

ZERO FRUMENTO

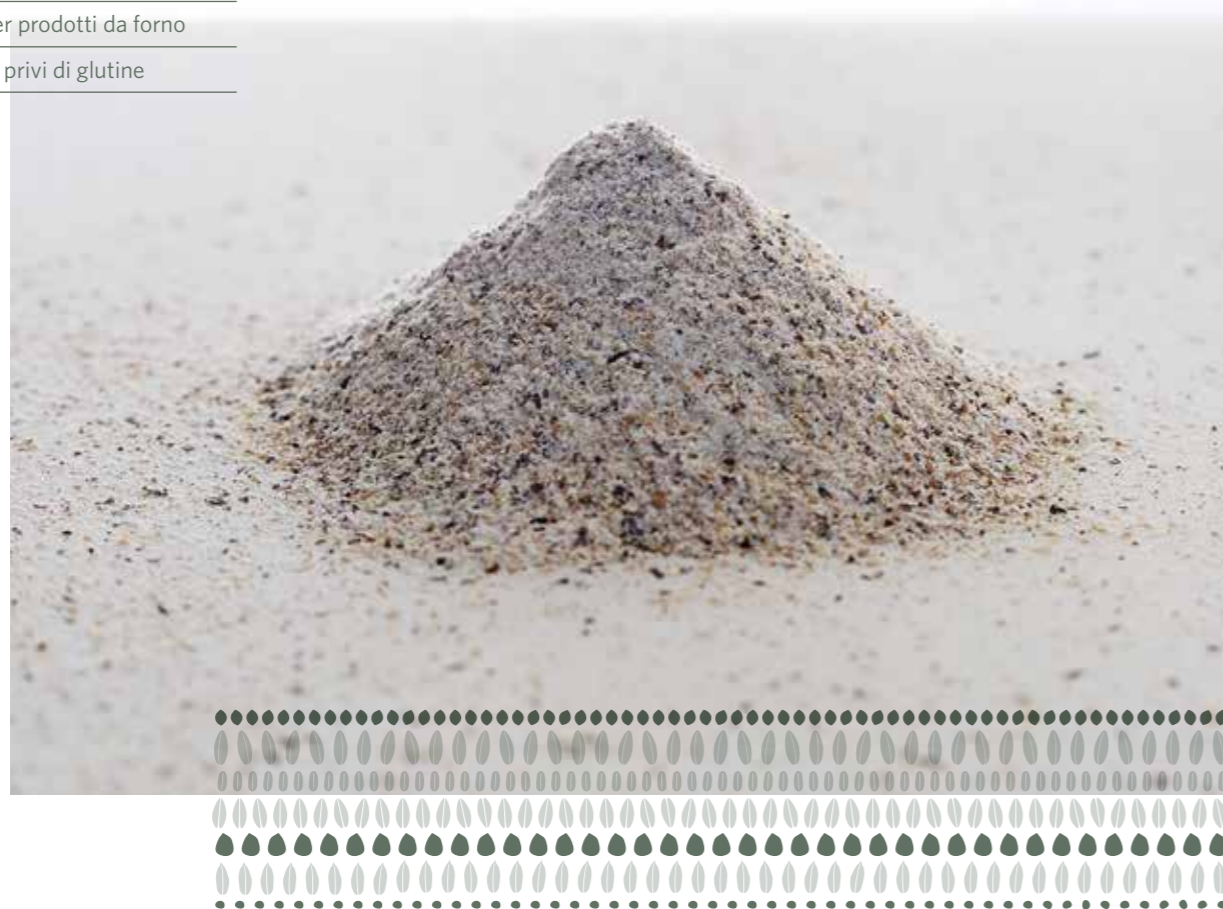


MOLINO MERANO
MERANER MÜHLE



CREARE PRODOTTI DA FORNO CON INGREDIENTI SENZA GLUTINE. CON MOLINO MERANO SI PUÒ.

Niente farro
Niente segale
Niente grano tenero
Niente grano khorasan Kamut®
Noi lanciamo ZERO FRUMENTO
Semilavorati per prodotti da forno
con ingredienti privi di glutine



ZERO FRUMENTO. QUALCOSA DI PIÙ CHE “SENZA GLUTINE”.

Il glutine è una componente proteica dei cereali presente nel frumento e in alcune varietà di cereali quali farro, segale, orzo e grano duro. In Italia l'intolleranza al glutine colpisce circa 1 persona su 100.

Le nostre miscele di farine ZERO FRUMENTO partono da materie prime **naturalmente** senza glutine e di altissima qualità. I semilavorati e i prodotti ottenuti sono quindi adatti al consumo da parte di persone che presentano un'intolleranza al glutine e che devono seguire una dieta rigorosamente senza glutine, ma anche da chi sceglie di avere un'alimentazione diversa e più attenta. Facile da lavorare, ZERO FRUMENTO ha un gusto ottimo.

Attenzione. Dobbiamo solo tener presente che per poter dichiarare un prodotto “senza glutine” si deve garantire che in nessun momento della lavorazione il prodotto è stato contaminato (anche tramite l'aria) con farine o con materie prime contenenti glutine.

SENZA GLUTINE

PANE CHIARO

Semilavorato per prodotti da forno con ingredienti privi di glutine. Adatto per chi vuole variare le scelte alimentari, per chi vuole ridurre l'assunzione di glutine nella sua alimentazione quotidiana e per arricchire la propria tavola e sperimentare nuovi gusti.



Articolo	Unità
6096	15 kg

UTILIZZO

Semilavorato pronto all'uso. Ideale per la preparazione di pani chiari in vari formati.

INGREDIENTI PRINCIPALI

Amido (mais e riso)
Farina di riso
Farina di grano saraceno
Fibre vegetali

RICETTA BASE

Zero Frumento mix senza glutine per pane chiaro	1.000 g
Acqua	950 g
Olio di girasole	40 g
Lievito	25 g
Sale	25 g
Miele	15 g

TEMPI D'IMPASTO: 4 + 6 minuti
TEMPERATURA IMPASTO: ca. 25°C
PASTONI DA: 300/400 g
LIEVITAZIONE: ca. 60 minuti a 38°C e 90% di umidità
COTTURA: 220°C ca. 40 minuti con vapore

ISTRUZIONI: Impastare tutti gli ingredienti nei tempi suddetti, aggiungendo l'olio verso la fine della miscelazione. Arrotondare i pastoni, poi allungarli e riporli negli stampi. Nella lavorazione infarinare con farina di riso o di mais. Lasciar lievitare almeno fino al raddoppio nei tempi e temperature suddette. Cuocere come indicato, aprendo la valvola negli ultimi minuti di cottura. La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati.

PANE AI SEMI

SENZA GLUTINE

Gustoso e ricco di semi, ecco un semilavorato per prodotti da forno davvero speciali, con ingredienti privi di glutine. Consigliato anche per chi vuole arricchire la propria alimentazione quotidiana con qualcosa di nuovo e di più salutare.



SENZA GLUTINE

La pizza non è più la solita pizza, con il semilavorato senza glutine di Molino Merano. Molto più leggera e con un gusto del tutto nuovo. Consigliata anche per chi vuole sperimentare qualcosa di diverso o per chi ha deciso di ridurre il consumo quotidiano di glutine.



Articolo	Unità
6036	15 kg

UTILIZZO

Semilavorato pronto all'uso.
Ideale per la preparazione di pane ai semi in vari formati.

INGREDIENTI PRINCIPALI

Amido di mais
Farina di riso
Farina di grano saraceno
Fibre vegetali
Semi di lino
Semi di girasole
Sesamo
Farina di mais

RICETTA BASE

Zero Frumento mix senza glutine per pane ai semi	1.000 g
Acqua	1.100 g
Olio di girasole	35 g
Lievito	30 g
Sale	20 g
Miele	15 g

TEMPI D'IMPASTO: 4 + 6 minuti
TEMPERATURA IMPASTO: ca. 25°C
PASTONI DA: 300/400 g
LIEVITAZIONE: ca. 60 minuti a 35°C e 85% di umidità
COTTURA: 230°C ca. 20 minuti, 200°C ca. 15 minuti con vapore
ISTRUZIONI: Impastare il tutto nei tempi suddetti.
Arrotondare i pastoni, poi allungarli e riporli negli stampi.
Nella lavorazione infarinare con farina di riso o di mais.
Lasciar lievitare almeno fino al raddoppio nei tempi e temperature suddette, cottura come indicato.
La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati.

Articolo	Unità
6097	15 kg

UTILIZZO

Semilavorato pronto all'uso.
Ideale per la preparazione di pizza.

INGREDIENTI PRINCIPALI

Amido di mais
Farina di riso
Farina di grano saraceno
Fibre vegetali

RICETTA BASE

Zero Frumento mix senza glutine per pizza	1.000 g
Acqua	1.100 g
Olio di girasole	40 g
Lievito	25 g
Sale	25 g
Miele	15 g

TEMPI D'IMPASTO: 4 + 6 minuti
TEMPERATURA IMPASTO: ca. 25°C
LIEVITAZIONE: ca. 30 minuti a 35°C e 75% di umidità
COTTURA: 240-260°C ca. 10-15 minuti
ISTRUZIONI: Impastare tutti gli ingredienti nei tempi suddetti.
Tagliare l'impasto al peso desiderato (l'impasto si presta ad essere lavorato anche in sfogliatrice).
Lievitazione e cottura come indicato.
La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati.

MUFFIN - PLUMCAKE

SENZA GLUTINE

Sfornare dolci squisiti e senza glutine si può, con lo specifico semilavorato senza glutine di Molino Merano, ideale per creare ottimi muffin e fragranti plumcake dal gusto speciale. Anche chi può consumare prodotti con glutine ma cerca qualcosa di nuovo potrà provare il piacere della leggerezza nella propria alimentazione.



SENZA GLUTINE

La colazione può essere una vera scoperta, grazie ai dolci realizzati con il semilavorato senza glutine Molino Merano. A voi la creazione di brioche e pan brioche davvero gustose, indicate soprattutto per chi vuole iniziare una giornata in tutta leggerezza, anche se non ha alcun problema con il glutine.



Articolo	Unità
6124	15 kg

UTILIZZO

Semilavorato pronto all'uso. Ideale per la preparazione di muffin, plumcake e pan di spagna.

INGREDIENTI PRINCIPALI

Zucchero
Amido di mais
Farina di riso
Amido di tapioca
Farina di mais
Agenti lievitanti: Bicarbonato di sodio e tartrato di potassio,
Fibra vegetale, sale

RICETTA BASE

Zero Frumento mix senza glutine per muffin-plumcake	1.000 g
Uova intere	600 g
Olio di girasole	400 g
Aromi a piacere	q.b.

TEMPI D'IMPASTO: 1 + 5 minuti

COTTURA: 180°C ca. 25 minuti

ISTRUZIONI: Impastare tutti gli ingredienti nei tempi suddetti, aggiungendo l'olio dopo 1 minuto. Versare l'impasto direttamente negli stampini e cuocere come indicato. La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati.

Articolo	Unità
6140	15 kg

UTILIZZO

Semilavorato pronto all'uso. Ideale per la preparazione di pan brioche e cornetti non sfogliati.

INGREDIENTI PRINCIPALI

Amido di mais
Zucchero
Farina di riso
Fibra vegetale

RICETTA BASE

Zero Frumento mix senza glutine per lievitati dolci	1.000 g
Acqua	750 g
Uova intere	150 g
Olio di girasole	90 g
Sciroppo di glucosio	90 g
Lievito	50 g
Latte in polvere	35 g

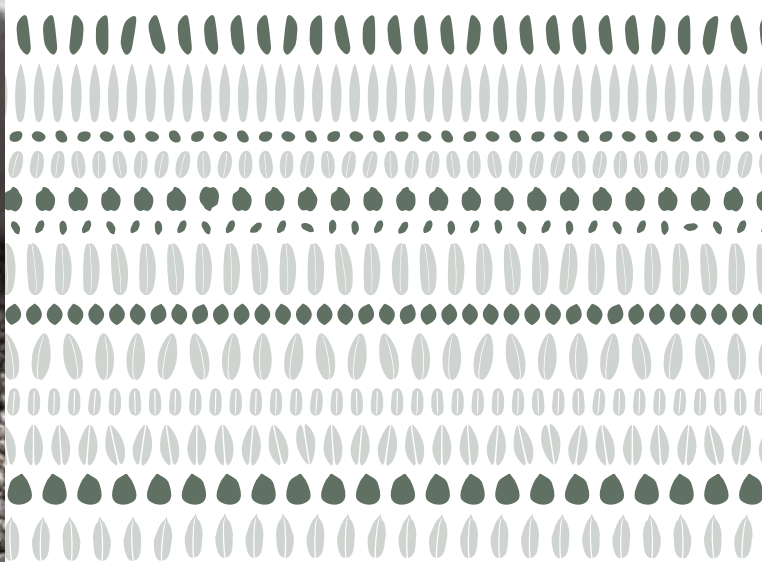
TEMPI D'IMPASTO: 4 + 6 minuti

TEMPERATURA IMPASTO: ca. 25°C

LIEVITAZIONE: ca. 90 minuti a 38°C e 90% di umidità

COTTURA: 180°C ca. 30 minuti con vapore iniziale.

ISTRUZIONI: Miscelare tutti gli ingredienti, aggiungendo l'olio verso la fine della miscelazione. Arrotondare i pastoni e dargli la forma desiderata. Nella lavorazione infarinare con farina di riso o di mais. Lasciar lievitare almeno fino al raddoppio nei tempi e temperature suddette, cottura come indicato. Aprire la valvola 15 minuti prima del termine della cottura. La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati.



MOLINO MERANO SRL

Zona Industriale 7
39011 Lana (BZ), Italy
T +39 0473 497 220
F +39 0473 497 238
info@molinomerano.it
www.molinomerano.it

Impresa dell'

ALTO ADIGE

