



**MOLINO SUL CLITUNNO**



*Farine Autentiche*

1984



2024

L'autenticità delle nostre farine è il frutto della solidità dei nostri valori.

**MOLINO SUL CLITUNNO**



*Farine Autentiche*

Perché “Farine Autentiche”

I nostri valori

La nostra storia

I volti del Molino

La filiera ORO PURO

Qualità e certificazioni

Il cuore della produzione

Le nostre farine nel mondo

Efficienza e sostenibilità

Accademia “Antico Fienile”

Le nostre farine professionali

*Farine Autentiche*



Le nostre farine sono autentiche perché

perché

**sono genuine** e non subiscono trattamenti che potrebbero compromettere il loro valore nutrizionale, così come le loro qualità organolettiche.

perché

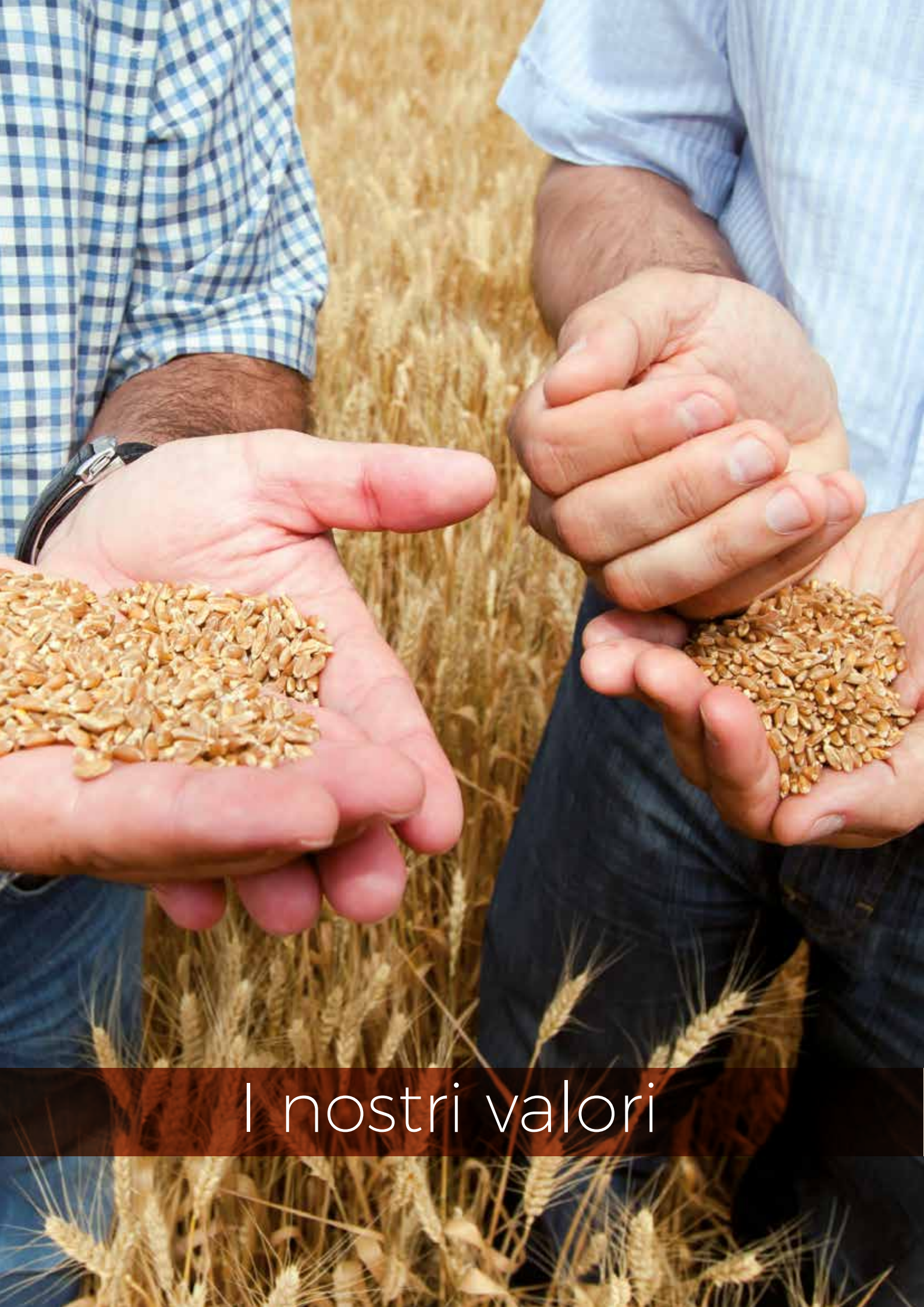
**crediamo nella qualità** senza compromessi. Dalla terra alla tavola, rispettando ogni fase del processo produttivo.

perché

**le nostre radici** nell'arte molitoria **sono profonde:** da oltre 40 anni, e da 3 generazioni, solo farine del nostro sacco.

conformi alla loro vera natura, senza alterazioni.





## I nostri valori

### Vision

Fin dalla sua fondazione Molino sul Clitunno **si ispira a principi di qualità e genuinità**. Sono gli stessi valori che si impegna a promuovere quotidianamente

presso i propri collaboratori, fornitori e clienti. Ogni scelta **è orientata all'eccellenza**, per garantire il massimo livello di performance ai professionisti

dell'Arte Bianca e la gioia della buona tavola ai consumatori, rispettando gli standard della tradizione gastronomica che ha reso grande **l'Italia nel mondo**.

### Mission

Siamo un'**impresa di famiglia** specializzata nella produzione di farine di grano tenero di alta qualità. Non contengono conservanti, additivi e miglioratori enzimatici, per questo sono genuine ed affidabili: ingredienti

imprescindibili per realizzare impasti e prodotti d'alta gamma. **Da 40 anni maciniamo grani di qualità superiore**, per soddisfare le esigenze dei professionisti della panificazione, pizzeria, pasticceria e pasta

fresca e garantire la **sicurezza alimentare dei consumatori**. Le nostre farine sono autentiche, come i valori che guidano la nostra famiglia verso l'innovazione, nel rispetto della natura e della tradizione.

Pierluigi Marani  
CEO



Anna Laura Marani  
Dir. Amministrativo

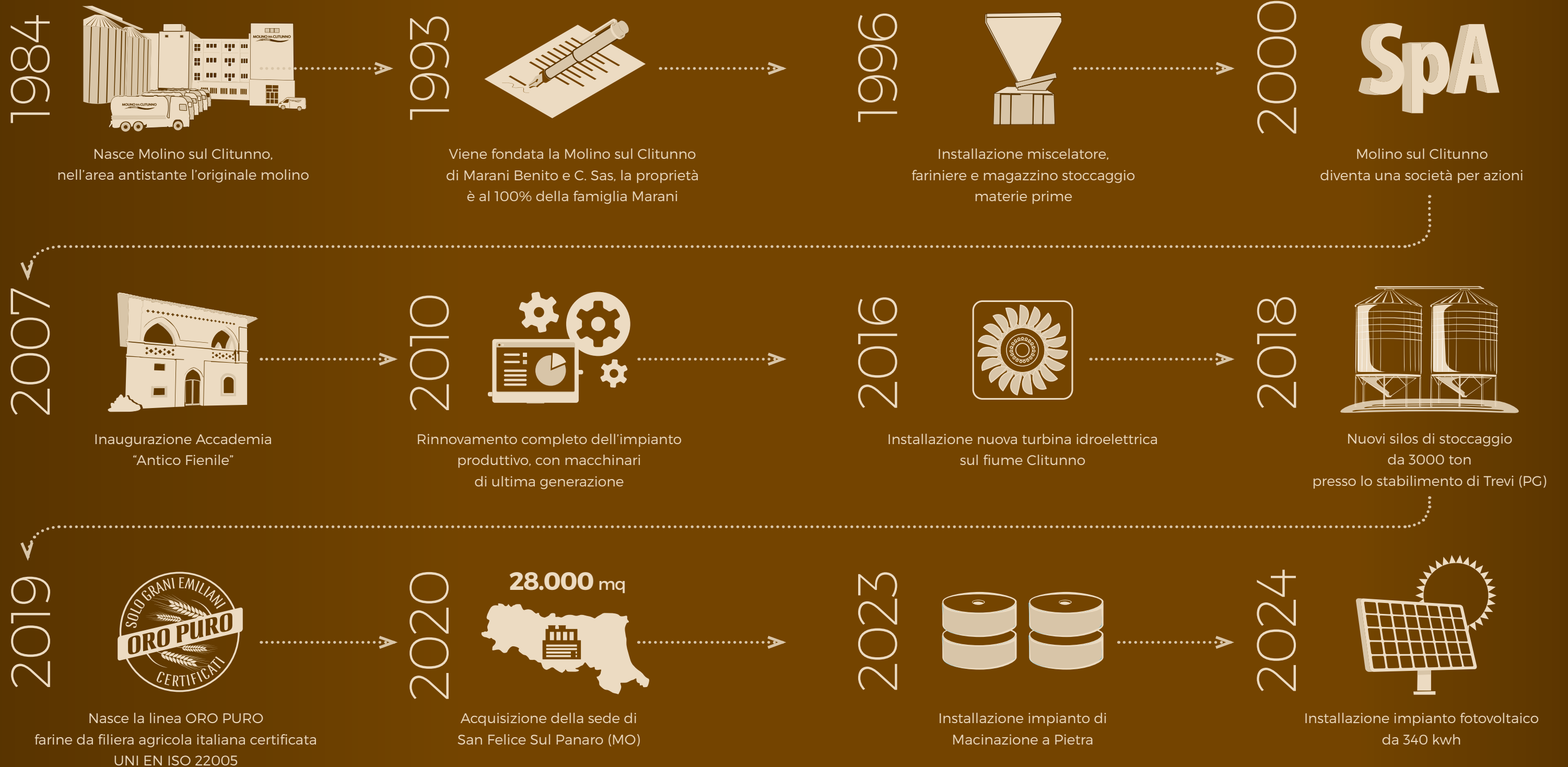


Moreno Marani  
Dir. Produzione





# La nostra storia







Mugnai da tre generazioni

# I volti del Molino

Oggi, dopo 40 anni, il timone dell'azienda è saldamente nelle mani della seconda generazione della famiglia Marani. **Pierluigi, Moreno e Anna Laura** hanno seguito il solco tracciato dal padre, facendo crescere l'impresa di famiglia con l'amore e la dedizione che si dona solo ai figli, puntando all'eccellenza senza compromessi e preparando il terreno per la terza generazione. **Giacomo, Marco, Martina, Daniele, Carolina e Francesco** sono ormai integrati e pronti a sviluppare ulteriormente ciò che hanno ricevuto in eredità, portando innovazione e preservando i valori della miglior tradizione molitoria

italiana. Situato in Umbria, lungo le sponde del fiume Clitunno e proprio di fronte alla città di Trevi, il Molino è molto più di un'azienda: **è una famiglia unita e proiettata verso il futuro**. Molino sul Clitunno rappresenta il miglior risultato della visione imprenditoriale, del coraggio e della perseveranza del suo fondatore, **Benito Marani**.



**Benito Marani** fondatore di Molino sul Clitunno S.p.A

“ *Nella vita ho sempre fatto a modo mio e sono fiero di ciò che sono riuscito a realizzare. Sono il Presidente di un'azienda di successo, ma soprattutto un padre di famiglia. Questa impresa, infatti, non sarebbe stata possibile se non avessi avuto la fortuna di incontrare Giovanna - mia moglie, compagna di vita e preziosa alleata - è cresciuta, forte e rigogliosa grazie all'impegno e alla determinazione dei miei tre figli e avrà un futuro luminoso grazie alla capacità e allo spirito di innovazione dei miei nipoti.* ”

Questi siamo noi, autentici come le nostre farine.



# Come facciamo Qualità

**Molino sul Clitunno** è sinonimo di eccellenza nella produzione di **farine d'alta gamma**. Il nostro processo produttivo prevede la macinazione in purezza di ogni varietà di grano ed una successiva miscelazione delle farine per garantire il massimo livello di **qualità e costanza del prodotto**. Abbiamo dotato il nostro impianto di produzione delle più innovative tecnologie per la macinazio-



ne a pietra e a cilindri e continuiamo ad investire, anno dopo anno, per essere sempre all'avanguardia. Le nostre farine e i nostri processi produttivi sono costantemente

sottoposti a severi controlli da parte dei più autorevoli enti di certificazione, **per garantire genuinità e sicurezza alimentare** ai nostri clienti, in tutto il mondo.



Utilizziamo i migliori  
grani del mondo  
di cui l'**81%** di **origine italiana**  
(dato 2024)



Oltre **180**  
controlli giornalieri  
per la sicurezza alimentare  
del prodotto



Circa **10** milioni di euro  
investiti in tecnologie  
d'avanguardia, negli ultimi  
dieci anni

## Le farine non sono tutte uguali

Solo natura: senza additivi e miglioratori enzimatici.





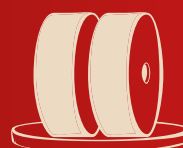
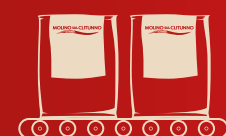
# 100% Filiera Emiliana



## Farine da Filiera Agricola Italiana Certificata UNI EN ISO 22005

La produzione di farine ORO PURO è limitata ed esclusiva, poichè legata al quantitativo di grani certificati prodotto ogni anno dagli agricoltori emiliani che hanno accettato il patto di filiera di Molino sul Clitunno. Questa certificazione garantisce la completa tracciabilità di filiera, in ogni fase di lavorazione, dalla selezione dei terreni, al prodotto macinato e confezionato: la dettagliata documentazione di ogni passaggio produttivo, dalla raccolta della materia prima fino alla distribuzione del prodotto finito, consente di determinare la storia delle farine ORO PURO "dal campo alla tavola".

**Se non nasce ORO PURO non può essere ORO PURO**



# 2.300

ettari di terreno emiliano  
di cui **1.600** destinati alla produzione  
di grano ORO PURO



# 130

agricoltori emiliani  
di cui **80** coinvolti attivamente  
nel progetto ORO PURO



# 9.500

tonnellate di frumento prodotte nel 2024  
di cui **6.800** dedicate alla produzione  
di farine ORO PURO



# 28.000

**metri quadrati di superficie**  
a San Felice sul Panaro (MO)  
dedicati allo stoccaggio del grano



Giacomo Marani  
Responsabile dello stabilimento di San Felice sul Panaro (MO)



# Le nostre Certificazioni

Produciamo **farine eccellenti, garantite dai più severi standard di certificazione** in tema di sicurezza alimentare, sia a livello di processi produttivi che di prodotto. Effettuiamo **più di 180 controlli giornalieri sugli standard qualitativi** dei grani e delle farine, **più di 10 verifiche sulla legalità alimentare del prodotto** ed affidiamo **oltre 200 analisi** a laboratori esterni accreditati. **Da oltre 5 anni**, gli enti di certificazione internazionali **BRC e IFS, ci attribuiscono il massimo grado di affidabilità (AA)**.



Questa certificazione **garantisce la completa tracciabilità del prodotto** dai campi destinati alla coltivazione di frumento ORO PURO alle farine che arrivano sulle nostre tavole. In sostanza, certifica la capacità dell'organizzazione di stabilire regole orientate alla **qualità**, alla **sicurezza alimentare** e alla **rintracciabilità**, a tutela del consumatore finale, identificando ogni compito e responsabilità degli operatori della filiera.



BRCGS (Brand Reputation through Compliance) è uno **standard internazionale specifico per la sicurezza dei prodotti agroalimentari**. Verifica la gestione della supply chain ed attesta il livello di qualità dei processi aziendali a garanzia di clienti, fornitori e consumatori.



IFS (International Food Standard) è un ulteriore standard internazionale che classifica i fornitori di prodotti agroalimentari in base alla loro capacità di fornire **prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge**.



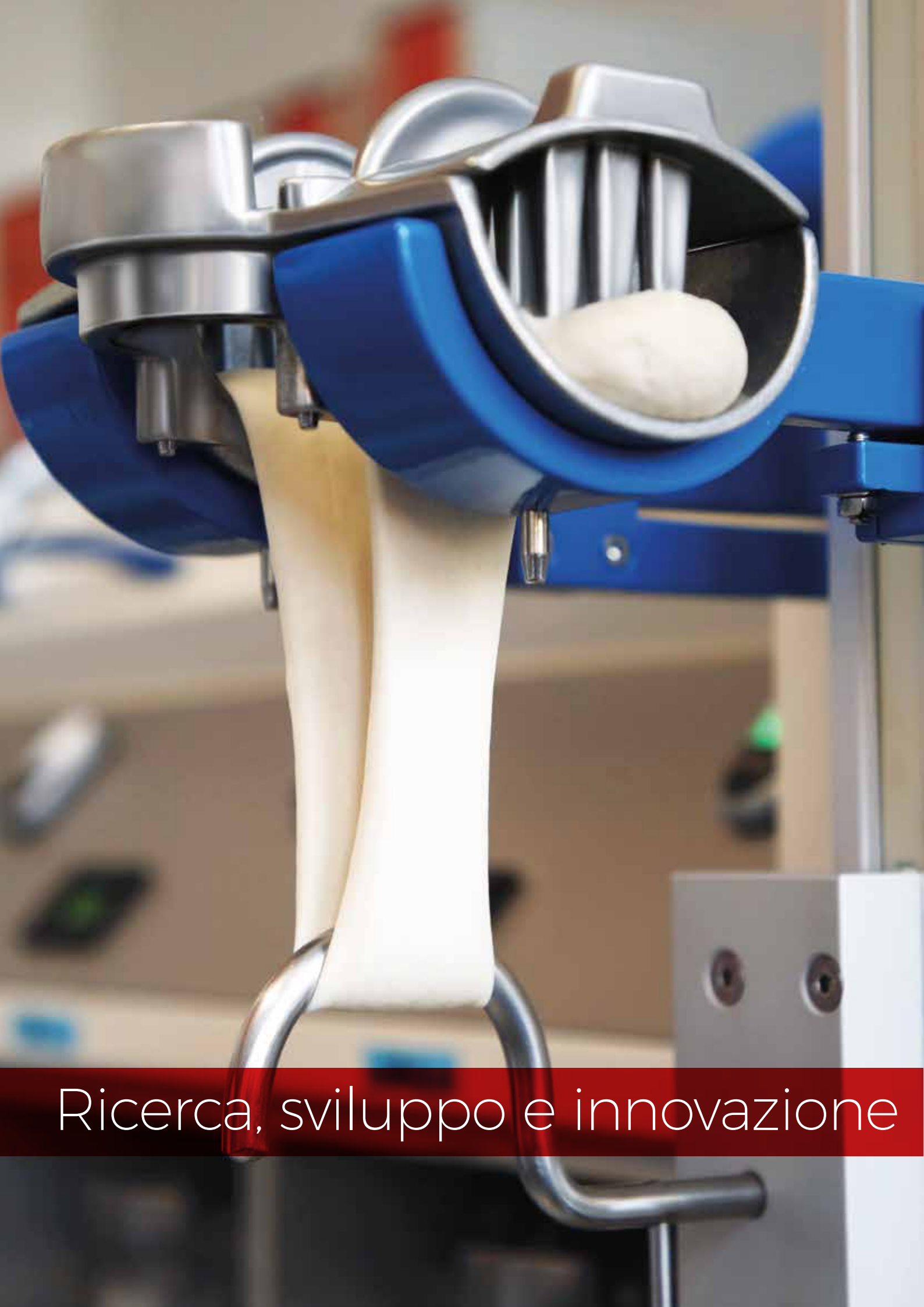
ISCC PLUS (International Sustainability & Carbon Certification) **certifica il grado di sostenibilità ambientale oltre al livello di sicurezza dei luoghi di lavoro e di sostenibilità sociale**. Garantisce la provenienza dei nostri grani da terreni senza deforestazione ed una produzione responsabile nel rispetto dei diritti della Terra. Produciamo farine utilizzando energia pulita grazie alla turbina idroelettrica installata sul fiume Clitunno e ad un parco solare che ci consente di ridurre le emissioni di CO2 in atmosfera di circa 200 t/anno.



Grazie alla certificazione Kosher **siamo in grado di servire mercati di religione ebraica, musulmana, indu e di soddisfare le esigenze dei vegetariani** che non consumano prodotti contenenti grassi animali.

## Dal campo alla vostra tavola





## Il segreto per un'eccellenza costante

Il nostro obiettivo è quello di realizzare **prodotti naturali di altissima qualità**. Ogni sacco di farina racchiude il frutto dell'attenzione scrupolosa dei nostri tecnici di laboratorio e della precisione assoluta delle strumentazioni che utilizzano per testare ogni singola caratteristica dei grani e del prodotto finito. **Il nostro laboratorio è garanzia di eccellenza.**

Qui, conduciamo ricerche approfondite per sviluppare nuovi prodotti e verificiamo che le caratteristiche delle nostre farine siano costantemente al di sopra dei migliori standard di mercato. Ci distinguiamo per l'assoluta mancanza di compromessi: **le nostre farine non contengono miglioratori enzimatici, additivi e conservanti.**

Dalla nostra passione per l'artigianalità alla costante ricerca di innovazione, **nulla è lasciato al caso**. Utilizziamo la tecnologia per perfezionare i nostri processi, sempre nel rispetto della tradizione che ci ha resi ciò che siamo. Il risultato? Una vasta gamma di prodotti, caratterizzata da uno **standard qualitativo elevato e costante.**

**30**

verifiche di laboratorio per ogni lotto di grano destinato alla produzione

**9**

diverse tipologie di analisi organolettiche su ogni lotto di farina prodotta

**120**

analisi di laboratorio giornaliere sulle farine prodotte

## Ricerca, sviluppo e innovazione

Qualità senza compromessi.

**Martina Marani**  
Resp. Qualità e Certificazioni - R&D







# Farine naturali macinate in purezza

Il nostro impianto produttivo è progettato per garantire ai nostri clienti prodotti naturali, altamente performanti, con caratteristiche sempre costanti. Questo è possibile perché maciniamo separatamente le varie tipologie di grano per creare

lotti di produzione con profili organolettici omogenei e, successivamente, misceliamo le farine ottenute per un risultato perfettamente calibrato in base al prodotto desiderato. La miscelazione è una fase di fondamentale importanza, che ci

differenzia dai nostri competitor: è stata una scelta strategica piuttosto onerosa, ma ci consente di ottenere una migliore costanza qualitativa, evitando di dover “correggere” chimicamente le nostre farine.

1

## Bagnatura dei grani

con acqua: la durata varia in base alla tipologia e alle caratteristiche organolettiche del grano

2

## Macinazione in purezza

per esaltare e preservare le specifiche caratteristiche organolettiche del singolo grano

3

## Analisi dei lotti

test di laboratorio per verificare le caratteristiche delle singole farine macinate in purezza

4

## Miscelazione calibrata

in funzione della farina specifica programmata nel piano di produzione

5

## Analisi delle farine

test organolettici di laboratorio per verificare le caratteristiche delle farine ottenute, prima dell'insacco

6

## Confezionamento

insacco delle farine nei diversi formati destinati alla vendita

**11**

**unità di macinazione**  
(2 a pietra + 9 a cilindri)

**17.800**

**tonnellate di grano lavorate**  
annualmente  
(dato 2023)

**186**

**differenti tipologie di farina prodotte**  
(dato 2024)

## Il cuore della produzione

Tecnologie avanzate e formazione continua.





Oggi possiamo affermare che i nostri prodotti sono conosciuti e apprezzati a livello internazionale. Nonostante la nostra presenza crescente all'estero, manteniamo un legame profondo con il mercato italiano. L'Italia è la culla dei sapori autentici e

della buona cucina e noi siamo fieri di rappresentare la nostra cultura. **Le nostre farine sono ricche di sapori e profumi che si rifanno alle tradizioni contadine e all'artigianalità italiana.** Con questa consapevolezza, continuiamo ad investire

in tecnologia e risorse umane, con l'obiettivo di migliorare ulteriormente i nostri standard, sia in termini di prodotto che di servizio, per rispondere alle esigenze dei nostri clienti, dei professionisti e degli appassionati di cucina, in tutto il mondo.

**14.600**

tonnellate di farine  
vendute nel 2023

**465**

clienti serviti attivi  
nel 2024

**18**

paesi serviti nel mondo

# Le nostre farine nel mondo

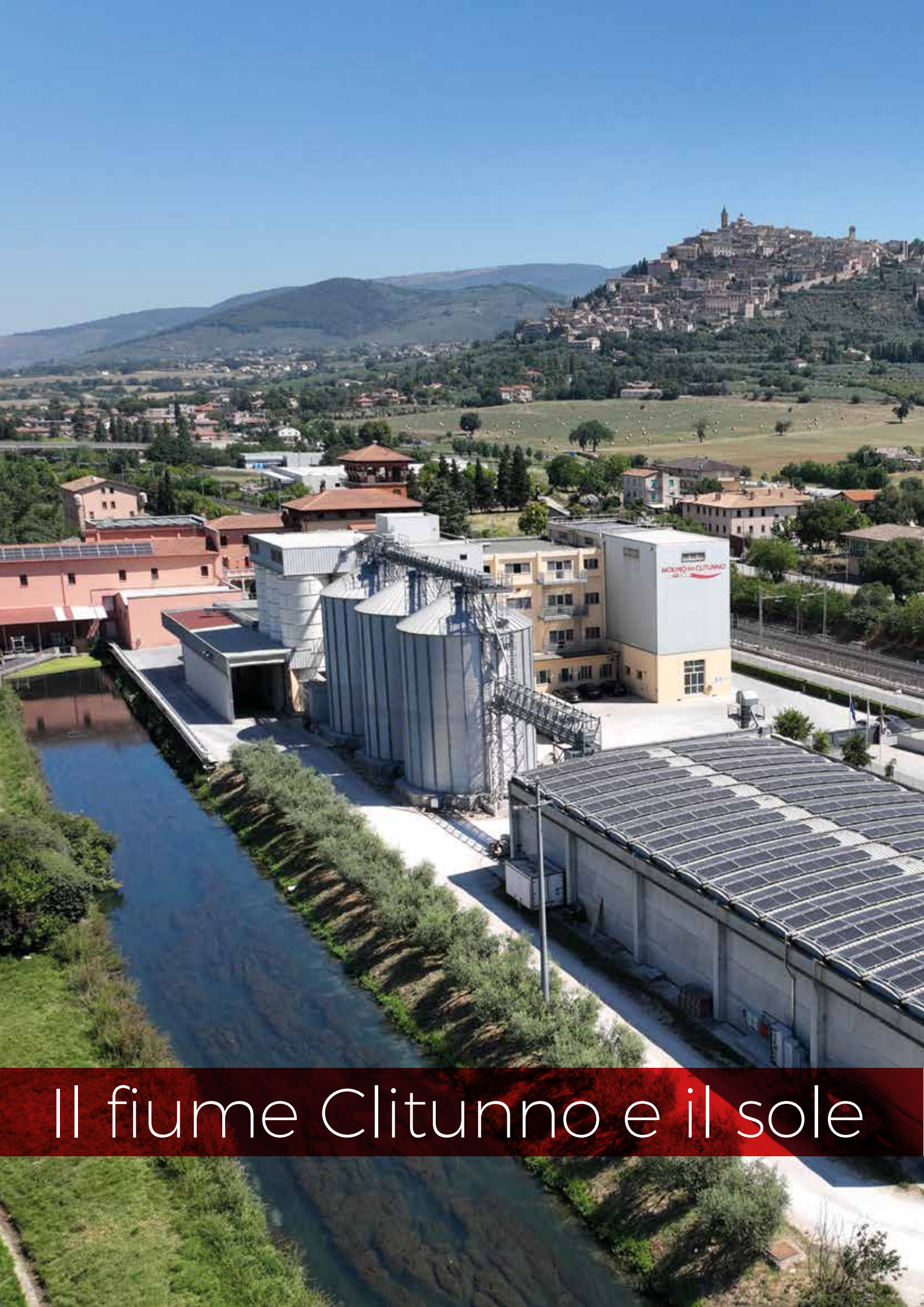
**Daniele Marani**  
Resp. Sviluppo Commerciale Italia



**Marco Marani**  
Resp. Sviluppo Commerciale Estero







# Energia pulita, futuro luminoso: il nostro impegno per un ambiente sostenibile

La sostenibilità è più di un obiettivo: è un impegno profondo, radicato nella nostra visione e nella pratica quotidiana. Fin dalla nostra fondazione abbiamo creduto nell'importanza di preservare il territorio e le risorse naturali per le generazioni future. Da molti anni sfruttiamo **le acque del fiume Clitunno** per generare energia idroelettrica ed alimentare parte dei nostri

impianti. Abbiamo installato un **impianto fotovoltaico da 340 kW** che ci consente di ridurre le emissioni di CO2 di circa 200 tonnellate ogni anno. Ma non ci fermiamo qui: utilizziamo sacchi di carta riciclata certificata o cotone organico e inchiostri a base acqua per tutti i nostri imballaggi. Oggi, **il grado di sostenibilità ambientale della nostra azienda è certificato**

**ISCC PLUS** e i prossimi passi per migliorarlo ulteriormente vanno verso l'energia eolica. Recentemente **ci siamo dotati una stazione meteo** per monitorare le correnti d'aria e verificare anche questa possibilità. Siamo fermamente convinti che proteggere il nostro pianeta sia non solo un dovere, ma anche un'opportunità per costruire un futuro migliore per tutti.

## 75%

del nostro fabbisogno energetico  
è soddisfatto da **energia green**

## 390

kWh prodotti  
da fonti rinnovabili

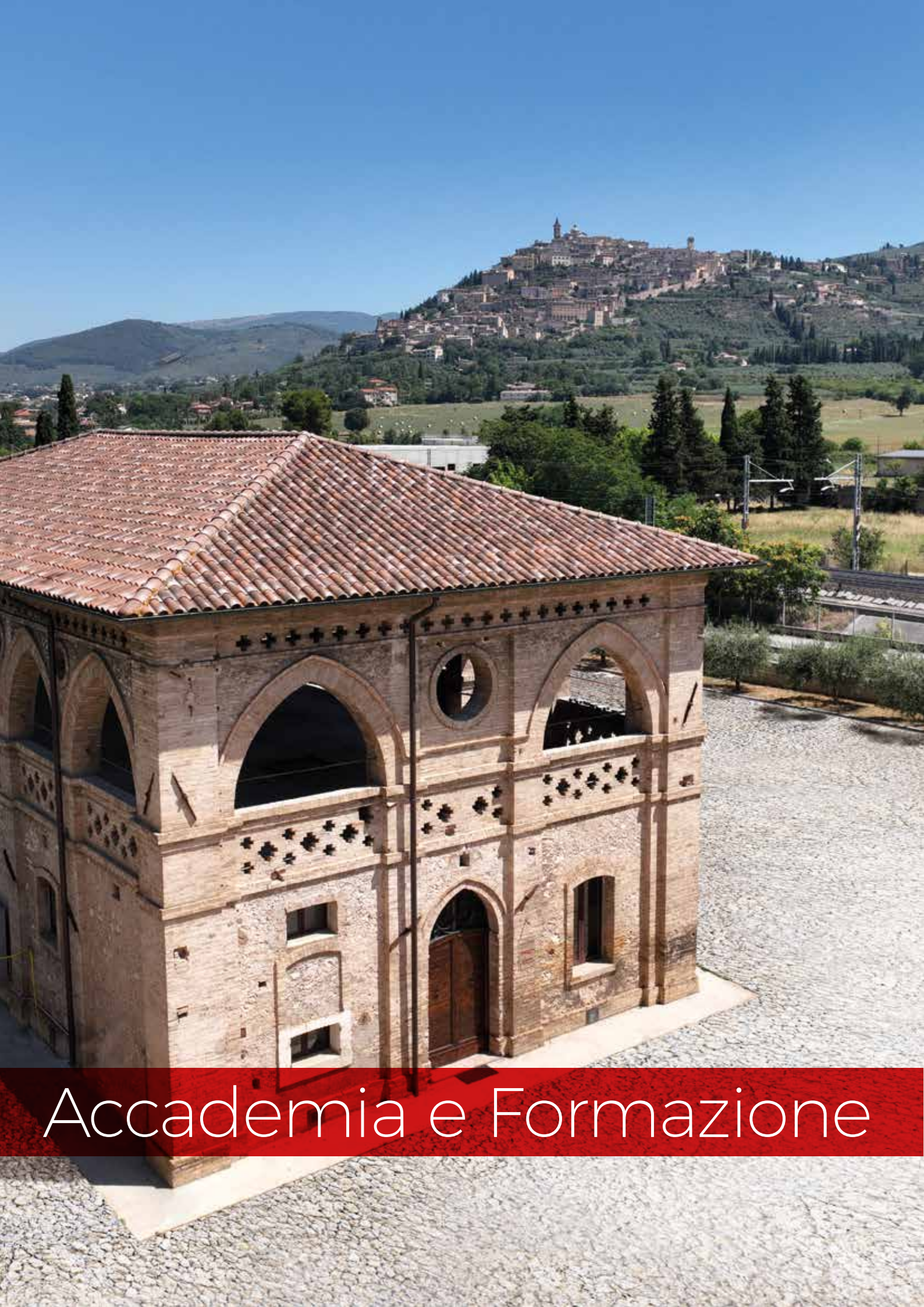
## 200

tonnellate di CO2  
non immesse in atmosfera

## Il fiume Clitunno e il sole

sono i nostri migliori alleati.





# In·Formazione continua per crescere insieme

**Dal completo e recente restauro di un fienile dell'800, nasce la nostra Accademia di**

**arte bianca "Antico Fienile": il cuore della nostra attività in-formativa, in cui ospitiamo**

anche corsi di cucina e convegni di alto profilo per professionisti ed appassionati di arte bianca. Qui, i maestri d'arte bianca si incontrano con i professionisti della pizza, del pane, della pasticceria per condividere i segreti delle nostre farine. **Il nostro calendario accademico è ricco di corsi teorici e pratici, giornate formative e laboratori.** Condividere queste conoscenze è di fondamentale importanza per fornire innovazione senza mai perdere di vista il valore della tradizione.



Il Maestro **Favio Gargiulo**  
Resp. tecnico per la ricerca e lo sviluppo dei prodotti Molino sul Clitunno

## Accademia e Formazione

L'Antico Fienile

**Carolina Marani**  
Responsabile corsi di formazione







Le nostre farine professionali

Cultura ed esperienza nell'arte bianca.







## ORO PURO TIPO 0 - W350

**F0W350OP25**

Farina tipo "0" ideale per tutte le preparazioni che necessitano di tempi medio-lunghi di maturazione (36/60 ore) a temperatura controllata e per la realizzazione di prefermenti.

### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 350 - 370



## ORO PURO PIZZA ROSSA

**F0PW320OP12**

Farina tecnica studiata per i professionisti della pizza, ideale per tutte le preparazioni che necessitano di tempi medio-lunghi di maturazione (36/60 ore). Permette la produzione di impasti ad alta digeribilità, rispettando il sapore e i profumi della pizza tradizionale. Grazie alla presenza delle parti più nobili del chicco (germe, tritello e cruschetto) dona al prodotto finito maggior profumo, fragranza e sapore.

### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 12,5
- Deformazione: W 310 - 330



## ORO PURO TIPO 0 - W300

**F0W300OP25**

Farina tipo "0" ideale per tutte le preparazioni che necessitano di tempi medi di maturazione (18/36 ore). Adatta per impasti diretti e indiretti: pizza classica e napoletana.

### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5 - 1
- Deformazione: W 300 - 320



## ORO PURO TIPO 0 - W230

**F0W230OP25**

Farina tipo "0" ideale per tutte le preparazioni che necessitano di tempi medio-brevi di maturazione (4/12 ore). Adatta per pizza e focaccia.

### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5 - 1
- Deformazione: W 220 - 240

## ORO PURO PIZZA BLU

**F0PW270OP12**

Farina tecnica studiata per i professionisti della pizza, ideale per tutte le preparazioni che necessitano di tempi medi di maturazione (18/36 ore). Permette la produzione di impasti ad alta digeribilità, rispettando il sapore e i profumi della pizza tradizionale. Grazie alla presenza delle parti più nobili del chicco (germe, tritello e cruschetto) dona al prodotto finito maggior profumo, fragranza e sapore.

### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 12,5
- Deformazione: W 260 - 280



## ORO PURO RISERVA TIPO 0

**FOOPRIS1224K FOOPRIS1218K**

Farina tipo "0" macinata a pietra "tutto corpo".

**La 24K ha un valore proteico medio-alto.**

Ideale per tutte le preparazioni dirette e indirette che richiedono tempi di maturazione medio-lunghi (36/60 ore) a temperatura controllata.

### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 12,5 - 1
- Deformazione: W 350 - 380

**La 18K ha un valore proteico medio.**

Ideale per tutte le preparazioni che richiedono tempi di maturazione medi (18/36 ore) a temperatura controllata.

### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 12,5 - 1
- Deformazione: W 280 - 300



## ORO PURO RISERVA TIPO 1

**F1OPRIS12**

Farina semi-integrale macinata a pietra "tutto corpo" da utilizzare in assoluto o in percentuale. Grazie alla macinazione lenta delle parti cruscali del chicco è fonte di fibre e riesce a conferire al prodotto finito fragranze e sapori "di una volta". Ideale per tutte le preparazioni che necessitano di tempi medi di maturazione (18/36 ore).

### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 12,5 - 1
- Deformazione: W 240 - 260



## ORO PURO RISERVA INT.

**FINTOPRIS12**

Farina integrale macinata a pietra "tutto corpo" da utilizzare in assoluto o in percentuale. Grazie alla macinazione lenta delle parti cruscali del chicco è ricca di fibre e riesce a conferire al prodotto finito fragranze e sapori "di una volta". Ideale per tutte le preparazioni che necessitano di tempi medi di maturazione (18/36 ore).

### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 12,5 - 1
- Deformazione: W 220 - 240

# Farine e Mix per Pizza





## MIX PIZZA CONTEMPORANEA

### FPCONT12

Farina che rappresenta la nostra idea di pizza contemporanea: leggera e fragrante. Ideale per tutte le preparazioni che richiedono tempi di maturazione medio-lunghi (24/72 ore). Favorisce una maggiore alveolatura e scioglievolezza, mantenendo i sapori tipici della tradizione, grazie alla presenza del lievito madre di segale e del germe di grano. 100% grano tenero italiano.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 12,5
- Deformazione: W 310 - 330



## MIX PIZZA IN TEGLIA

### FPTEGLIA25

Farina per pizza in teglia, ideale per impasti ad alta idratazione che richiedono tempi di maturazione medio-lunghi (24/72 ore). La presenza di soia consente un maggiore assorbimento di acqua in fase di impasto, permettendo di ottenere un prodotto particolarmente digeribile e friabile. Ideale per teglia in doppia-cottura.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25
- Deformazione: W 340 - 360



## MIX PIZZA TONDA

### FPTONDA25

Farina ideale per impasti che richiedono tempi di maturazione medio-lunghi (18/60 ore), studiata per realizzare la classica pizza tonda romana al mattarello: croccante e friabile.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25
- Deformazione: W 270 - 300



## MIX PIZZA AI CEREALI

### FPCER12

Farina multicereali con semi interi, ideale per impasti che richiedono tempi di maturazione medio-lunghi (24/72 ore). La presenza di 10 diversi cereali fanno di questa farina un vero concentrato di benessere. I semi interi sprigionano aromi che conferiscono al prodotto finito un gusto inconfondibile e un importante apporto nutrizionale.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 12,5
- Def. farina di base: W 300 - 330



## MIX PER PINSA ROMANA

### FPINSAROMANA12

Farina studiata per ottenere una pinsa leggera e croccante. Ideale per impasti ad alta idratazione che richiedono tempi di maturazione medio-lunghi (24/72 ore). 100% grano tenero italiano.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 12,5
- Deformazione: W 350 - 370

## MIX PIZZA IN PALA

### FPPALA25

Farina per pizza in pala, ideale per impasti ad alta idratazione che richiedono tempi di maturazione medio-lunghi (24/72 ore). Il sapore del prodotto finito ricorda quello della pizza del fornaio di una volta: tutto merito della presenza della rimacinata di grano duro, che garantisce croccantezza e rusticità.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 340 - 360



## MIX 1 PIZZA

### F1PIZZA12

Farina semi-integrale con farina macinata a pietra e grano saraceno, ad elevato contenuto di fibre, ideale per impasti che necessitano tempi di maturazione medio-lunghi (24/72 ore). La presenza delle fibre macinate a pietra "tutto corpo", rendono questo prodotto altamente salutare e perfettamente equilibrato a livello nutrizionale.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 12,5
- Def. farina di base: W 300 - 330



## INTEGRALE PIZZA SPECIAL

### FINTPSPEC12

Farina integrale ricca di fibre, ad elevato valore proteico. Caratterizzata da un'elevata capacità di assorbimento, garantisce un'ottima resa produttiva e tempi di maturazione medio-lunghi dell'impasto (24/72 ore). Ideale per tutte le tipologie di pizza che ricercano il giusto equilibrio tra gusto e benessere.

#### Dati tecnici:

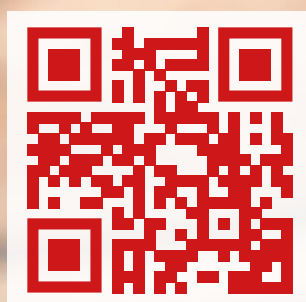
- Conf. Kg: 12,5
- Deformazione: W 380 - 400







Scarica la guida pratica  
all'utilizzo delle farine per pizza



## 00 MAN EXTRA PIZZA

### F00PE25

Farina "00" forte e strutturata. Ideale per tutte le tipologie di pizza, in particolare per la preparazione di impasti indiretti. Studiata per impasti che necessitano di tempi di maturazione lunghi (48/72 ore) garantisce un ottimo assorbimento d'acqua grazie all'elevato contenuto proteico.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25
- Deformazione: W 380 - 400



## 00 SR PIZZA

### FSPIZZA25

Farina "00" forte e versatile. Ideale per tutte le tipologie di pizza, in particolare la verace pizza napoletana. Farina studiata per impasti che necessitano di tempi di maturazione medio-lunghi (36/60 ore) garantisce un buon assorbimento d'acqua grazie all'elevato contenuto proteico.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 300 - 330



## PIZZA NAPOLETANA

### FPNAPOLI25

Farina "00" progettata insieme ai migliori maestri pizzaioli napoletani. Ideale per impasti che necessitano di tempi di maturazione medi (18/36 ore) garantisce un'ottima scioglievolezza ed una perfetta esplosione nel forno a legna.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 280 - 300



## 00 PIZZA CLASSIC

### F00PIZZACLAS25

Farina "00" estremamente versatile. Ideale per tutte le tipologie di pizza, in particolare la pizza napoletana. Studiata per impasti che richiedono tempi di maturazione medi (18/36 ore) garantisce un buon assorbimento d'acqua e un'ottima scioglievolezza.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 270 - 290



## 00 PIZZA

### F00PIZZA25

Farina "00" estremamente versatile. Ideale per tutte le tipologie di pizza. Studiata per impasti che necessitano tempi di maturazione medio-brevi (6/18 ore) garantisce un discreto assorbimento d'acqua e un'ottima scioglievolezza.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5 - 1
- Deformazione: W 240 - 270



## 00 PIZZA SOFT

### FPSOFT25

Farina "00" ideale per tutte le tipologie di pizza con impasti che richiedono brevi tempi di maturazione (2/8 ore). Il ridotto contenuto proteico garantisce una pizza soffice e gustosa, permettendo un minor utilizzo di grassi aggiunti all'interno dell'impasto.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25
- Deformazione: W 200 - 220

# Sfarinati da Spolvero



## SFARIN'OLA'

### FSFAR1

Semola rimacinata di grano duro adatta allo spolvero, studiata per i professionisti del settore. Ideata per la manipolazione di impasti ad elevata idratazione, dona colore, croccantezza e rusticità al prodotto finito, assorbendo l'umidità in eccesso.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 1



## RIS'OLA'

### SEMRIS025

Semola di riso termotrattata adatta allo spolvero, studiata per i professionisti del settore. Ideata per la manipolazione di impasti ad elevata idratazione, dona croccantezza al prodotto finito assorbendo l'umidità in eccesso. La quantità di amido presente nel riso permette all'impasto di non attaccarsi al piano di lavoro.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 15





Un'ampia gamma di prodotti di altissima qualità, progettata insieme ai maestri della pasticceria italiana. Farine speciali per soddisfare ogni esigenza di impasto e di lievitazione, dalla croissanteria ai prodotti a lunghissima lievitazione (panettone, pandoro e dolci tipici). Uno straordinario connubio di forza ed elasticità per ogni tipologia di lavorazione, che garantisce risultati eccellenti, ma soprattutto costanti e perfettamente ripetibili nel tempo.

## Farine per Pasticceria



### ORO PURO TIPO 0 - W450

#### FOW450OP25

Farina tipo "0" ideale per tutte le preparazioni che necessitano di farine con elevatissimo valore proteico: grandi lievitati e prodotti ad alto contenuto di grassi come il panettone moderno.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 440 - 470



### ORO PURO TIPO 0 - W300

#### FOW300OP25

Farina tipo "0" ideale per tutte le preparazioni che necessitano di farine con un medio valore proteico: viennoiserie francese e danese, brioches.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5 - 1
- Deformazione: W 300 - 320



### ORO PURO TIPO 0 - W400

#### FOW400OP25

Farina tipo "0" ideale per tutte le preparazioni che necessitano di farine con elevato valore proteico: grandi lievitati con un buon assorbimento di grassi. Consigliata per il rinfresco del lievito madre.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5 - 1
- Deformazione: W 400 - 420



### ORO PURO TIPO 0 - W350

#### FOW350OP25

Farina tipo "0" ideale per tutte le preparazioni che necessitano di farine con valore proteico medio-alto: cornetto all'italiana, croissant, brioches, colomba.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 350 - 370



### ORO PURO TIPO 0 - W230

#### FOW230OP25

Farina tipo "0" ideale per tutte le preparazioni che necessitano di farine con un basso valore proteico: bigné, frolla, pan di Spagna.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5 - 1
- Deformazione: W 220 - 240



### ORO PURO TIPO 0 - W150

#### FOW150OP25

Farina tipo "0" ideale per tutte le preparazioni che necessitano di farine con un bassissimo valore proteico. Mantiene l'impasto compatto e friabile. Eccellente per pasta frolla montata e secca.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 140 - 160



### ORO PURO RISERVA TIPO 0 - 24K

#### F0OPRIS1224K

Farina tipo "0" macinata a pietra "tutto corpo", con valore proteico medio-alto. Ideale per tutte le preparazioni che richiedono tempi di maturazione medio-lunghi a temperatura controllata. Eccellente per la produzione di croissanterie e grandi lievitati.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 12,5 - 1
- Deformazione: W 350 - 380



### ORO PURO RISERVA TIPO 0 - 18K

#### F0OPRIS1218K

Farina tipo "0" macinata a pietra "tutto corpo", con medio valore proteico. Ideale per tutte le preparazioni che richiedono tempi di maturazione medio-lunghi a temperatura controllata. Eccellente per la produzione di sfoglia e croissanterie.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 12,5 - 1
- Deformazione: W 280 - 300





## 0 MTB PANETTONE

### FMPANET

Farina per panettone, pandoro e colomba. La grande forza di questa farina permette di affrontare le lunghe lavorazioni, tipiche della tradizione dei grandi lievitati, mantenendo inalterate le sue caratteristiche organolettiche per tutta la durata della preparazione.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 440 - 460



## 00 MTB PASTICCERIA

### F00MPASTIC25

Farina ad alto valore proteico, ideale per prodotti con elevato contenuto di grassi in ricetta. Forza ed elasticità sono le caratteristiche di base di questa farina, ideata per la realizzazione di tutti i prodotti da forno che necessitano di questo raro connubio: dai grandi lievitati fino ai soffici babà.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 420 - 440



## 0 MTB SFOGLIATELLA

### FMSF025

Prodotto specifico per la produzione delle tipiche sfogliatelle napoletane. L'elevata elasticità di questa farina consente di ottenere una sfoglia particolarmente sottile, liscia e vellutata.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 420 - 430



## 00 MTB CORNETTO

### F00SF025C

Farina manitoba ad alto contenuto proteico, ideale per la produzione di croissant e cornetti. E' stata progettata per abbinare elasticità ed estensibilità ad un elevato valore proteico, necessario per gestire tempi di maturazione medio-lunghi. Resistente all'abbattimento e al congelamento.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 370 - 390



## MTB INT. CORNETTO

### F125C

Farina manitoba integrale studiata per la realizzazione di impasti lievitati con un alto tenore di residuo cruscale. Ideale per realizzare cornetti a maggior contenuto di fibre, senza rinunciare ad elasticità ed estensibilità del prodotto.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25
- Deformazione: W 370 - 390



## 00 SFOGLIA

### F00SF0GLIA25

Farina con valore proteico medio-alto, ideale per tutte le sfoglie, dolci o salate. La grande elasticità di questa farina permette di realizzare più sovrapposizioni di pasta sottile e fragrante, per un prodotto finale unico nel suo genere.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 330 - 340



## 00 NAZIONALE

### F00NAZ25

Farina con valore proteico medio-basso, è ideale per realizzare una grande varietà di prodotti di pasticceria con tempi di maturazione medio-brevi: pan di Spagna, bignè e plumcake.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 240 - 250



## 0 BISCOTTO

### F00BISC25

Farina per biscotteria caratterizzata da uno scarso valore proteico. Permette di ottenere impasti friabili e compatti. Perfetta per tutte le lavorazioni della pasticceria secca: dalla frolla secca a quella montata.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 110 - 140





### ORO PURO TIPO 0 - W350

#### F0W350OP25

Farina tipo "0" ideale per tutte le preparazioni che necessitano di tempi medio-lunghi di maturazione. Indicata per prodotti che richiedono l'impiego del lievito madre o soffiati: rosetta, ciabatta.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 350 - 370



### ORO PURO TIPO 0 - W450

#### F0W450OP25

Farina tipo "0" ideale per tutte le preparazioni che necessitano di tempi molto lunghi di maturazione: impasti indiretti (prefermenti). Eccellente per il rinfresco del lievito madre.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 440 - 470



### ORO PURO TIPO 0 - W400

#### F0W400OP25

Farina tipo "0" ideale per tutte le preparazioni che necessitano di tempi lunghi di maturazione: impasti indiretti (prefermenti). Consigliata per il rinfresco del lievito madre.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5 - 1
- Deformazione: W 400 - 420



### ORO PURO TIPO 0 - W300

#### F0W300OP25

Farina tipo "0" ideale per tutte le preparazioni che necessitano di tempi medi di maturazione. Adatta per impasti diretti e indiretti, gestiti a temperatura ambiente o controllata.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5 - 1
- Deformazione: W 300 - 320



### ORO PURO TIPO 0 - W230

#### F0W230OP25

Farina tipo "0" ideale per tutte le preparazioni che necessitano di tempi medio-brevi di maturazione: pane, panini, focaccia, grissini, taralli.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5 - 1
- Deformazione: W 220 - 240



### ORO PURO TIPO 1

#### F1OP25

Farina semi-integrale, fonte di fibre, ideale per creare prodotti dal sapore "della tradizione". Grazie alla presenza delle parti cruscali del chicco dona al prodotto finito maggior profumo, fragranza e sapore.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5 - 1
- Deformazione: W 230 - 250



### ORO PURO INTEGRALE

#### FINTOP25

Farina integrale, ricca di fibre, da utilizzare in purezza per mantenere inalterate tutte le caratteristiche organolettiche del chicco di grano. Dal sapore inconfondibile, dona al prodotto finito maggior profumo e fragranza.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5 - 1
- Deformazione: W 220 - 240

## Farine e Mix per Pane

La nostra gamma di prodotti per la panificazione è stata progettata per soddisfare le molteplici esigenze degli artigiani e dell'industria del pane. In Italia il pane non è solo un prodotto alimentare, è un rito, una tradizione che diventa arte. Le nostre farine specifiche per panificazione, sono progettate per soddisfare ogni esigenza del consumatore moderno, sempre più attento ad aspetti di qualità, salubrità e digeribilità. Farine integrali, con farro, con germe di grano, cereali e soia per ottenere alchimie di sapore ed aromi nuovi, nel rispetto della tradizione.





## ORO PURO RISERVA TIPO 0 - 24K

### FOOPRIS1224K

Farina tipo "0" macinata a pietra "tutto corpo", con valore proteico medio-alto. Ideale per tutte le preparazioni che richiedono tempi di maturazione medio-lunghi (36/60 ore) a temperatura controllata. Studiata per prodotti ad alta idratazione, favorisce voluminosità e leggerezza al prodotto finito.

**Dati tecnici:**

- Conf. Kg: 12,5 - 1
- Deformazione: W 350 - 380



## ORO PURO RISERVA TIPO 0 - 18K

### FOOPRIS1218K

Farina tipo "0" macinata a pietra "tutto corpo", con medio valore proteico. Ideale per tutte le preparazioni che richiedono tempi di maturazione medi (18/36 ore) a temperatura controllata. Studiata per prodotti ad alta idratazione, favorisce voluminosità e leggerezza al prodotto finito.

**Dati tecnici:**

- Conf. Kg: 12,5 - 1
- Deformazione: W 280 - 300



## ORO PURO RISERVA TIPO 1

### F1OPRIS12

Farina semi-integrale macinata a pietra "tutto corpo" e fonte di fibre. Grazie alla macinazione lenta delle parti cruscali del chicco, riesce a conferire al prodotto finito fragranze e sapori "di una volta". Ideale per pane e focacce con tempi medio-lunghi di maturazione ed alta idratazione.

**Dati tecnici:**

- Conf. Kg: 12,5 - 1
- Deformazione: W 240 - 260



## ORO PURO RISERVA INT.

### FINTOPRIS12

Farina integrale macinata a pietra "tutto corpo" e ricca di fibre, da utilizzare in purezza per mantenere inalterate tutte le caratteristiche organolettiche del chicco di grano. Dal sapore inconfondibile, dona al prodotto finito maggior profumo e fragranza.

**Dati tecnici:**

- Conf. Kg: 12,5 - 1
- Deformazione: W 220 - 240



## LE RUVIDE - MANITOBA TIPO 1

### FMAN1MP25

Farina tipo "1" macinata a pietra "tutto corpo" ad elevato valore proteico. Ideale per tutte le preparazioni che richiedono tempi di maturazione medio-lunghi (36/60 ore) a temperatura controllata. Studiata per tutti i pani e focacce ad alta idratazione, favorisce voluminosità e leggerezza al prodotto finito.

**Dati tecnici:**

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 370 - 400



## LE RUVIDE - TIPO 1

### F150MP

Farina semi-integrale macinata a pietra e fonte di fibre ideale per creare prodotti dal sapore "della tradizione". Grazie alla presenza delle parti cruscali del chicco dona al prodotto finito maggior profumo, fragranza e sapore.

**Dati tecnici:**

- Conf. Kg: 25 - 12,5 - 1
- Deformazione: W 260 - 280



## LE RUVIDE - INTEGRALE

### F125MP

Farina integrale macinata a pietra e ricca di fibre, da utilizzare in purezza per mantenere inalterate tutte le caratteristiche organolettiche del chicco di grano. Dal sapore inconfondibile, dona al prodotto finito maggior profumo, fragranza e sapore.

**Dati tecnici:**

- Conf. Kg: 25 - 12,5 - 1
- Deformazione: W 230 - 250





## PANDELCLITUNNO

### FCL125

Miscela per panificazione con farina di grano tenero Tipo "1" macinata a pietra, farina di farro, farina di grano saraceno e germe di grano. Ideale per produrre pane e panini ricchi di sapore ad elevato apporto nutrizionale.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 10
- Def. Farina di base: W 230 - 260



## OTTOCENTO

### MIXOTTOCENTO10

Miscela per panificazione con farina di segale integrale e farina macinata a pietra. Ideale per la produzione del "pane di una volta" che mantiene inalterata la sua fragranza e bontà per diversi giorni.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 10
- Def. Farina di base: W 230 - 260



## PAN FIBRA E GERME

### FPFIBRA10

Miscela per panificazione che rappresenta il perfetto connubio tra il germe di grano e le parti cruscali più ricche di sapore e di fibre originarie del chicco.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 10
- Def. Farina di base: W 230 - 260



## MIX SEGALE

### MIXSEG10

Miscela per panificazione ideale per creare pane, panini e focacce caratterizzati dal sapore inconfondibile della segale. Sapientemente miscelata con farina di grano tenero, permette di ottenere prodotti voluminosi e ricchi di sapore.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 10



## MIX 1 CIABATTA

### FCIAB25

Miscela per panificazione caratterizzata da un elevato potere di assorbimento. Permette di ottenere un impasto leggero e alveolato, perfetto per la produzione della ciabatta, offrendo la possibilità di gestire anche tempi di maturazione più lunghi.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25
- Deformazione: W 280 - 300



## MIX MULTICEREALI

### MULTICERALI10

Miscela per panificazione a base "bianca" con cereali. Le proprietà benefiche dei cereali (grano tenero, fiocchi di soia, farina di segale, semi di lino, semi di sesamo, semi di girasole, crusca di frumento, fiocchi di mais) fanno di questo mix un prodotto eccellente, sia sotto il profilo salustistico che in termini prestazionali.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 10



## MIX RUSTICO SCURO

### RUSTSCURO

Miscela per panificazione con cereali a base "scura". Le proprietà benefiche dei cereali (grano tenero, farina di segale, fiocchi di orzo, farina di orzo maltata, fiocchi di segale, farina di mais, farina di riso, fiocchi di avena, fiocchi di farro, semi di miglio, semi di lino, semi di sesamo) fanno di questo mix un prodotto eccellente sia sotto il profilo salustistico, che in termini prestazionali.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 10



## MIX CURCUPAN

### CURC10

Miscela per panificazione con curcuma. Ideale per realizzare prodotti da forno connotati dal tipico color "giallo". Si consiglia di usare il prodotto "assoluto".

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 10



## MANITOBA GIALLO

### FM25EXTRA

Farina tipo "0" con altissimo valore proteico. Ideale per impasti diretti e indiretti a media-lunga maturazione e per lavorazione in cella. Indicata per il rinfresco del lievito madre solido e in acqua.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 1
- Deformazione: W 400 - 440



## MANITOBA ARANCIO

### FM25

Farina tipo "0" con elevato contenuto proteico. Ideale per impasti diretti e indiretti. Può essere utilizzata per rinforzare impasti deboli, per pani di grossa pezzatura, pane soffiato, ciabatte e focaccia in teglia ad alta idratazione.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25
- Deformazione: W 390 - 410



## MANITOBA CELESTE

### FOC25

Farina tipo "0" con elevato contenuto proteico. Ideale per prodotti soffiati e bighe, con lievitazione non superiore alle 20 ore. Farina di grande forza ed elasticità, ideale per molteplici lavorazioni, in particolar modo per pane soffiato.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25
- Deformazione: W 350 - 370



## MANITOBA SACCO TELA

### FOMTELA25

Farina tipo "0" con elevato contenuto proteico. Ideale per impasti diretti e indiretti. Nata secondo le indicazioni e i ricordi dei vecchi maestri panettieri, che ricevevano questa farina Manitoba dall'America, in sacchi di tela. La tela permette una maggior traspirabilità della farina.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25
- Deformazione: W 400 - 440



## TIPO 0 ROSETTA

### FROS25

Farina tipo "0" con valore proteico medio-alto. Ideale per la produzione di rosette con impasto diretto. Garantisce al pane una crosta croccante e una mollica molto ridotta, come da tradizione.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25
- Deformazione: W 340 - 360



## TIPO 00 ROSSO

### F00S25

Farina tipo "00" con valore proteico medio. Ideale per molteplici lavorazioni, in particolar modo per pani soffiati e tartarughe.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25
- Deformazione: W 300 - 320



## TIPO 00 AMARANTO

### F0025AM

Farina tipo "00" con valore proteico medio. Ideale per molteplici lavorazioni, in particolar modo per panini e pane comune con l'utilizzo della cella.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25
- Deformazione: W 270 - 290



## TIPO 00 BLU

### F0025

Farina tipo "00" con valore proteico medio-basso, caratterizzata da un'incredibile versatilità. Ideale per molteplici lavorazioni nel mondo della panetteria, grazie al giusto connubio tra forza ed estensibilità.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 10 - 5 - 1
- Deformazione: W 240 - 250





## TIPO 0 MARRONE

### FOA25

Farina tipo "0" con valore proteico medio-basso, trova grande impiego in panetteria per la produzione di pane morbido e fragrante.

Ideale per: pane comune, baguette, focacce e pane "sciapo".

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25
- Deformazione: W 220 - 240



## TIPO 00 VIOLA

### FO0VI25

Farina tipo "00" con valore proteico medio-basso, trova grande impiego in panetteria per la produzione di pane morbido e fragrante.

Ideale per: pane comune, baguette, focacce e pane "sciapo".

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25
- Deformazione: W 210 - 230



## TIPO 0 VERDE

### F025

Farina tipo "0" con basso valore proteico, indicata per la lavorazione di molte tipologie di pane. Ideale per il tipico pane umbro e toscano, senza sale e cotto a legna.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 5 - 1
- Deformazione: W 180 - 200



## TIPO 00 VERDE

### F0025V

Farina tipo "00" con basso valore proteico, indicata per la lavorazione di molte tipologie di pane. Ideale per il tipico pane umbro e toscano, senza sale e cotto a legna.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25
- Deformazione: W 200 - 220



## TIPO 00 CASARECCIO

### F00CASA25

Farina tipo "00" con bassissimo valore proteico, indicata per la lavorazione di molte tipologie di pane. Ideale per il tipico pane umbro e toscano, senza sale e cotto a legna.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25
- Deformazione: W 190 - 220



## TIPO 2 ROSA

### F225

Farina tipo "2" ricca di fibra grezza, ideale per la produzione di pane e panini. L'elevato contenuto di fibre e l'esclusione della parte corticale del frumento, fanno di questo prodotto un ottimo compromesso per chi cerca salubrità e apporto nutrizionale, in alternativa alla farina integrale.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25
- Deformazione: W 200 - 230



## TIPO 2 LARIANO

### F2LARIANO25

Farina tipo "2" ricca di fibra grezza, ideale per la produzione di pane di tipo "Lariano", originario dell'omonima città dei Castelli Romani. L'elevato contenuto di fibre permette al prodotto di conservarsi per molti giorni e di caratterizzarsi per un sapore unico nel suo genere.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25
- Deformazione: W 190 - 210



## INTEGRALE FINA

### FI25

Farina integrale con valore proteico medio-basso. Ideale per impasti diretti, è caratterizzata dalla macinatura più fine della parte cruscale per ottenere un'impasto più omogeneo.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25
- Deformazione: W 220 - 240



## INTEGRALE GROSSA

### FI25G

Farina integrale con valore proteico medio-basso. Ideale per impasti diretti, è caratterizzata dalla macinatura più grossolana della parte cruscale per ottenere un'impasto più rustico e ricco di parti cruscali.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25
- Deformazione: W 220 - 240



## SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

### RIM25

Semola rimacinata di grano duro, utilizzata per la realizzazione di molte tipologie di pane, in particolare per il tipico pane pugliese.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 1



## SEMOLA GROSSA DI GRANO DURO

### SEM25

Semola grossa di grano duro, utilizzata per la realizzazione di molte tipologie di pane, in particolare per il tipico pane pugliese.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 5



## POLENTA

### PFIO25 - PBRA25

Farina di polenta "gialla", ideale come spolvero, ma anche da aggiungere all'impasto. Disponibile in due diverse granulometrie: Fioretto (fine) e Bramata (doppia).

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 1



## MALTO

### ORZOMALT10

Farina di frumento maltato indicata per tutti i tipi di pane. Miglioratore naturale che dona colore e croccantezza alla crosta.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 10



## LECIVITA

### LECIVITA10

Semilavorato per prodotti lievitati a base di lecitina di soia. Garantisce ottimi risultati nello sviluppo. Ideale per la produzione di lievitati, sia per la surgelazione che per la fermalievitazione.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 10





Le nostre farine per la produzione di pasta fresca, provengono da una profonda conoscenza del grano e dei requisiti tecnici che il prodotto finito deve avere per poter soddisfare le esigenze di produzione. La nostra pasta è un simbolo del Made in Italy nel mondo e le nostre farine sono state realizzate per essere all'altezza delle aspettative dei produttori, dei ristoratori e dei consumatori.

## Farine per Pasta Fresca



### 00 PASTA

#### F.P.A.S.T.A.25

Farina di grano tenero per pasta fresca, caratterizzata da un basso livello di ceneri residue. Frutto della selezione e dell'estrazione della parte più pura dell'endosperma del chicco, assicura una perfetta tenuta in cottura.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 5 - 1
- Residuo ceneri: 0,35



### SEMOLA DI GRANO DURO SENATORE CAPP25

#### SEMSENATORECAPP25

Il frumento duro Farine di grano duro Cappelli è un antenato del grano duro moderno. contiene percentuali più elevate di lipidi, amminoacidi, vitamine e minerali, nonché caratteristiche di elevata digeribilità.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25



### SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

#### RIM25

Semola rimacinata di grano duro ad alto tenore proteico. Caratterizzata da una granulometria molto fine è un ottimo ingrediente per tutti i tipi di pasta, da usare sia in purezza che in percentuale. La rimacinata permette un elevato assorbimento di liquidi, garantendo tenacità e stabilità alla pasta.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 1



### SEMOLA GROSSA DI GRANO DURO

#### SEM25

La semola di grano duro dalla granulometria "doppia" ad elevato contenuto proteico è un prodotto ideale per la produzione di pasta fresca e garantisce un'ottima tenuta in cottura.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 5



### MIX GNOCCHI CLASSIC

#### MIXGNOCCHI

Miscela ideale per la produzione di gnocchi, caratterizzata dalla presenza di fiocchi di patate, amido di mais, amido di frumento e farina di grano tenero. Rapido e comodo da utilizzare, permette di ottenere gnocchi di eccellente compattezza e masticabilità.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 10



### FARINA DI RISO

#### FRIS15

Farina ottenuta dalla macinazione della rottura di riso bianco, privata di ogni impurità, è particolarmente adatta per lo spolvero e per molteplici preparazioni alimentari, quali gnocchi, pasta fresca e cous cous.

#### Dati tecnici:

- Conf. Kg: 15





Questa linea per uso domestico contiene tutto il valore della nostra esperienza al servizio dei professionisti dell'arte bianca e costituisce una straordinaria base di partenza per tutti gli appassionati della pizza, del pane, della pasta e dei dolci fatti in casa. Una vasta gamma di farine professionali dedicate alla produzione home-made di prodotti da forno e pasta fresca.

# Farine in confezione da 1Kg



## ORO PURO TIPO 0 - W400

**FOW400OP1**

Farina tipo "0" ideale per tutte le preparazioni che necessitano di farine ad elevato valore proteico: pizza a lunga maturazione, rinfresco del lievito madre e grandi lievitati.

**Dati tecnici:**

- Deformazione: W 400 - 420



## ORO PURO TIPO 0 - W300

**FOW300OP1**

Farina tipo "0" ideale per tutte le preparazioni che necessitano di farine con medio valore proteico: pizza, brioches e pane moderno.

**Dati tecnici:**

- Deformazione: W 300 - 320



## ORO PURO TIPO 0 - W230

**FOW230OP1**

Farina tipo "0" ideale per tutte le preparazioni che necessitano di farine con basso valore proteico: pizza, focaccia, pane, frolla e pan di Spagna.

**Dati tecnici:**

- Deformazione: W 220 - 240



## ORO PURO TIPO 1

**F1OP1**

Farina semi-integrale, fonte di fibre, ideale per creare prodotti dal sapore "della tradizione". Grazie alla presenza delle parti cruscali del chicco dona al prodotto finito maggior profumo, fragranza e sapore.

**Dati tecnici:**

- Deformazione: W 230 - 250



## ORO PURO INTEGRALE

**FINTOP1**

Farina integrale ricca di fibre, da utilizzare preferibilmente in purezza per mantenere inalterate tutte le caratteristiche organolettiche del chicco di grano. Dal sapore inconfondibile, dona al prodotto finito maggior profumo, fragranza e sapore.

**Dati tecnici:**

- Deformazione: W 220 - 240



## ORO PURO RISERVA TIPO 0 - 24K

**F0OPRIS124K**

Farina tipo "0" macinata a pietra "tutto corpo" con medio-alto valore proteico. Studiata per combinare il sapore della macinazione a pietra, con la voluminosità e la leggerezza di una farina di tipo "0".

**Dati tecnici:**

- Deformazione: W 350 - 380



## ORO PURO RISERVA TIPO 0 - 18K

**F0OPRIS118K**

Farina tipo "0" macinata a pietra "tutto corpo", con medio valore proteico. Studiata per combinare il sapore della macinazione a pietra, con la voluminosità e la leggerezza di una farina di tipo "0".

**Dati tecnici:**

- Deformazione: W 280 - 300





## ORO PURO RISERVA TIPO 1

### F10PRIS1

Farina semi-integrale macinata a pietra "tutto corpo", fonte di fibre. Grazie alla macinazione lenta delle parti cruscali del chicco, conferisce al prodotto finito fragranze e sapori "di una volta".

#### Dati tecnici:

- Deformazione: W 240 - 260



## ORO PURO RISERVA INT.

### FINTOPRIS1

Farina integrale macinata a pietra "tutto corpo", ricca di fibre. Grazie alla macinazione lenta delle parti cruscali del chicco, conferisce al prodotto finito fragranze e sapori "di una volta".

#### Dati tecnici:

- Deformazione: W 220 - 240



## LE RUVIDE - TIPO 1

### F11MP

Farina semi-integrale macinata a pietra, fonte di fibre, ideale per creare prodotti dal sapore "della tradizione". Grazie alla presenza delle parti cruscali del chicco dona al prodotto finito maggior profumo, fragranza e sapore.

#### Dati tecnici:

- Deformazione: W 260 - 280



## LE RUVIDE - INTEGRALE

### F11MP

Farina integrale macinata a pietra, ricca di fibre, da utilizzare in purezza per mantenere inalterate tutte le caratteristiche organolettiche del chicco di grano. Dal sapore inconfondibile, dona al prodotto finito maggior profumo, fragranza e sapore.

#### Dati tecnici:

- Deformazione: W 230 - 250



## 00 PIZZA

### F00PIZZA1

Farina di medio-bassa forza, adatta per pizza tonda, pizza in teglia e focacce cotte nel forno di casa.

#### Dati tecnici:

- Deformazione: W 240 - 270



## 00 DOLCI

### F00DOLCI1

Farina di medio-bassa forza ideale per vivere l'atmosfera festosa dei dolci fatti in casa: plumcake, ciambellone e biscotti.

#### Dati tecnici:

- Deformazione: W 240 - 250



## 00 PANE

### F00PANE1

Farina di medio-bassa forza ideale per realizzare un buon pane, sano e fragrante come quello del fornaio. La farina ideale per tutti gli amanti del pane fatto in casa.

#### Dati tecnici:

- Deformazione: W 220 - 230



## 00 PASTA

### FPASTA1

Farina di grano tenero per pasta fresca, caratterizzata da un basso livello di ceneri residue. Frutto della selezione e dell'estrazione della parte più pura dell'endosperma del chicco, assicura una perfetta tenuta in cottura.

#### Dati tecnici:

- Residuo ceneri: 0,35



## SFARIN'OLA'

### FSFAR1

Semola rimacinata di grano duro adatta allo spolvero del piano di lavoro per fare la pizza in casa. Ideata per la manipolazione di impasti ad elevata idratazione, dona colore, croccantezza e rusticità al prodotto finito, assorbendo l'umidità in eccesso.



## MANITOBA GIALLO

### FM1

Farina tipo "0" con elevato valore proteico. Ideale per molteplici lavorazioni, che richiedono farine "forti", nel mondo dell'arte bianca "fatta in casa" grazie all'estrema versatilità.

#### Dati tecnici:

- Deformazione: W 400 - 420



## TIPO 00 BLU

### F001

Farina tipo "00" con valore proteico medio-basso. Ideale per molteplici lavorazioni nel mondo dell'arte bianca "fatta in casa" grazie all'estrema versatilità.

#### Dati tecnici:

- Deformazione: W 240 - 250



## TIPO 0 VERDE

### F01

Farina tipo "0" con un valore proteico basso. Ideale per molteplici lavorazioni nel mondo dell'arte bianca "fatta in casa" grazie all'estrema versatilità.

#### Dati tecnici:

- Deformazione: W 180 - 200



## FRITTOP

### MIXFRITTURA

Miscela di 3 diverse farine: grano tenero, grano duro e riso, per tempura e frittture leggere, croccanti e dorate, a basso assorbimento d'olio.

## ACQUISTA LE NOSTRE FARINE ON-LINE





**MOLINO SUL CLITUNNO**



*Farine Autentiche*

## ***Grazie Presidente, grazie papà, grazie nonno...***

*vogliamo esprimere la nostra profonda gratitudine per tutto ciò che ci hai insegnato. La tua visione, la tua determinazione e la tua passione hanno costruito un'azienda che è molto più di un semplice molino: è il simbolo di una famiglia unita e di una storia di successo che dura da generazioni. Ci hai trasmesso i valori dell'onestà, del lavoro e della perseveranza, che sono diventati la nostra bussola nella vita. Grazie a te, abbiamo imparato ad apprezzare la bellezza della semplicità, il valore della tradizione e l'importanza di guardare al futuro con ottimismo.*

***Di quello che saremo ti assomiglierà la miglior parte.***

*I tuoi figli e nipoti*



# MOLINO SUL CLITUNNO



*Farine Autentiche*



**PINZANZI**

**DOLCINO**

**PANCA**

**PASTAZA**



MOLINO SUL CLITUNNO s.p.a. - Via Clitunno, 10 Fraz. Bovara - 06039 Trevi (PG)  
Tel. +39 0742 78264 - Fax +39 0742 78459 - [info@molinosulclitunno.com](mailto:info@molinosulclitunno.com)

[www.molinosulclitunno.com](http://www.molinosulclitunno.com)

