



Un sogno di farina

LE NOSTRE **FARINE**
OUR **FLOURS**

Entra nel nostro sogno...
Enter our dream...



UNA STORIA BRESCIANA

Molino Braga è un'azienda molitoria specializzata nella trasformazione e lavorazione dei cereali per uso professionale e casalingo.

Le origini del Molino risalgono a metà del 1800, in prossimità del centro di Brescia, dove la famiglia Braga conduceva un'attività artigianale.

La rapida industrializzazione del novecento e la crescita del volume di produzione portano a modernizzare progressivamente l'impianto, focalizzandosi sulla molitura del grano tenero.

Fin dall'inizio del ventunesimo secolo vengono effettuati molteplici interventi di miglioria sia sull'impianto e sulla struttura fino ad arrivare a realizzare un nuovo insediamento produttivo nel bresciano, a Dello.

A BRESCIAN HISTORY

Molino Braga is a milling company specializing in the transformation and processing of grains for professional and home use. The origins of the Molino date back to the mid-1800s, near the center of Brescia, where the Braga family ran an artisan business. The rapid industrialization of the twentieth century and the growth in production volume led to the gradual modernization of the plant, focusing on the milling of soft wheat.

Since the beginning of the twenty-first century, multiple improvements have been made to both the plant and the structure until a new production facility was built in the Brescia area, in Dello.





Il nuovo impianto, ha permesso all'azienda di aumentare la capacità produttiva, da cui vengono estratte farine di qualità elevata e costante nel tempo per una macinazione che regala alla farina una giusta forza e una grande elasticità.

Dovuto a questo incremento produttivo, la sede di Dello viene ulteriormente ampliata con la costruzione di un nuovo stabilimento annesso, e viene attrezzata ed equipaggiata con macchinari rivoluzionari e di ultima generazione.

Nell'ultimo periodo la Molino Braga ha investito in uno stabilimento di circa 2000 mq, localizzato a pochi km dall'headquarter di Dello, dove viene effettuata la lavorazione macina a pietra ed è stato inserito un nuovo impianto per la miscelazione ed il confezionamento dei mix e semilavorati completamente automatizzato per i professionisti e l'industria.

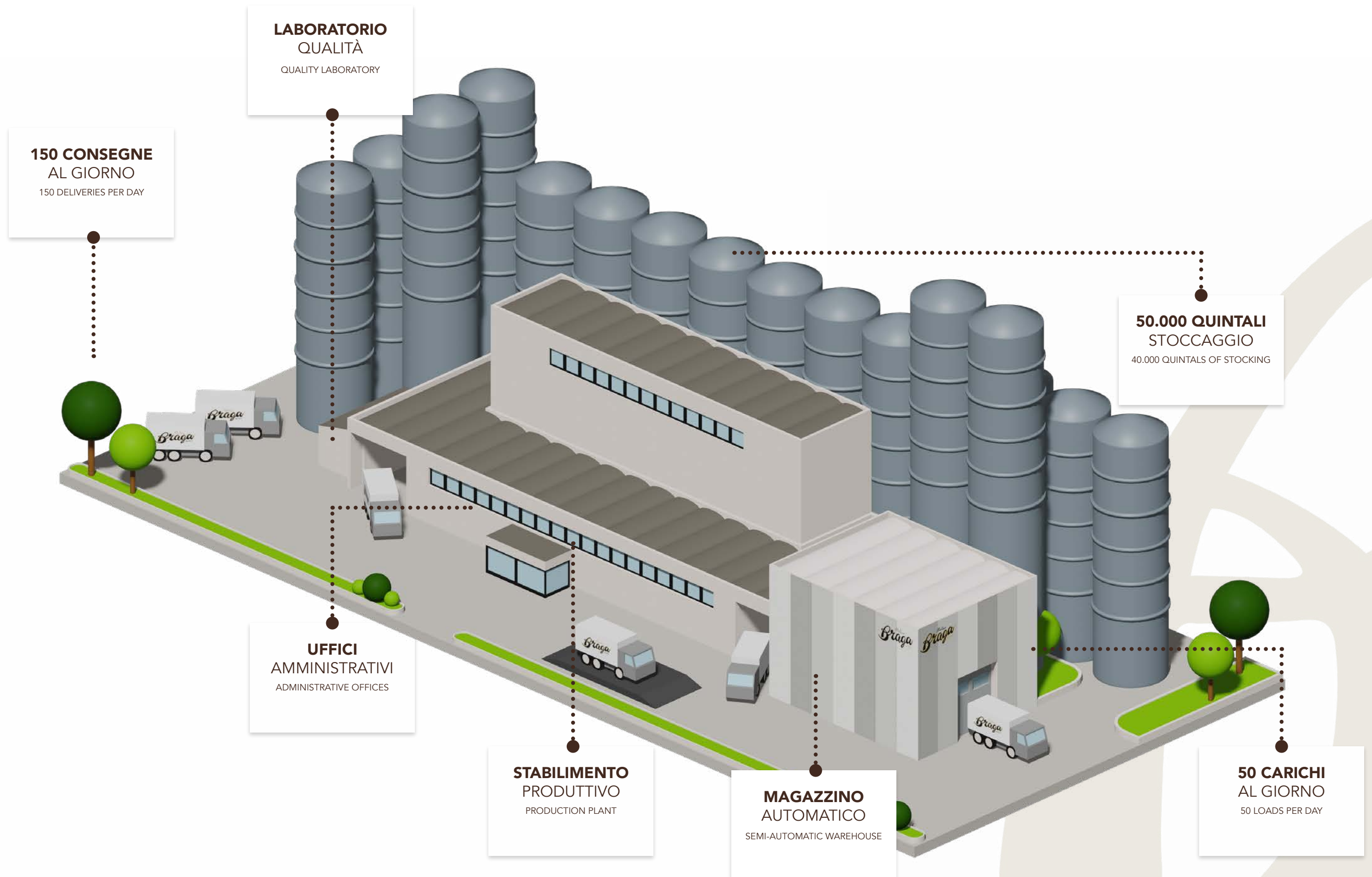
The new plant, allowed the company to increase its production capacity, from which high quality and constant flour is extracted over time for a milling process that gives the flour the right strength and great elasticity.

Due to this increase in production, the Dello headquarters is further expanded with the construction of a new annexed plant, and is equipped and equipped with revolutionary and state-of-the-art machinery.

In the last period, Molino Braga has invested in a plant of about 2,000 square meters, located a few kilometers from the Dello headquarter, where stone-mill processing is carried out and a new plant for mixing and packaging of mixes and semi-finished products has been inserted, fully automated for professionals and industry.



LA NOSTRA AZIENDA



Mission

“La qualità e l'eccellenza dei prodotti e dei processi sono obiettivi raggiungibili con tanto sforzo e impegno, appoggiati da un'efficienza aziendale data da impianti all'avanguardia ed una logistica veloce e puntuale”.

“Quality and excellence of products and processes are achievable goals with a lot of effort and commitment, backed by business efficiency given by state-of-the-art facilities and fast and timely logistics.”



I NOSTRI NUMERI

OUR NUMBERS

6000
Mq

DI STABILIMENTO
ESTABLISHMENT

30

ADDETTI
STAFF MEMBERS

4000

TN / GIORNO
DI PRODOTTO
TRASFORMATO
TONS PER DAY
OF PROCESSED
PRODUCT

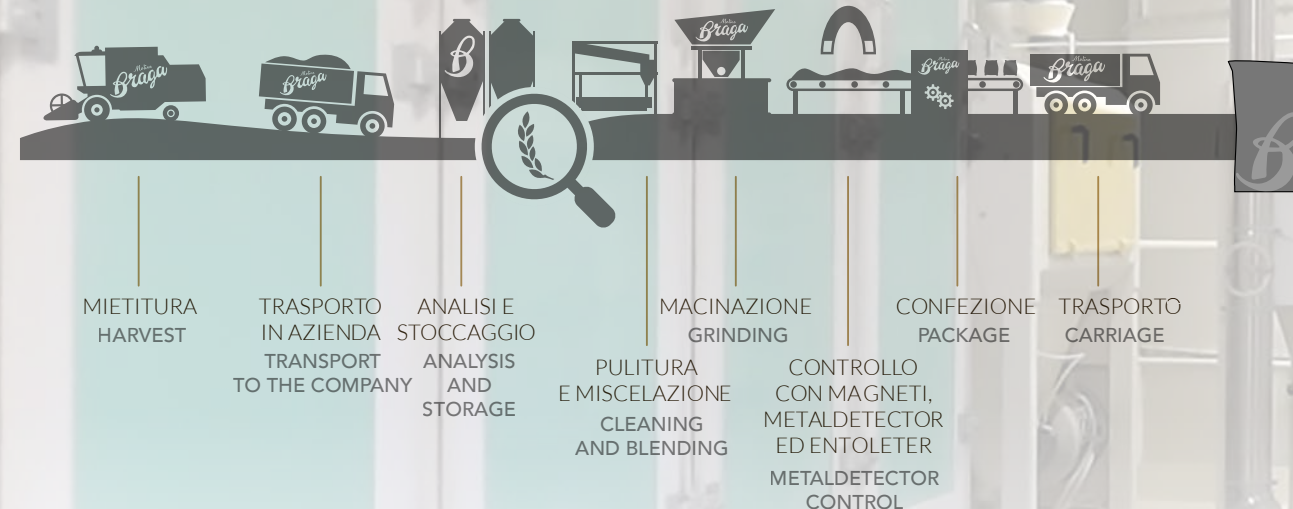
12

NAZIONI TOCCATE
PER EXPORT ED IMPORT
NATIONS TOUCHED BY
EXPORT AND IMPORT

10000

CONSEGNE
EFFETTUATE
DELIVERIES

Processo produttivo



Da sempre è la materia prima al centro dell'attenzione: i grani utilizzati sono accuratamente selezionati da tutto il mondo. Una volta giunti in azienda, vengono analizzati e identificati dall'efficiente e moderno laboratorio di analisi interno, che ne accerta la qualità.

Il nuovo impianto molitorio, progetto all'avanguardia e completamente automatizzato, lavora miscele di grani omogenee, da cui vengono estratte farine di qualità elevata e costante nel tempo. Panificazione, pasta fresca, pizzeria e pasticceria sono i settori a cui sono dedicate linee specifiche di prodotti, inoltre l'azienda è anche in grado di personalizzare qualsiasi tipologia di farina, per assecondare particolari esigenze o necessità.

Con l'inserimento recente di un laboratorio dimostrativo tutte le farine e mix in uscita vengono testati per garantire una maggior efficienza nella loro lavorazione ed un'ottima qualità del prodotto finito.

PRODUCTION PROCESS

The raw material has always been the focus: the grains used are carefully selected from all over the world. Once they arrive at the company, they are analyzed and identified by the efficient and modern in-house analysis laboratory, which ascertains their quality.

The new milling plant, a state-of-the-art and fully automated project, processes homogeneous grain blends, from which high quality and consistent flours are extracted. Bakery, fresh pasta, pizzeria and pastry are the sectors to which specific product lines are dedicated; in addition, the company is also able to customize any type of flour to accommodate particular needs or requirements.

With the recent inclusion of a demonstration laboratory, all outgoing flours and mixes are tested to ensure greater efficiency in their processing and excellent quality of the finished product.



Punti di forza

Al termine della lavorazione e del confezionamento, e a coronamento dei controlli del laboratorio a cui sono sottoposte anche le farine in uscita, tutte le consegne sono effettuate con mezzi propri e mezzi (esterni) conto terzi, che operano in condizioni controllate e di igiene garantita. In un contesto di elevata competitività la costante innovazione tecnologica e la ricerca delle soluzioni vincenti non possono prescindere dall'attenzione al dettaglio che costituisce per il Molino Braga un obiettivo di costante attualità.

Analisi del mercato e attenzione alle esigenze del cliente spingono a lavorare puntando all'utilizzo di tecnologie, esperienze, soluzioni impiantistiche e materiali selezionati con cura e scrupolosità. "Si è soddisfatti del proprio lavoro, solo quando il cliente è soddisfatto". Tenendo fede a questo principio, il Molino ha voluto garantire una velocità di produzione, logistica e distribuzione per rispondere alle necessità del mercato in continua evoluzione.

Ogni consegna è caratterizzata dalla tracciabilità del prodotto, che quindi può essere accompagnata da un certificato di analisi ad attestare il perfetto grado di salubrità delle farine accertato nel laboratorio di analisi del Molino.

At the end of processing and packaging, and to crown the laboratory controls to which outgoing flours are also subjected, all deliveries are made with our own vehicles and (external) third-party vehicles, operating under controlled conditions and guaranteed hygiene. In a context of high competitiveness, constant technological innovation and the search for winning solutions cannot disregard attention to detail, which is a constantly topical objective for Molino Braga.

Market analysis and attention to customer needs drive work aiming at the use of carefully and scrupulously selected technologies, experience, plant solutions and materials. "One is satisfied with one's work, only when the customer is satisfied." Keeping with this principle, the Molino wanted to ensure speed in production, logistics and distribution to meet the needs of the ever-changing market.

Each delivery is characterized by the traceability of the product, which can then be accompanied by a certificate of analysis to attest to the perfect healthiness of the flours ascertained in the Molino's analysis laboratory.

Certificazioni

La qualità prima di tutto. Le nostre Farine garantiscono elevatissime prestazioni nonché risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione, dal pane alla pizza, dai dolci alla pasta fresca. Offriamo competenza e know-how di alto livello oltre a una vasta gamma di prodotti. Tutti gli impianti di produzione MOLINO BRAGA sono automatizzati ed equipaggiati con strumentazioni sofisticate al fine di certificare ogni fase del processo produttivo. Il controllo qualità prevede analisi reologiche e chimico-fisiche particolarmente severe. Dietro la qualità dei nostri prodotti vive e lavora un'azienda orgogliosamente italiana che si avvale di un laboratorio interno di analisi ed uno di ricerca e sviluppo.

Siamo inoltre certificati BRC e IFS a testimonianza di un'assoluta attenzione alla qualità e alla sicurezza, nel rispetto di protocolli rigorosi. Per noi, la parola "test" ha la fragranza del pane o di un dolce appena sfornato, ma ha anche la severità della valutazione estetica e dell'assaggio da parte di un'équipe di tecnici esperti e maestri del settore. Da alcuni anni MOLINO BRAGA s.r.l. ha voluto ulteriormente investire nel sistema di qualità attraverso nuove certificazioni sul sistema di gestione industriale. Pertanto l'azienda, ha lavorato su tutti i livelli per l'ottenimento delle certificazioni alle norme, e questo lavoro continua a rimanere costante ogni giorno per il mantenimento di tali certificazioni nel pieno rispetto dei principi che esse stesse rappresentano.



IT BIO 013

Quality First. Our Flours guarantee very high performance as well as top quality results for all types of processing, from bread to pizza, from cakes to fresh pasta. We offer high-level expertise and know-how as well as a wide range of products. All MOLINO BRAGA production facilities are automated and equipped with sophisticated instrumentation in order to certify each stage of the production process. Quality control involves particularly strict rheological and chemical-physical analyses. Behind the quality of our products lives and works a proudly Italian company that makes use of an internal laboratory for analysis and one for research and development.

We are also BRC and IFS certified, testifying to an absolute focus on quality and safety, in compliance with strict protocols. For us, the word "test" has the fragrance of bread or a freshly baked cake, but it also has the severity of aesthetic evaluation and tasting by a team of technical experts and masters of the industry. For the past several years MOLINO BRAGA s.r.l. has wanted to further invest in the quality system through new certifications on the industrial management system. Therefore the company, has worked on all levels to obtain certifications to the standards, and this work continues to remain constant every day for the maintenance of these certifications in full compliance with the principles they represent.



I NOSTRI PRODOTTI

Le nostre Farine, dedicate a professionisti e ai maestri dell'arte bianca, garantiscono elevatissime prestazioni nonché risultati di altissima qualità per tutti i tipi di lavorazione, dal pane alla pizza, dai dolci alla pasta fresca.

Il MOLINO BRAGA lavora per mantenere alta la tradizione italiana nel mondo, ma fa anche di più: grazie all'impegno di tutti gli uomini dell'azienda, seleziona, macina e unisce i migliori cereali per ottenere tante differenti miscele che nelle vostre mani diverranno piccole opere d'arte gastronomiche.

La nostra gamma comprende anche farine da agricoltura BIOLOGICA, mix e semilavorati; l'importanza della miscela è basilare perché ognuna delle nostre molteplici referenze è appositamente studiata per rendere indimenticabile la vostra realizzazione.

Il cliente viene seguito anche nel post-vendita grazie al nostro tecnico dimostrativo che dà supporto a chi avesse dubbi nell'utilizzo, ma non solo, è anche una figura determinante nella ricerca e sviluppo.

Our Flours, dedicated to professionals and masters of the white art, guarantee very high performance as well as the highest quality results for all types of processing, from bread to pizza, from cakes to fresh pasta.

MOLINO BRAGA works to keep the Italian tradition high in the world, but it also does more: thanks to the commitment of all the men of the company, it selects, grinds and blends the best grains to obtain many different blends that in your hands will become small gastronomic works of art. Our range also includes flours from ORGANIC agriculture, mixes and semi-finished products.

The importance of the blend is basic because each of our many references is specially designed to make your achievement indimentible. The customer is also followed in the after-sale thanks to our demonstration technician who gives support to those who have doubts in the use, but not only that, he is also a determining figure in research and development.

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Il Molino Braga considera la responsabilità nei confronti dell'ambiente al pari degli altri aspetti gestionali e produttivi.

I punti cardine di questa politica sono il rispetto delle normative ambientali, l'eliminazione e/o riduzione delle emissioni, scarichi e rifiuti inquinanti, oltre ad una costante valutazione dell'impatto ambientale delle proprie attività.

Esprimiamo l'impegno concreto per uno sviluppo sostenibile in ogni aspetto della nostra attività.

Molino Braga considers responsibility towards the environment on a par with other aspects of management and production.

The cornerstones of this policy are compliance with environmental regulations, elimination and/or reduction of polluting emissions, discharges and waste, as well as a constant assessment of the environmental impact of its activities.

We express a concrete commitment to sustainable development in every aspect of our business.





Le **SPECIALI**

Spaccanapoli pag. 20

Mix Gran Lievitati pag. 24

Sfoglia Gold pag. 28

Le nostre **LINEE**



PANIFICAZIONE
pag. 32



PIZZERIA
pag. 40



PASTICCERIA
pag. 46



PASTA FRESCA
pag. 52



ETNICO
pag. 56

Le speciali Molino Braga

La Spaccanapoli



La Spaccanapoli

Le speciali Molino Braga

Spaccanapoli è la Farina Molino Braga ideale per impasti alla napoletana e non solo, prende il nome da un pezzo di storia di una delle più belle città d'Italia. È una farina di grano tenero tipo 0 ma speciale ottenuta dalla macinazione dei migliori grani, macinati lentamente per non deteriorarne le caratteristiche.

Dal chicco, durante la molitura, viene estratto il germe di grano, stabilizzato perché ricco di nutrienti e reinserito nella farina madre.

Grazie al germe di grano contenuta in essa, la pizza risulterà più digeribile, soffice e profumata.

Spaccanapoli is the Molino Braga flour ideal for Neapolitan-style doughs and more, named after a piece of history of one of the most beautiful cities in Italy. It is a type 0 but special wheat flour obtained from the milling of the best grains, ground slowly so as not to deteriorate their characteristics.

From the grain, during milling, the wheat germ is extracted, stabilized because it is rich in nutrients and reinserted into the mother flour. Thanks to the wheat germ contained in it, the pizza will be more digestible, soft and fragrant.

SPACCANAPOLI W 300-340

KG: 25

Farina di grano tenero tipo 0 con germe di grano. Ideale per impasti alla napoletana, grazie alla presenza del germe di grano la pizza sarà più digeribile, soffice e profumata. Ideale per medie lievitazioni

Durata prodotto: 9 mesi

Wheat flour type 0 with wheat germ. Ideal for dough "alla Napoletana", thanks to the presence of wheat germ the pizza will be more digestible, soft and fragrant.

Shelf life: 9 months

SPACCANAPOLI FORTE W 400-420

KG: 25

Farina di grano tenero tipo 0 con con alto potere di assorbimento (70%) ottenuta dalla macinazione dei migliori grani, macinati lentamente per non deteriorarne le caratteristiche.

Durata prodotto: 9 mesi

Type 0 wheat flour with high absorption (70%) obtained by milling the best grains, milled slowly so as not to deteriorate its characteristics. Ideal for long rising times.

Shelf life: 9 months

Il germe di grano è il cuore del chicco del grano, la parte più nutriente, ancora vitale, profumato e dorato. Il germe di grano è uno degli integratori alimentari naturali più completi. Inserendo il germe di grano vitale nella nostra alimentazione siamo sicuri di apportare principi nutritivi ricchi ed equilibrati. Un impasto con farina di germe di grano è più gustoso, più fragrante, più digeribile.

Wheat germ is the heart of the wheat kernel, the most nutritious part, still vital, fragrant and golden. Wheat germ is one of the most complete natural food supplements. By including vital wheat germ in our diet we are sure to provide rich and balanced nutrients. A dough made with wheat germ flour is tastier, more fragrant, and more digestible.

SPACCANAPOLI

Le speciali Molino Braga

Il Mix Lievitati



Il Mix Lievitati

Le speciali Molino Braga

Semilavorato per la produzione di colombe, panettoni, pandoro, e altri prodotti dolciari lievitati da forno:

- Velocità di realizzazione: ottimizzazione dei tempi di lavorazione
- Sicurezza e garanzia di riuscita del prodotto finale, seguendo ovviamente la ricetta consigliata
- Costanza di qualità nel tempo
- Facilità nel dosaggio
- Economicità: risparmio evidente rispetto all'acquisto singolo di ogni materia prima.

Semi-finished product for the production of doves, panettone, pandoro, and other leavened bakery confectionery products:

- Speed of production: optimization of processing time
- Safety and guarantee of success of the final product, obviously following the recommended recipe
- Consistency of quality over time
- Ease of dosing
- Cost-effectiveness: obvious savings compared to the individual purchase of each raw material.

PREFERISCI IL PANDORO O IL PANETTONE?

Per rispondere ad una richiesta sempre più in aumento di produrre il panettone ed i grandi lievitati in generale, riducendo i tempi, evitando gli errori, preparando un prodotto sempre costante, e semplice per tutti Il semilavorato per panettoni, pandori e colombe è una miscela contenente farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, zucchero; emulsionanti: E471 (Mono- edigliceridi degli acidi grassi); latte scremato in polvere, sale iodato protetto Presal, aromi.

Il semilavorato per panettoni è, come già anticipato, una miscela tipicamente utilizzata a livello professionale ma sempre più ambiziosi chef amatoriali decidono di provarlo. Miscela di materie prime bilanciate e selezionate per panettoni, colombe, pandori, veneziane e altre paste lievitate.

- Ottima elasticità e consistenza delle paste, che risultano ancora più lisce e setose.
- Panettone e altri lievitati dal livello qualitativo ancora superiore, con la tipica alveolatura e una superba sofficità prolungata nel tempo.
- Elevata personalizzazione.
- Ulteriore sicurezza nel risultato finale.

DO YOU PREFER PANDORO OR PANETTONE?

To meet an ever-increasing demand to produce panettone and large leavened products in general, reducing time, avoiding mistakes, preparing a product that is always consistent, and simple for everyone The semifinished product for panettone, pandoro and colomba is a mixture containing type "0" soft wheat flour, natural yeast from type "0" soft wheat flour powder, sugar; emulsifiers: E471 (Mono- ediglycerides of fatty acids); powdered skim milk, Presal protected iodized salt, flavors.

The semi-finished product for panettone is, as already anticipated, a mixture typically used professionally, but more and more ambitious amateur chefs are deciding to try it. Blend of balanced and selected raw materials for panettone, colombe, pandoro, Venetian and other leavened pastries.

- Excellent elasticity and consistency of the pastries, which result even smoother and silkier.
- Panettone and other leavened products with an even higher level of quality, with the typical alveolation and superb fluffiness prolonged over time.
- High customization.
- Additional security in the final result.



MIX GRAN LIEVITATI

KG: 1 - 10

Prodotto professionale per laboratori
Semilavorato per la produzione di panettoni, pandoro, colombe e altri prodotti dolciari lievitati da forno.
Durata prodotto: 9 mesi

Professional product for laboratories
Semi-finished product for the production of panettone, pandoro, doves and other baked goods. Shelf life: 9 months

MIX LIEVITATI

Le speciali Molino Braga

La Sfogliata Gold

Le speciali Molino Braga

La Sfoglia Gold

La pasticceria è un'arte in cui precisione, metodo ed estetica sono elementi indispensabili. Le nostre farine per pasticceria nascono per dare ai professionisti una materia prima di alta qualità, affidabile e idonea. Sfoglia Gold è la farina bilanciata per darvi un maggior sviluppo, una migliore elasticità ed un'eccezionale lavorabilità. Risulteranno prodotti ben sviluppati con un'irresistibile friabilità e maggior leggerezza. Sembra che la pasta sfoglia affondi le proprie radici in epoche antiche, come testimoniano ricette come quella della baklava, un dessert molto popolare in quasi tutte le cucine arabe e mediterranee.

La pasta sfoglia classica nella cucina europea nasce ad opera dello chef Marie-Antoine Carême. Fu Carême, detto il cuoco dei re e il re dei cuochi, che stabilì il metodo a 5 giri che è tutt'oggi in uso.

Pastry making is an art in which precision, method and aesthetics are indispensable elements. Our pastry flours are created to give professionals a high-quality, reliable and suitable raw material. Sfoglia Gold is the balanced flour to give you more development, better elasticity and exceptional workability. They will result in well-developed products with irresistible crispness and greater lightness. It seems that puff pastry has its roots in ancient times, as evidenced by recipes such as baklava, a popular dessert in almost all Arab and Mediterranean cuisines.

Classic puff pastry in European cuisine originated with chef Marie-Antoine Carême. It was Carême, known as the cook of kings and the king of cooks, who established the 5-turn method that is still in use today.

SFOGLIA GOLD



È un impasto neutro usato per preparazioni sia dolci, sia salate avendo la caratteristica di essere composta da numerose sfoglie separate da strati di materia grassa. Infatti, l'acqua contenuta nel burro durante la cottura, evapora e solleva lo strato superiore dell'impasto di acqua e farina, provocando il caratteristico aumento di volume tipico della pasta sfoglia.

La Sfoglia Gold è infatti il risultato di materie prime selezionate, grani pregiati. Grazie ad un processo di doppia bagnatura del grano e ai tempi di riposo molto lunghi la qualità della farina ottenuta è unica e con una maglia glutinica migliore rispetto alle farine standard per sfoglia. Inoltre l'estrazione della farina per Sfoglia Gold durante il processo produttivo avviene in un particolare punto della lavorazione, così da ottenere una granulometria più fine, ottima per le preparazioni in pasticceria con la sfoglia.

It is a neutral dough used for both sweet and savory preparations having the characteristic of being composed of numerous sheets separated by layers of fatty matter. In fact, the water contained in the butter during cooking evaporates and lifts the top layer of the water and flour mixture, causing the characteristic increase in volume typical of puff pastry.

Sfoglia Gold is in fact the result of selected raw materials, fine grains. Thanks to a double wetting process of the grain and very long resting times, the quality of the flour obtained is unique and with a better gluten mesh than standard puff pastry flours. In addition, the extraction of the flour for Sfoglia Gold during the production process takes place at a particular point in the process, so that a finer grain size is obtained, which is excellent for pastry preparations with puff pastry.





LINEA PANIFICAZIONE



**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 B
W 180-200**
KG: 25

Farina di grano tenero tipo 0. Ideale per impasti diretti e pasticceria da forno.
Durata prodotto: 9 mesi

Wheat flour type 0. Ideal for direct doughs and bakery pastries.
Shelf life: 9 months



**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 M
W 280-320**
KG: 25

Farina di grano tenero tipo 0.
Ideale per impasti diretti, rinfresco.
Durata prodotto: 9 mesi

Wheat flour type 0. Ideal for direct dough, refreshments and croissants.
Shelf life: 9 months



**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 C
W 340-360**
KG: 25

Farina di grano tenero tipo 0.
Ideale per impasti diretti e indiretti.
Durata prodotto: 9 mesi

Wheat flour type 0.
Ideal for direct and indirect mixes.
Shelf life: 9 months



**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 SP
W 390 - 410**
KG: 25

Ideale per impasti indiretti.
Durata prodotto: 9 mesi

Ideal for indirect doughs.
Shelf life: 9 months



**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 P
W 410-430**
KG: 25

Ideale per impasti indiretti.
Durata prodotto: 9 mesi

Ideal for indirect doughs.
Shelf life: 9 months



**FARINA DI GRANO TENERO
TIPO 0 E PLUS
W 440-460**
KG: 25

Ideale per la preparazione di soffiati.
Durata prodotto: 9 mesi

Ideal for the preparation of puffs.
Shelf life: 9 months



**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0
W 240-260**
KG: 25

Lavorato dolce ed estensibile impasto diretto - rinfresco.
Durata prodotto: 9 mesi

Processed sweet and extensible direct dough - refreshment.
Shelf life: 9 months



**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 R
W 320-340**
KG: 25

Pane lavorato dolce ed estensibile impasto diretto - rinfresco.
Durata prodotto: 9 mesi

Sweet and stretchy processed bread direct dough - refreshment.
Shelf life: 9 months



**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 X
W 360-380**
KG: 25

Impasto diretto - cella ferma lievitazione - biga 18 ore specifica per ciabatta.
Durata prodotto: 9 mesi

Direct dough-stopping cell - 18-hour biga specifically for ciabatta.
Shelf life: 9 months



**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 S
W 400-420**
KG: 25

Impasto diretto - biga 18/24 ore ciabatta o soffiato, particolarmente estensibile.
Durata prodotto: 9 mesi

Direct dough - biga 18/24 hours ciabatta or puffed, particularly stretchable.
Shelf life: 9 months



**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 E
W 420-440**
KG: 25

Biga 24 ore ed oltre specifica per soffiato e ciabatta, alto assorbimento di acqua.
Durata prodotto: 9 mesi

Wheat flour type 0. Biga 24 hours and more specific for hollow and ciabatta rolls high water absorption.
Shelf life: 9 months



**FARINA DI GRANO TENERO
TIPO 0 BLAST
W 600-650**
KG: 25

Ideale per la preparazione di soffiati.
Durata prodotto: 9 mesi

Ideal for the preparation of blown products.
Shelf life: 9 months



**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1
W 280-300**
KG: 25

Farina di grano tenero tipo 1.
Ideale per impasti diretti.
Durata prodotto: 9 mesi

Wheat flour type 1. Ideal for direct mixes.
Shelf life: 9 months



**FARINA DI GRANO TENERO
TIPO 1 PURA SUPER W 400-420**
KG: 25

Farina di grano tenero tipo 1. Ideale per impasti
indiretti con lunghe maturazioni.
Durata prodotto: 9 mesi

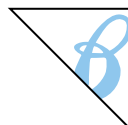
Type 1 wheat flour. Ideal for indirect doughs
with long maturations.
Shelf life: 9 months



**FARINA INTEGRALE
DI GRANO TENERO FINE**
KG: 25

Miscela: farina di grano tenero tipo 0, semola
rimacinata di grano duro, farina di fiocchi
d'avena, farina di fiocchi d'orzo, sale, germe di
grano, malto di frumento, farina di soia.
Durata prodotto: 6 mesi

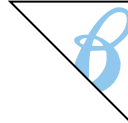
Blend: type 0 wheat flour, remilled durum
wheat semolina, oatmeal, barley flake flour,
salt, wheat germ, wheat malt, soybean meal.
Shelf life: 6 months



MIX MULTICEREALI
KG: 1 - 10 - 25

Un semilavorato ricco ed innovativo per pizza,
focaccia e pane. Una miscela di farina di grano
tenero tipo 0, farina integrale, farina di segale,
granella di soia, semi di sesamo, semi di
girasole, semi di lino, farina di avena, farina di
mais, farina di orzo.
Durata prodotto: 6 mesi

A rich and innovative semi-finished product for
pizza, focaccia and bread. A blend of type 0 soft
wheat flour, wholemeal flour, rye flour, grains
soy, sesame seeds, sunflower seeds, flaxseed,
oatmeal, cornmeal, barley flour.
Shelf life: 6 months



MIX ORZO AVENA
KG: 10 - 25

Un semilavorato di farina di grano tenero tipo
0, semola rimacinata di grano duro, farina di
avena, farina d'orzo, sale, latte in polvere, farina
di frumento maltato, farina di soia.
Durata prodotto: 6 mesi

A semifinished of type 0 soft wheat flour,
regrind durum wheat semolina, oat flour, barley
flour, salt, powdered milk, malted wheat flour,
soy flour.
Shelf life: 6 months



**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 PLUS
W 380-400**
KG: 25

Farina di grano tenero tipo 1.
Ideale per impasti indiretti.
Durata prodotto: 9 mesi

Wheat flour type 1. Ideal for indirect mixes.
Shelf life: 9 months



**FARINA INTEGRALE
DI GRANO TENERO**
KG: 25

Farina integrale di grano tenero.
Durata prodotto: 6 mesi

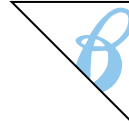
Mix ideal for crispy and golden fried food.
Shelf life: 6 months



**FARINA INTEGRALE
DI GRANO TENERO FORTE**
KG: 25

Farina integrale di grano tenero forte.
Con le nostre farine integrali è possibil ottenere
prodotti dal colore intenso e dal gusto deciso.
La selezione dei migliori grani permette di
ottenere una farina integrale di alta qualità
adatta a preparazioni dolci e salate.
Durata prodotto: 6 mesi

With our wholemeal flours it is possible to
obtain products with an intense colour and a
strong taste. The selection of the best grains
allows to obtain a high quality wholemeal flour
suitable for sweet and savoury preparations.
Shelf life: 6 months



VITALPAN
KG: 25

Miscela: farina di grano tenero tipo 0, semola
rimacinata di grano duro, farina di fiocchi
d'avena, farina di fiocchi d'orzo, sale, germe di
grano, malto di frumento, farina di soia.
Durata prodotto: 6 mesi

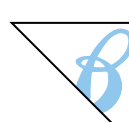
Mixture: type 0 soft wheat flour, durum wheat
remilled semolina, oatmeal flour, barley flake
flour, salt, wheat germ, wheat malt, soybean
flour.
Shelf life: 6 months



**SEMOLA DI GRANO DURO
RIMACINATA**
KG: 10 - 25

Semola di grano duro rimacinata.
Ideale per pasta fresca.
Durata prodotto: 6 mesi

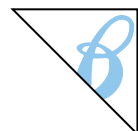
Durum wheat semolina.
Ideal for fresh pasta.
Shelf life: 6 months



MIX BOCCONCINO
KG: 25

Semilavorato per panificazione.
Ideale per la realizzazione di pane in piccola
pezzatura.
Durata prodotto: 9 mesi

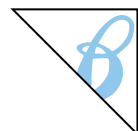
Product Mix for bread making.
Ideal for making bread in small pieces.
Shelf life: 9 months



PROGRESS +
KG: 15

Coadiuvante enzimatico con con farina di grano maltata, dose d'utilizzo 0,5-1% massimo sulla farina impiegata in lavorazione. Consigliato per tutti i tipi di pani, focacce e dolci lievitati con metodo diretto ed indiretto a etichetta pulita.
Durata prodotto: 9 mesi

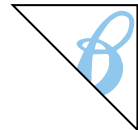
Enzyme adjuvant with malted wheat flour, use dose 0.5-1% max. on flour used in processing. Recommended for all types of leavened breads, buns and cakes using the direct and indirect clean-label method.
Shelf life: 9 months



PROGRESS E
KG: 15

Miglioratore con emulsionante E472e, dose d'utilizzo 0,5-1% massimo sulla farina impiegata in lavorazione. Consigliato per pani, focacce e dolci lievitati con alta percentuale di parte grassa (oltre il 4%).
Durata prodotto: 9 mesi

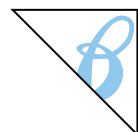
Improver with emulsifier E472e, dose of use 0.5-1% maximum on flour used in processing. Recommended for breads, buns and leavened cakes with a high fat content (over 4%)
Shelf life: 9 month



PROGRESS SOFT
KG: 10

Miscela per pane e focacce morbidissimi, da utilizzare al 100%, con fiocchi di patata.
Durata prodotto: 9 mesi

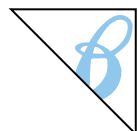
Mixture for soft bread and buns, to be used 100 %, with potato flakes.
Shelf life: 9 months



PROGRESS BROWN +
KG: 15

Semilavorato concentrato al 50% adatto alla produzione di pani scuri, grazie ad una miscela di malti d'orzo con cereali e semi.
Durata prodotto: 9 mesi

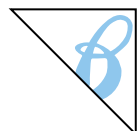
Semifinished 50% concentrate suitable for making dark breads, thanks to a blend of barley malts with grains and seeds.
Shelf life: 9 months



PROGRESS CORN
KG: 15

Miscela per pane, da utilizzare al 100%, con: farina integrale, lino, girasole, segale, soia e mais.
Durata prodotto: 6 mesi

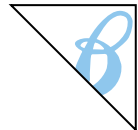
Mix for bread, to be used 100%, with: wholemeal flour, flax, sunflower, rye, soya and maize.
Shelf life: 6 months



PROGRESS PROTEIN
KG: 10

Miscela per pane, da utilizzare al 100%, ricca di ingredienti altamente proteici quali: soia, girasole, avena, germe di grano e lino.
Durata prodotto: 9 mesi

Mix for bread, to be used 100 %, rich in high protein ingredients such as soya, sunflower, oats, wheat germ and flax
Shelf life: 9 months



PROGRESS FORZA EVO
KG: 15

Coadiuvante enzimatico, dose d'utilizzo 0,5-1% massimo sulla farina impiegata in lavorazione. Consigliato per tutti i tipi di pani, focacce e dolci lievitati, a etichetta pulita, molto indicato per chi utilizza la tecnica della lievitazione controllata (es. cella fermalievitazione).
Durata prodotto: 6 mesi

Enzyme adjuvant, use dose 0.5-1% maximum on flour used in processing. Recommended for all types of leavened, cleanlabelled breads, buns and cakes, very suitable for those using the controlled leavening technique (e.g. fermalivitation cell).
Shelf life: 6 months



LINEA PIZZERIA



**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0
SPACCANAPOLI W 300-340**
KG: 25

Farina di grano tenero tipo 0 con germe di grano. Ideale per impasti alla napoletana, grazie alla presenza del germe di grano la pizza sarà più digeribile, soffice e profumata. Durata prodotto: 9 mesi

Wheat flour type 0 with wheat germ. Ideal for dough "alla Napoletana", thanks to the presence of wheat germ the pizza will be more digestible, soft and fragrant. Shelf life: 9 months

**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00
MICHELANGELO W 230-260**
KG: 25

Farina di grano tenero tipo 00, ideale per impasti per pizza con 4h di lievitazione a temperatura ambiente, 18°-22°, 10h a temperatura controllata. Per impasti diretti a breve lievitazione. Ideale per pizza classica, pizza napoletana e in teglia. Durata prodotto: 9 mesi

Soft wheat flour type 00 ideal for pizza dough with 4 h of leavening at room temperature, 18°-22°, 10 h at controlled temperature. For direct doughs with short eavening time. Ideal for classic pizza, pizza Napoletana and baking pan. Shelf life: 9 months

**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00
RAFFAELLO W 340-360**
KG: 10 - 25

Farina di grano tenero tipo 00 ideale per impasti per pizza fino a 72h di maturazione a temperatura controllata. Ideale per pizza classica, pizza napoletana e in teglia. Durata prodotto: 9 mesi

Soft wheat flour type 00 ideal for pizza doughs up to 72 h of maturation at controlled temperature. Ideal for classic pizza, pizza Napoletana and baking pan. Shelf life: 9 months

**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1
PURA SOFT W 300-320**
KG: 25

Farina di grano tenero tipo 1. Ottenuta dalla macinazione totale del chicco, ricca di fibra e dal sapore deciso. Durata prodotto: 9 mesi

Wheat flour type 1. Obtained by total milling of the grain, rich in fiber and with a strong flavor. Shelf life: 9 months

**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1
PURA SUPER W 400-420**
KG: 25

Farina di grano tenero tipo 1. Ideale per impasti indiretti con lunghe maturazioni. Durata prodotto: 9 mesi

Wheat flour type 1. Ideal for indirect mixes and long maturing times. Shelf life: 9 months

**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0
SPACCANAPOLI FORTE W 400-420**
KG: 25

Farina di grano tenero tipo 0 con con alto potere di assorbimento (70%) ottenuta dalla macinazione dei migliori grani, macinati lentamente per non deteriorarne le caratteristiche. Durata prodotto: 9 mesi

Type 0 wheat flour with high absorption (70%) obtained by milling the best grains, milled slowly so as not to deteriorate its characteristics. Ideal for long rising times. Shelf life: 9 months

**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0
DONATELLO W 300-320**
KG: 25

Farina di grano tenero tipo 00 ideale per impasti per pizza con 24h di maturazione a temperatura controllata. Ideale per pizza classica, pizza napoletana e in teglia. Durata prodotto: 9 mesi

Wheat flour type 00 ideal for pizza doughs with 24 h of maturation at controlled temperature. Ideal for classic pizza, pizza Napoletana and baking pan. Shelf life: 9 months

**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00
LEONARDO W 400-420**
KG: 10 - 25

Farina di grano tenero tipo 00 ideale per impasti per pizza oltre 72h di maturazione a temperatura controllata. Ideale per pizza classica e in teglia. Durata prodotto: 9 mesi

Wheat flour type 00 ideal for pizza doughs over 72 h of maturation at controlled temperature. Ideal for classic pizza and baking pan. Shelf life: 9 months

**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1
PURA MEDIUM W 350-380**
KG: 10 - 25

Farina di grano tenero tipo 1. Ideale per impasti diretti, con medie-lunghe maturazioni. Durata prodotto: 9 mesi

Wheat flour type 1. Ideal for direct doughs, with medium-long maturations. Shelf life: 9 months

**SEMILAVORATO PIZZA MIX ORO**

KG: 10 - 25

Mix pregiato a lunga maturazione per una pizza classica, in teglia o focacceria. Un mix di farina di grano tenero tipo 0, semola rimacinata di grano duro, farina di soia tostata, fiocchi di patata e germe di grano.
Durata prodotto: 6 mesi

A fine, long-ripening mix for a classic pizza, in a baking pan or focaccia. A mix of type 0 soft wheat flour, reground durum wheat semolina, toasted soy flour, potato flakes and wheat germ.
Shelf life: 6 months

MIX SPOLVERO

KG: 10

Miscela specifica come spolvero per banco pizza e per stendere la pasta. Inoltre serve ad ottenere una maggiore croccantezza in cottura.
Durata prodotto: 9 mesi

Specific mixture as for dusting pizza counter and to roll out the dough. It also serves to obtain a greater crunchiness in cooking.
Shelf life: 9 months

FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO

KG: 25

Farina integrale di grano tenero a foglia larga.
Durata prodotto: 6 mesi

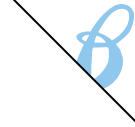
Wholemeal broadleaf wheat flour.
Shelf life: 6 months

FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO FINE

KG: 10

Farina integrale di grano tenero macinata fine.
Durata prodotto: 6 mesi

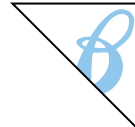
Wholemeal wheat flour, fine ground.
Shelf life: 6 months

**MIX STIRATA**

KG: 10 - 25

Miscela adatta per pizza in pala e teglia romana con alto potere di assorbimento dei liquidi. La stirata è una miscela di grano tenero tipo 0, farina di farro integrale, farina di riso e farina di soia.
Durata prodotto: 9 mesi

Mixture suitable for pizza in shovel with high liquid absorption power. The "La Stirata" is a mixture of type 0 soft wheat, wholemeal spelt flour, rice flour and soy flour.
Shelf life: 9 months

**FARINA DI CECI MACINATA A PIETRA**

KG: 10

Ideale per la realizzazione di farinate, polpette di ceci e falafel, crespelle e frittate senza uova, o in sostituzione della farina di grano tenero per la preparazione di gnocchi di patate. È una farina proteica.
Durata prodotto: 9 mesi

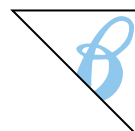
Ideal for making gachas, chickpea and falafel meatballs, crepes and omelettes without eggs, or as a substitute for soft wheat flour for the preparation of potato dumplings. It is a protein flour.
Shelf life: 9 months

**SEMOLA RIMACINATA**

KG: 10 - 25

Semola di grano duro rimacinata ideale per pasta fresca.
Durata prodotto: 6 mesi

Durum wheat semolina. Ideal for fresh pasta.
Shelf life: 6 months

**SEMILAVORATO FRITTO MIX**

KG: 10

Miscela ideale per fritti croccanti e dorati.
Durata prodotto: 9 mesi

Ideal mixture for crispy and golden fried foods.
Shelf life: 9 months





LINEA PASTICCERIA



TIPO 00 SFOGLIA GOLD W 320-340
KG: 10 - 25

Farina di grano tenero Tipo 00 ideale per croissant e sfoglie.
Durata prodotto: 9 mesi

Type 00 wheat flour ideal for croissants and puff pastries.
Shelf life: 9 month

TIPO 00 FROLLA W 110-130
KG: 25

Farina di grano tenero di tipo 00 ideale per biscotti e frolla.
Durata prodotto: 9 mesi

Wheat flour type 00 ideal for biscuits and shortcrust pastry.
Shelf life: 9 months

TIPO 00 SFOGLIA W 300-320
KG: 25

Farina di grano tenero tipo 00 ideale per sfoglia e piccoli lievitati.
Durata prodotto: 9 mesi

Wheat flour type 00 ideal for puff pastry and small leavened products.
Shelf life: 9 months

TIPO 00 LIEVITATI W 380-400
KG: 25

Farina di grano tenero tipo 00 ideale per panettoni, croissant a lunga lievitazione. Una farina pensata per realizzare prodotti in abbattimento e conseguente rigenerazione al momento del bisogno.
Durata prodotto: 9 mesi

Soft wheat flour type 00 ideal for panettone, croissants and Long leavening periods. One flour designed to make products in abatement and consequent regeneration when needed.
Shelf life: 9 months

TIPO 1 PURA SUPER W 400-420
KG: 25

Farina di grano tenero tipo 1. Ideale per impasti indiretti con lunghe maturazioni.
Durata prodotto: 9 mesi

Wheat flour type 1. Ideal for indirect mixes and long maturing times.
Shelf life: 9 months

TIPO 00 TORTE E DOLCI MONTATI W 160-180
KG: 25

Farina di grano tenero tipo 00 ideale per pan di spagna e pasticceria secca.
Durata prodotto: 9 mesi

Wheat flour type 00 ideal for cake and dry pastries.
Shelf life: 9 months

TIPO 00 CROISSANT W 340-360
KG: 25

Farina di grano tenero tipo 00, ideale per croissant, panettoni e bigné. Una farina pensata per realizzare ricette molto ricche.
Durata prodotto: 9 mesi

Wheat flour type 00 ideal for croissants, panettone and puffs. A flour designed to make very rich recipes.
Shelf life: 9 months

TIPO 00 MANITOBA W 390-410
KG: 25

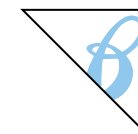
Farina di grano tenero tipo 00 ad alto contenuto proteico, ideale per lunghe lievitazioni o come farina da taglio.
Durata prodotto: 9 mesi

Wheat flour type 00 with a high protein content, ideal for long leavening periods or as cutting flour.
Shelf life: 9 months

TIPO 00 GRAN SVILUPPO W 420-440
KG: 25

Farina di grano tenero ad altissimo contenuto proteico, studiata per le lunghissime lievitazioni, per l'abbattimento o come farina da taglio. Ideale per bighe e pre impasti a lunga lievitazione.
Durata prodotto: 9 mesi

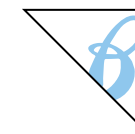
Wheat flour with a very high protein content, designed for very long rising times, for blast chilling or as cutting flour. Ideal for bigas and long rising pre-doughs.
Shelf life: 9 months



MIX CREMOSA CREMA A CALDO
KG: 1 - 10 - 25

Miscela di amidi per la preparazione della crema pasticcera, con lavorazione a caldo.
Durata prodotto: 9 mesi

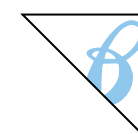
Starches mix for the preparation of hot crème patissière.
Shelf life: 9 months



MIX VELLUTATA CREMA A FREDDO
KG: 1 - 10

Il Mix in polvere di colore giallo adatto alla preparazione istantanea di crema pasticcera a freddo, per dolci freschi o da informare.
Durata prodotto: 9 mesi

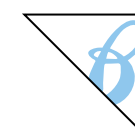
The yellow powdered mix suitable for the instant preparation of custard cream cold, for fresh or baked desserts.
Shelf life: 9 months



MIX CORNETTO
KG: 10

Paste lievitate, croissants, brioches. Ottimo nelle lavorazioni a lievitazione controllata o destinate alla congelazione.
Durata prodotto: 9 mesi

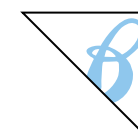
Leavened pastries, croissants, brioches. Excellent in controlled leavening processes or intended for freezing.
Shelf life: 9 months



MIX GRAN LIEVITATI
KG: 10

Prodotto professionale per laboratori -Semilavorato per la produzione di panettoni, pandoro, colombe e altri prodotti dolciari lievitati da forno.
Durata prodotto: 9 mesi

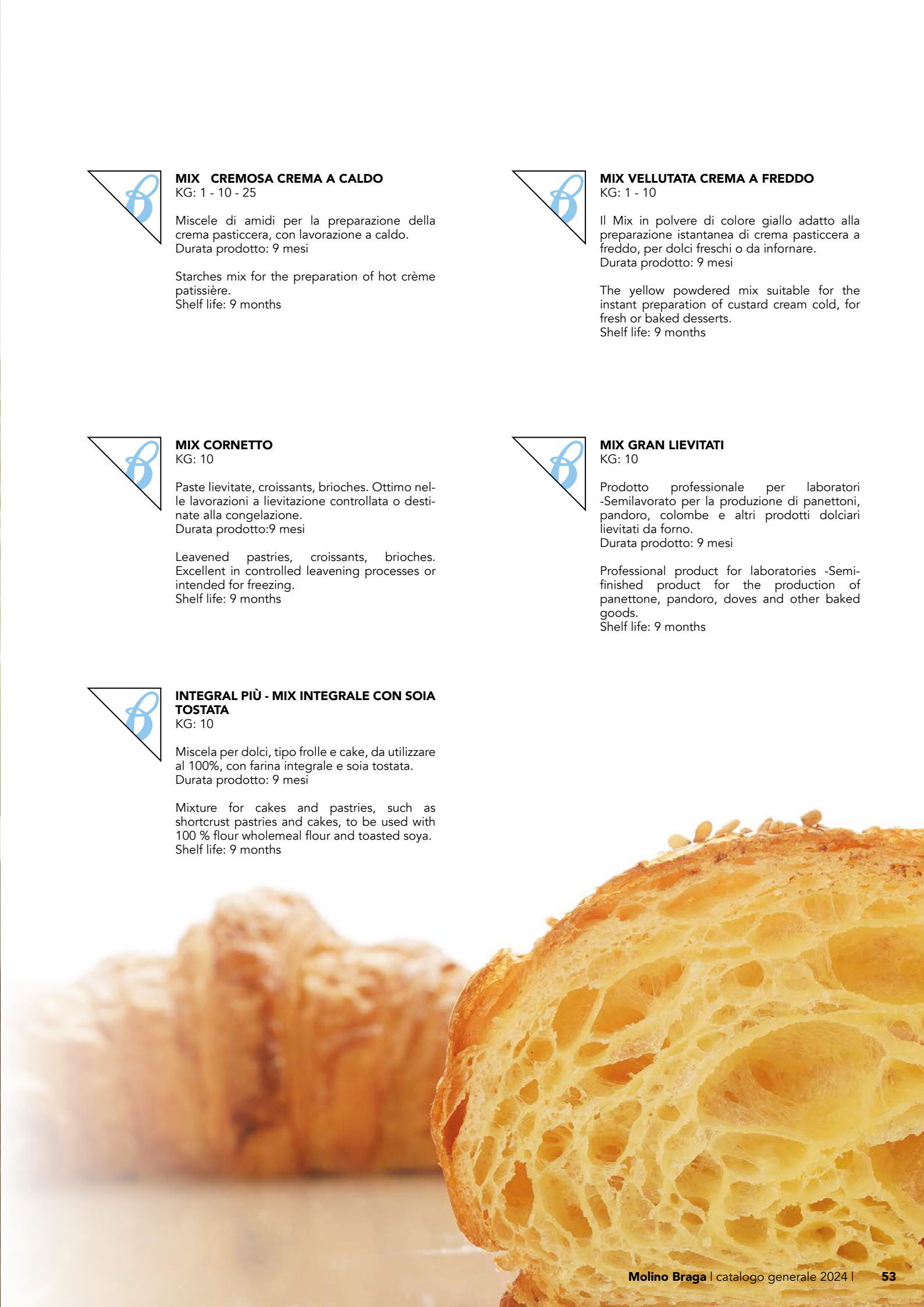
Professional product for laboratories -Semi-finished product for the production of panettone, pandoro, doves and other baked goods.
Shelf life: 9 months



INTEGRAL PIÙ - MIX INTEGRALE CON SOIA TOSTATA
KG: 10

Miscela per dolci, tipo frolle e cake, da utilizzare al 100%, con farina integrale e soia tostata.
Durata prodotto: 9 mesi

Mixture for cakes and pastries, such as shortcrust pastries and cakes, to be used with 100 % flour wholemeal flour and toasted soya.
Shelf life: 9 months





LINEA PASTA FRESCA



**FARINA DI GRANO TENERO
TIPO 00 GRANITO**
KG: 25

Farina di grano tenero tipo 00, ideale per pasta fresca e gnocchi.
Durata prodotto: 9 mesi

Wheat flour type 00, ideal for fresh pasta and gnocchi.
Shelf life: 9 months

FARINA DI CECI MACINATA A PIETRA
KG: 10

Ideale per la realizzazione di farinate, polpette di ceci e falafel, crespelle e frittate senza uova, o in sostituzione della farina di grano tenero per la preparazione di gnocchi di patate. È una farina proteica.
Durata prodotto: 9 mesi

Ideal for making gachas, chickpea and falafel meatballs, crepes and omelettes without eggs, or as a substitute for soft wheat flour for the preparation of potato dumplings. It is a protein flour.
Shelf life: 9 months

**SEMOLA DI GRANO DURO
RIMACINATA**
KG: 1 - 5 - 25

Semola di grano duro rimacinata.
Ideale per pasta fresca.
Durata prodotto: 6 mesi

Durum wheat semolina.
Ideal for fresh pasta.
Shelf life: 6 months

**FARINA DI GRANO TENERO
TIPO 00 PASTA FRESCA**
KG: 10 - 25

Ottenuta dalla macinazione di grano tenero tipo 00 a basso contenuto di ceneri per una minore ossidazione.
Durata prodotto: 9 mesi

Obtained by grinding type 00 soft wheat with a low ash content for less oxidation. Ideal for filled, fresh pasta.
Shelf life: 9 months

SEMOLA DI GRANO DURO
KG: 10 - 25

Semola di grano duro grossa.
Ideale per pasta fresca, con una granulometria più grossa.
Durata prodotto: 6 mesi

Coarse durum wheat semolina. Ideal for fresh pasta, with a coarser grain size.
Shelf life: 6 months

PREPARATO PER GNOCCHI
KG: 1 - 10

Una ricetta alla portata di tutti, per una preparazione rapida.
Durata prodotto: 9 mesi

An ancient recipe for everyone, for faster preparation.
Shelf life: 9 months



LINEA ETNICA

La cucina etnica è diventata parte della nostra vita quotidiana, in parallelo con la cucina tradizionale italiana.

Fin dal 1980 il Molino Braga è stato il primo mulino a cogliere l'importanza di soddisfare questa fetta di mercato ponendo grande attenzione, cura e rispetto per le diverse esigenze culturali, varietà di sapori e prodotti. Riproducendo l'antica macinazione del grano di queste culture ed etnie, abbiamo utilizzato la macina a pietra presente nel nostro stabilimento per ottenere una miglior qualità di prodotto contenente tutta la bontà dell'intero seme.

Soprattutto il pane, in forme e tipi molto diversi, è fondamentale nell'alimentazione di molteplici culture ed etnie: molto spesso la routine quotidiana è organizzata e scandita intorno ad esso. Il nostro laboratorio ha creato la migliore farina per processi come il noto pane indiano CHAPATI, dedicandogli una farina omonima.

Ethnic cuisine has become part of our daily life, in parallel with traditional Italian cuisine.

Since 1980, Molino Braga has been the first mill to grasp the importance of satisfying this slice of the market by placing great attention, care and respect for the different cultural needs, variety of flavors and products. By reproducing the ancient milling of the wheat of these cultures and ethnic groups, we have used the stone mill present in our factory to obtain a better quality of product containing all the goodness of the whole seed. Above all, bread, in very different forms and types, is fundamental in the diet of multiple cultures and ethnic groups: very often the daily routine is organized and scanned around it. Our laboratory has created the best flour for processes such as the well-known Indian CHAPATI bread, dedicating a flour of the same name to it.

FARINA PER CHAPATI

KG: 5 - 10 - 20

Farina ottenuta dalla macinazione del grano tenero senza tuttavia privarla completamente degli elementi cruscali, lasciando il prodotto poco raffinato. Prodotto versatile ideale per la preparazione di pane e per gli amanti di pizza più grezza e gustosa. È l'ingrediente principale per la preparazione del CHAPATI, tipico pane della cultura indiana e pakistana.

Durata prodotto: 6 mesi

Flour obtained by milling soft wheat but without completely stripping it of cruscal elements, leaving the product unrefined. A versatile product that is ideal for bread making and for coarser, tastier pizza lovers. It is the main ingredient for the preparation of CHAPATI, a typical bread of Indian and Pakistani culture.

Shelf life: 6 months

CHAPATI BROWN

KG: 20

Chiamata anche farina "semi-integrale" per l'alto contenuto di elementi cruscali; in questo modo la farina rimane più grezza e saporita. Ideale per la preparazione di pane rustico. Utilizzato soprattutto nella preparazione del CHAPATI, tipico pane della cultura indiana e pakistana, nella sua versione più grezza e saporita.

Durata prodotto: 6 mesi

Also called "semi-integral" flour because of its high content of bran elements; this keeps the flour coarser and tastier. Ideal for the preparation of rustic breads. Mostly used in the preparation of CHAPATI, a typical bread of Indian and Pakistani culture, in its coarsest and tastiest version.

Shelf life: 6 months

CHAKKI ATTA

KG: 5 - 10

Farina di frumento integrale macinata a pietra, di colore ambrato. Ricco di fibre che facilitano la digestione, e proteine che rafforzano il corpo. Prodotto versatile ideale per la preparazione di un'ampia gamma di alimenti. Perfetto per la preparazione del pane tipico della cultura indiana e pakistana.

Durata prodotto: 6 mesi

Stone-ground, amber-coloured wholemeal wheat flour. Stone-ground. Rich in fibre to aid digestion, and protein to strengthen the body. The dough absorbs more water, so your rotis and chapatis stay soft for longer.

Product life: 6 months

MULTIGRAIN

KG: 5 - 10

Mix di farine di diversi cereali macinati a pietra, tra cui soia, miglio rosso, avena, ceci, sorgo e mais. È macinata a pietra dai cereali integrali della migliore qualità e contiene tutta la bontà naturale dell'intero seme. Miscela di multicereali, ideale per la preparazione del CHAPATI, tipico pane della cultura indiana e pakistana.

Durata prodotto: 6 mesi

Multi-grain blend for Chapati, to be used 100 per cent. It is stone-ground from the best quality whole grains and contains all the natural goodness of the whole grain. Rich in protein and fibre. Ingredients: Stone-ground whole wheat flour, soya, red millet, oats, chickpeas, sorghum and maize.

Shelf life: 6 months



Un sogno di farina
A flour dream



LE NOSTRE **FARINE**

STABILIMENTO DI DELLO

Via Ponte Rosso, 34/11 - 25050 Dello (Brescia)

Tel. 030 9770782

farine@molinobraga.it

STABILIMENTO DI SAN PAOLO

Via Donatori di sangue, 52/54 - 25020 San Paolo (Brescia)

www.molinobraga.it

