccezionale elasticità e la sua elevata digeribilità è consigliata per tutti i prodotti in **panificazione, pasticceria e pizzeria**.

EN Primitiva Type "1" is made from the best raw materials so that you can once enjoy again the taste and aroma of flavours of the past. Primitiva is matchlessly rich in fibres, proteins and minerals which give products made with it a unique flavour and aroma. Our Primitiva Type "1" line of flours is recommended for all **bread, pastry and pizza** products for its unmistakable taste, exceptional elasticity and because it is easy to digest.

DISPONIBILE
NELLE VERSIONI /
AVAILABLE VERSIONS:

Primitiva "100"
W 100-120

Primitiva "300"
W 280-300

Primitiva "400"
W 380-400

CONFEZIONI / BAGS
10 / 25 kg



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

IT Primitiva Tipo "2" offre ancora più gusto e aroma, ancora più fibre e sali minerali, per conferire al prodotto finito un profumo unico ed inconfondibile. La sua struttura proteica supporta molto bene l'aggiunta di grassi. Le farine Primitiva Tipo "2", grazie all'eccezionale elasticità, l'ottimo assorbimento e l'elevata digeribilità sono consigliate per tutti i prodotti in **panificazione, pasticceria e pizzeria**.

EN Primitiva Type "2" offers even more taste and aroma, even more fibres and mineral salts to give the final product a unique and unmistakable fragrance. Thanks to its protein structure, Primitiva Type "2" well incorporates added fats. Primitiva Type "2" flours are recommended for all **bread, pastry and pizza** products due to their exceptional elasticity, optimal absorption and because they are easy to digest.

DISPONIBILE
NELLE VERSIONI /
AVAILABLE VERSIONS:

Primitiva "300"
W 280-310

Primitiva "400"
W 380-420

CONFEZIONI / BAGS
10 / 25 kg



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

IT Questa farina è completamente integrale, innovativa e si presta ad un utilizzo diversificato in **pasticceria, in pizzeria e in 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 lavorabile e con un ottimo assorbimento. Per ottenere un prodotto ricco di fibre e unico per assorbimento, Molino Pasini utilizza solamente grani di

altissima qualità, ottenuti da una macinatura a tutto corpo. Il prodotto ottenuto mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche anche in surgelazione e potrebbe favorire una migliore digestione.

EN This flour is really wholemeal, innovative and can be used to make **pastries, pizzas and bread**. From croissants to sweet or savoury shortcrust pastry, excellent wholemeal cakes, crispy wholemeal pizzas, large loaves and Italian Focaccia, Cia-

batta and Francesini. Unlike other types of wholemeal flour it is elastic, easy to knead and offers excellent absorption. To obtain a product rich in fibres and unique in terms of absorption, Molino Pasini uses only top-quality grains obtained from grinding the whole kernel. The resulting product preserves its organoleptic properties even when frozen and may help digestion.

CONFEZIONI / BAGS
10 / 25 kg