

CATALOGO GENERALE

Lievito madre, miscele, farine
e più di 20 diversi cereali anche
in versione biologica e senza glutine.



L'ABC dei cereali

COME PER LE LETTERE, PIÙ LI CONOSCI, PIÙ LI SAI USARE.

La nostra passione per i cereali è scritta nel nostro DNA da oltre sei generazioni e per questo li conosciamo uno a uno alla lettera. Ecco qui il nostro ABC.

 AMARANTO	 GRANO TENERO	 MIGLIO GIALLO	 SEMI DI CANAPA
 AVENA	 KAMUT	 MIGLIO MARRONE	 SOIA
 CHIA	 GRANO ROSSO	 ORZO	 SORGUM
 FARRO SPELTA	 GRANO SARACENO	 QUINOA	 TEFF
 FARRO DICOCCUM	 GRANO DURO	 RISO	
 FARRO MONOCOCCUM	 MAIS	 SEGAIE	



“All’età di 18 anni, appena diplomato come mugnaio, assieme a mio padre ho rilevato il mulino di Merano e non me ne pento nemmeno per un giorno. Ancora oggi, mi affascina selezionare accuratamente ogni singolo chicco, lavorarlo con cura e dedizione in modo ottimale ed investire in attrezzature all’avanguardia per garantire il meglio per i miei clienti”.

Rudolf von Berg

UN LUOGO DAVVERO SPECIALE.

Dove il gusto mediterraneo e quello alpino si incontrano.

L'Alto Adige è una regione dai **mille volti**, dove apparenti **contrasti convivono in armonia**: nelle valli, ai piedi delle vette dolomitiche spesso innevate, il clima è mite e nei giardini crescono le palme.

Qui, ambiente **alpino e mediterraneo si incontrano**, e questo succede anche nel nostro molino dove la **ciabatta** incontra il **pane alla segale**, la **focaccia** lo **Schüttelbrot** e il **Panettone** lo **Stollen** e il **Bauern Zelten** (pane alla frutta del contadino).

Il segreto è proprio questo: l'**eccellenza della panificazione italiana** che **convive** con la **tradizione di montagna** e l'uso di **materie prime** e ingredienti **accuratamente selezionati** per entrambe le culture.



UNA VASTA SCELTA.

Lievito madre, miscele, farine e più di 20 cereali.

I nostri sforzi quotidiani si traducono in una **grande selezione** di farine e miscele **da oltre 20 tipi di cereali** diversi anche in qualità **biologica e senza glutine**.

Da oltre 30 anni infatti siamo **certificati biologici** e la maggior parte delle nostre materie prime e farine sono disponibili anche in qualità biologica grazie a un **molino interamente dedicato** alla macinazione di grani provenienti da **coltivazioni biologiche certificate**.

Per garantirvi una migliore **lievitazione naturale**, alcuni anni fa, abbiamo deciso di produrre **il nostro lievito madre** e da allora abbiamo creato molte **miscele innovative e naturali**. Il **continuo sviluppo** della nostra gamma di prodotti è una questione che ci sta **molto a cuore** per garantire il **vostro successo** non a caso il nostro motto è:

“MACINIAMO BUONE IDEE.”



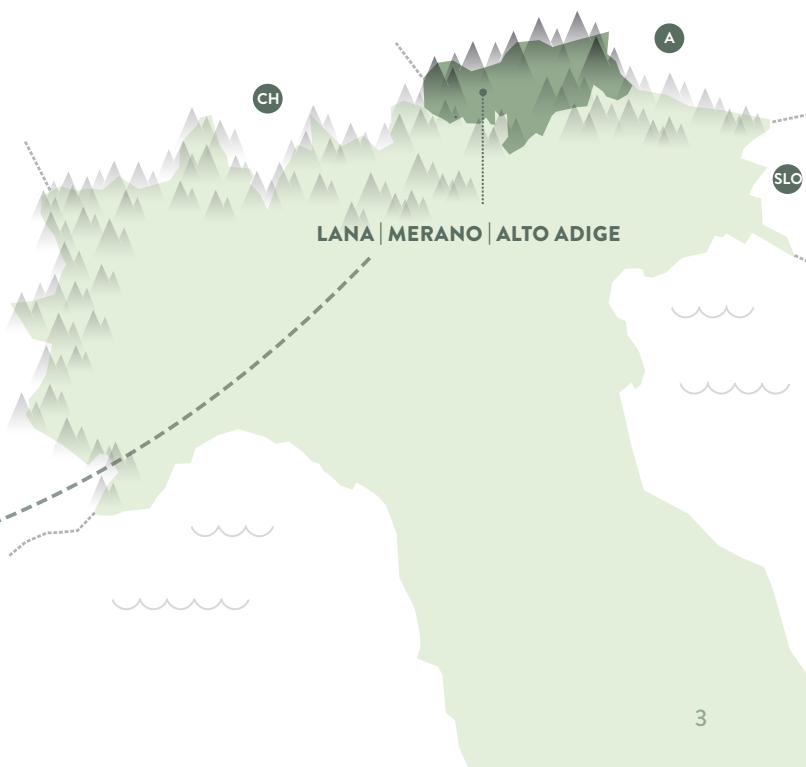
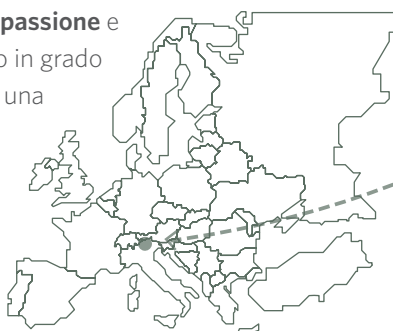


ESPERIENZA E GRANDE PASSIONE.

Molino Merano nasce nel 1985, ma con una storia ricca di **600 anni**, da quando la **famiglia von Berg** inizia la sua **esperienza nella produzione di farine** presso la città tedesca di Ansbach, in Baviera.

Ancora oggi Molino Merano è un'azienda a **condizione familiare** che continua a unire l'**antica passione** per il lavoro del **mugnaio** con i principi di una **produzione al passo con i tempi**: accurata selezione delle materie prime, impianti tecnologici di ultima generazione, controlli scrupolosi di ogni fase del processo, massima attenzione ai bisogni dei clienti.

Grazie a questa **grande passione e dedizione** ad oggi siamo in grado di offrire ai nostri clienti una **vastissima gamma** di farine, cereali, miscele e il nostro lievito madre.



IL NOSTRO MAGICO MONDO.



UNA GAMMA SELEZIONATA PER SODDISFARE LE TUE ESIGENZE

LIEVITO MADRE	05
MISCELE DI PANIFICAZIONE	13
GRANDI LIEVITATI	25
SENZA GLUTINE	29
MATERIE PRIME	33
DECORI	44
FIOCCHI	45
SEMI	46
RETAIL	47

LEGENDA:

»» **BIO** ««

Prodotto biologico.

GLUTENFREE

Prodotto certificato SENZA GLUTINE.

CERTIFICAZIONI PROCESSI



CERTIFICAZIONI PRODOTTI



LIEVITO MADRE

PER PRODOTTI DALLA STRUTTURA
E SAPORE INCONFONDIBILE.



Scopri di più.



UN LIEVITO MADRE BILANCIATO.

L'ALLEATO INDISPENSABILE PER I PROFESSIONISTI DELL'ARTE BIANCA.

Quella naturale è stata la principale forma di lievitazione fino al Medio Evo e sembra che le sue origini risalgano all'Antico Egitto, dove è avvenuta quasi per caso, ma oggi è impossibile immaginare l'**arte della panificazione italiana** senza di essa. Il **lievito madre** è un impasto di **acqua e farina fermentato spontaneamente** nel quale vi è una crescita spontanea autoctona ed estremamente complessa di diversi ceppi di **batteri lattici e lieviti**.

Nella **nostra madre** sono presenti diverse famiglie selvagge di **lieviti (Saccharomyces e candida)** e **batteri lattici (plantarum, brevis, sanfranciscensis)** che si riproducono spontaneamente con una **crescita competitiva e mutualistica**. Questa riproduzione spontanea e il costante controllo da parte del nostro **laboratorio di microbiologia** fanno sì che queste **famiglie** rimangano **bilanciate ed equilibrate** nella crescita garantendo un **giusto equilibrio tra pH e acidità** garantendone la **stabilità nel tempo** per permetterti di produrre in modo più facile prodotti da forno dall'**inconfondibile gusto autentico**.



COMPONENTI.



Lieviti

candida, saccharomyces, ...



Batteri lattici

brevis, plantarum, sanfranciscensis, ...



Metaboliti

diversi acidi, ecc.



SI CHIAMA EVA, ED È IL NOSTRO LIEVITO MADRE.

Qui nel nostro Molino, **unicamente con l'acqua** più pura di **montagna** e le **farine di grani** da noi **accuratamente selezionati** e macinati, abbiamo creato la base da cui **è nata EVA**, il nostro lievito madre con tutte le sue **caratteristiche organolettiche uniche** che conserviamo amorevolmente in appositi teli e legata con una robusta corda, come vuole la tradizione.

UN LIEVITO MADRE BILANCIATO, PERCHÈ?

IN LIEVITAZIONE

Maggiore stabilità

Tolleranza nei processi produttivi

Agisce come miglioratore naturale

Maggiore elasticità dell'impasto

Maggior sviluppo

SUI PRODOTTI FINITI

Crosta croccante e mollica morbida ed aperta

Aroma e sapore inconfondibili

Valori nutrizionali migliorati

Maggiore digeribilità

Aumento della shelf-life

METODO ARTIGIANALE, PRODUZIONE CERTIFICATA E CONTROLLATA.

LA PRODUZIONE AVVIENE
DIRETTAMENTE NEL NOSTRO MOLINO,
IN ALTO ADIGE.

Ancora oggi, ogni giorno **nel nostro stabilimento**,
rinfreschiamo il lievito madre unicamente con
acqua e farina e il tutto viene eseguito in un apposito
ambiente protetto dove **igiene, tempo e temperature**
vengono **accuratamente controllata**.

Insieme al nostro laboratorio di microbiologia interno,
siamo in grado di garantire una **crescita sana**,



equilibrata e costante dei **microrganismi**, presenti in
EVA.

Dopo **36 ore di lievitazione** e svariati rinfreschi il
lievito che produciamo nel nostro stabilimento è
pronto per essere ridotto **in polvere** grazie a un
delicato processo di essiccazione, mantenendo così
la sua **stabilità e il suo bilanciamento** e dare vita alle
nostre **linee di prodotto**.



AD OGNI MAESTRO IL SUO LIEVITO. PER RISPONDERE ALLE VARIE ESIGENZE DEL MERCATO ABBIAMO CREATO DIVERSE LINEE DI PRODOTTI.



EVA

MADRE, CEPPO DI PARTENZA

ATLANTIDE

LINEA DI LIEVITI MADRE
100% ATTIVI.

EVIVA (6363)

Lievito madre
con lieviti e batteri lattici attivi.

EVIVA BIO (3463)

Lievito madre biologico
con lieviti e batteri lattici attivi.

OLIMPO

LINEA DI LIEVITI MADRE ATTIVI
E DI CRUSCHE FERMENTATE.

FINUM (6360)

Lievito madre attivo.

PEGASO (6367)

Lievito madre
di crusca fermentata di grano tenero.

ATENA (6366)

Lievito madre
di crusca fermentata di grano duro.

EDEN

LINEA DI MIGLIORATORI NATURALI
A BASE DI LIEVITO MADRE.

FORTIS (6162)

Miglioratore a base di lievito madre
per pani di piccola-media pezzatura.

OPTIMO (6163)

Miglioratore a base di lievito madre
per pani di media-grande pezzatura.

ETERNA BIO (4265)

Miglioratore a base di
lievito madre biologico.

LINEA ATLANTIDE

LINEA DI LIEVITI MADRE 100% ATTIVI.

ATLANTIDE è la nostra linea ideale per chi desidera avere un **lievito madre** con le caratteristiche originali perché **lieviti e i batteri lattici sono attivi** e si può contare su una lievitazione **100% naturale**.

Tutti i prodotti della linea ATLANTIDE richiedono **lunghe lievitazioni** con **impasti in massa o con biga**.

EVIVA

LIEVITO MADRE CON LIEVITI E BATTERI LATTICI ATTIVI.

10 x 1 kg
art. 6363

Grazie alla sua stabilità e corretto bilanciamento EVIVA è l'unico vero sostituto del lievito madre in pasta e consente di realizzare svariati prodotti da forno con fragranza e gusto autentici come vuole la tradizione.

- Lievitazione **100% naturale** senza l'aggiunta di lievito compresso o miglioratori;
- Adatto alla produzione di pane di **media-grande pezzatura** a **lunga lievitazione in massa o con biga**;
- Adatto in combinazione con **svariati tipi di farina** (integrale, semi-integrale - raffinata) e di **cereali** (grano tenero, farro, grano duro, segale, orzo, avena, ecc...);
- **Dosaggio: 5%** sul peso della farina per pane.

Shelf-life: 6 mesi

EVIVA BIO

LIEVITO MADRE BIOLOGICO CON LIEVITI E BATTERI LATTICI ATTIVI.

10 x 1 kg
art. 3463
->> BIO <<-

Grazie alla sua stabilità e corretto bilanciamento EVIVA BIO è l'unico vero sostituto del lievito madre in pasta e consente di realizzare svariati prodotti da forno biologici.

- Lievitazione **100% naturale** senza l'aggiunta di lievito compresso o miglioratori;
- Adatto alla produzione di pane di **media-grande pezzatura** a **lunga lievitazione in massa o con biga**;
- Adatto in combinazione con **svariati tipi di farina** (integrale, semi-integrale - raffinata) e di **cereali** (grano tenero, farro, grano duro, segale, orzo, avena, ecc...);
- **Dosaggio: 5%** sul peso della farina per pane.

Shelf-life: 6 mesi



**NOVITÀ
ASSOLUTA**

NEL MONDO DEI
LIEVITI MADRE

PEGASO

IL LIEVITO
DALL'IDENTITÀ DECISA.

PEGASO è un ingrediente unico di panificazione naturale a base di **lievito madre di crusca di grano tenero fermentata** che permette di realizzare pane e prodotti da forno caratterizzati da un'identità precisa e complessa.

**STRUTTURA
E TEXTURE
COMPLESSA**

GRAZIE ALLA
**CRUSCA
FERMENTATA**



PEGASO

10 x 1 kg
art. 6367

PEGASO:
IL LIEVITO CHE DONA IDENTITÀ AL PANE.

Leggere note di acidità come nelle lunghe fermentazioni.

Estremamente digeribile e fragrante.

Crocante e friabile a ogni morso.

Livelli sensoriali accattivanti e irresistibili.

LINEA OLIMPO

LINEA DI LIEVITI MADRE ATTIVI E DI CRUSCHE FERMENTATE.

OLIMPO è la nostra linea di **soluzioni innovative** a base di **lievito madre** e **con crusche fermentate** ideali per chi desidera un **prodotto unico** da aggiungere ai propri impasti e avere tutti i **vantaggi del lievito madre**.

In tutti i prodotti di questa linea sono presenti i **metaboliti organici** che **favoriscono le lievitazioni** e fungono a da **miglioratori naturali**. La presenza della crusca fermentata e del lievito madre **aumentano gusto e valore nutrizionale** dei prodotti finiti.

Tutti i prodotti della linea OLIMPO si adattano perfettamente ai **vari processi produttivi** perché possono essere utilizzati in tutti gli **impasti diretti** sia a **temperatura ambiente** che a **temperatura controllata**.

FINUM

LIEVITO MADRE ATTIVO.

10 x 1 kg
art. 6360

Grazie alla sua versatilità di utilizzo FINUM permette di realizzare in modo facile e costante una vasta gamma di prodotti sia salati che dolci dall'inconfondibile gusto autentico.

- **Adatto** alla produzione di **pane** di qualsiasi pezzatura e **prodotti da forno** in combinazione con **qualsiasi tipo di cereale o miscela**;
- Contiene enzimi termolabili per un **miglior sviluppo**;
- Garantisce **etichetta pulita** del prodotto finito (Clean Label);
- **Dosaggio: 4%** sul peso della farina per prodotti salati, **6%** per dolci.

Shelf-life: 12 mesi

PEGASO

LIEVITO MADRE DI CRUSCA DI GRANO TENERO FERMENTATA.

10 x 1 kg
art. 6367

PEGASO è un ingrediente unico di panificazione naturale che permette di realizzare in modo facile e costante pane e prodotti da forno caratterizzati da precisa identità.

- **Adatto** alla produzione di **pane e svariati prodotti da forno** in combinazione con **qualsiasi tipo di cereale**;
- Contiene crusca di grano tenero fermentata per una **crosta estremamente croccante** e un **sapore strepitoso** del prodotto finito;
- Garantisce **etichetta pulita** del prodotto finito (Clean Label);
- **Dosaggio: 8%** sul peso della farina per pane e prodotti salati.

Shelf-life: 12 mesi

ATENA

LIEVITO MADRE DI CRUSCA DI GRANO DURO FERMENTATA.

10 x 1 kg
art. 6366

ATENA è un ingrediente unico di panificazione naturale che permette di realizzare in modo facile e costante pane e prodotti da forno caratterizzati da freschezza e fragranza prolungata nel tempo.

- **Adatto** alla produzione di **pane e prodotti da forno a base di semola**;
- Contiene crusca di grano duro fermentata per una **crosta estremamente croccante** e un **sapore strepitoso** del prodotto finito;
- Garantisce **etichetta pulita** del prodotto finito (Clean Label);
- **Dosaggio: 8%** sul peso della farina per pane e prodotti salati.

Shelf-life: 12 mesi



**NOVITÀ
ASSOLUTA**

NEL MONDO DEI
LIEVITI MADRE

ATENA

IL LIEVITO DALL'AROMA
ENFATIZZATO.

ATENA è un ingrediente unico di panificazione naturale a base di **lievito madre di crusca di grano duro fermentata** che permette di realizzare pane e prodotti da forno caratterizzati da freschezza e fragranza prolungata nel tempo.

CROSTA
ESTREMAMENTE
**CROCCANTE E
FRIABILE**
GRAZIE ALLA
**CRUSCA
FERMENTATA**



ATENA

10 x 1 kg
art. 6366

ATENA:
IL LIEVITO CHE ENFATIZZA IL PANE.

Crosta estremamente
croccante e mollica morbida.

Perfetto per tutti i prodotti
a base di semola.

Freschezza e fragranza
prolungate nel tempo.

Aroma e profumo enfatizzati
grazie alla crusca.

LINEA EDEN

LINEA DI MIGLIORATORI NATURALI A BASE DI LIEVITO MADRE.

EDEN è la nostra linea di **miglioratori a base di lievito madre** ideali per chi desidera un **prodotto naturale** da aggiungere ai propri impasti e avere tutti i vantaggi del lievito madre.

Tutti i prodotti della linea EDEN si possono utilizzare per impasti diretti o indiretti **adattandoli alle esigenze produttive**. Ognuno dei prodotti di questa linea ha le proprie caratteristiche di applicazione.

FORTIS

MIGLIORATORE A BASE DI LIEVITO MADRE PER PANI DI PICCOLA-MEDIA PEZZATURA.

1 x 15 kg
art. 6162

Grazie alla sua particolare formulazione **FORTIS** è indicato per dare **struttura e volume** a pani di **piccola-media pezzatura**.

- Contiene enzimi termolabili per un **miglior sviluppo**;
- Lievito secco o compresso da aggiungere a parte per adattarlo ai cicli produttivi;
- Garantisce **etichetta pulita** del prodotto finito;
- **Dosaggio: 5%** sul peso della farina per pane.

Shelf-life: 12 mesi

OPTIMO

MIGLIORATORE A BASE DI LIEVITO MADRE PER PANI DI MEDIA-GRANDE PEZZATURA.

1 x 15 kg
art. 6163

Grazie alla sua particolare formulazione **OPTIMO** è indicato per donare una **spiccata alveolatura** e una **crosta friabile** a pani di **media-grande pezzatura**.

- Contiene enzimi termolabili per un **miglior sviluppo**;
- Lievito secco o compresso da aggiungere a parte per adattarlo ai cicli produttivi;
- Garantisce **etichetta pulita** del prodotto finito;
- **Dosaggio: 5%** sul peso della farina per pane.

Shelf-life: 12 mesi

ETERNA BIO

MIGLIORATORE A BASE DI LIEVITO MADRE BIOLOGICO.

1 x 25 kg
art. 4265
->> **BIO** <<-

Grazie alla sua particolare formulazione **ETERNA BIO** è indicato per la produzione di pane e prodotti da forno biologici.

- Lievito secco o compresso da aggiungere a parte per adattarlo ai cicli produttivi;
- Garantisce **etichetta pulita** del prodotto finito;
- **Dosaggio: 5%** sul peso della farina per pane.

Shelf-life: 12 mesi



MISCELE DI PANIFICAZIONE

L'ARTE DEL MUGNAIO E DEL TECNICO
AL SERVIZIO DEL PROFESSIONISTA.



Scopri di più.

PANE E PRODOTTI DA FORNO FRAGRANTI E ECCEZIONALI.

UNA GAMMA CARATTERIZZATA DA DIVERSE LINEE PER RISPONDERE ALLE VARIE ESIGENZE DEL MERCATO.

Il mestiere del **mugnaio** è quello di selezionare accuratamente **svariati cereali** per offrire **farine equilibrate** e perfette per ogni lavorazione e tipologia di prodotto; la **ricerca e sviluppo** assieme ai **tecnici** di panificazione hanno il compito di **miscelare** correttamente **farine, semi, malti, paste acide** e **lievito madre** per realizzare delle **miscele sane ed equilibrate** in modo da mettere nelle mani di tutti i professionisti dell'arte bianca un **prodotto bilanciato** che gli consenta di variare e arricchire la propria offerta.

Per garantire un risultato migliore tutte le **miscele** sono impreziosite con il nostro **lievito madre**, che **produciamo** direttamente nel nostro stabilimento **a Lana**, e che viene utilizzato come **miglioratore naturale** ed è necessario per garantire un **ottimo risultato** dato da una mollica morbida e aperta e **aumentare** la **shelf-life** dei prodotti.

Tutte queste competenze e conoscenze ci permettono di preparare delle **miscele** accuratamente **studiate e bilanciate** e consentire a tutti i professionisti dell'arte bianca di realizzare, con **un solo sacco, svariati prodotti da forno**, nutrienti e gustosi ed avere un **maggior margine di guadagno**.



LE NOSTRE MISCELE PER PANIFICAZIONE, PERCHÉ?

Processi semplificati e ottimizzazione delle risorse

Miglior gestione e stoccaggio delle materie prime

Minor rischio di errori nei processi di produzione

Gamma prodotti diversificata

Risultato costante e garanzia di un prodotto finito

Profumo, fragranza e gusto eccezionali

PER OGNI ESIGENZA UNA LINEA.

UNA GRANDE VARIETÀ DI PRODOTTI DA FORNO CLEAN LABEL CON LIEVITO MADRE PER SEGUIRE I TRENDS DEL MOMENTO.

MEDITERRANEA

LE NOSTRE SOLUZIONI PER CHI VUOLE ARRICCHIRE LA PROPRIA OFFERTA CON PRODOTTI A **BASE DI GRANO DURO E MAIS**.

RUSTICA

LE NOSTRE SOLUZIONI PER CHI DESIDERA REALIZZARE PRODOTTI DI MEDIO **GRANDE PEZZATURA** DALL'ASPETTO RUSTICO.

CEREALI ANTICHI

LE NOSTRE SOLUZIONI PER CHI VUOLE ARRICCHIRE LA PROPRIA OFFERTA CON PRODOTTI A **BASE DI GRANI ANTICHI** COME IL FARRO.

MULTI-CEREALI

LE NOSTRE SOLUZIONI PER CHI VUOLE ARRICCHIRE LA PROPRIA OFFERTA CON PRODOTTI A **BASE DI DIVERSI CEREALI E RICCHI DI SEMI**.

SUDTIROLESE

LE NOSTRE SOLUZIONI PER CHI VUOLE ARRICCHIRE LA PROPRIA OFFERTA CON PRODOTTI A **BASE DI SEGALE E SPEZIE TIPICHE DELL'ARCO ALPINO**.

BILANCIATA

LE NOSTRE SOLUZIONI PER CHI VUOLE REALIZZARE PRODOTTI **AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE E FIBRE** CON UN GUSTO BILANCIATO.

BIOLOGICA

LE NOSTRE SOLUZIONI PER CHI VUOLE ARRICCHIRE LA PROPRIA OFFERTA CON PRODOTTI **BIOLOGICI**.

LINEA MEDITERRANEA

Le nostre soluzioni perfettamente bilanciate per chi vuole arricchire la propria offerta con prodotti a base di grano duro e mais.

Le nostre ricette.



GRAN STIRATA

1 x 15 kg
art. 6292

Miscela con grano tenero, riso e soia ideale per la produzione di svariati prodotti da forno come pinsa, pizza contemporanea e pizza in pala.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 00, farina di riso, lievito madre essiccato (grano tenero), farina di soia, estratto di malto in polvere (orzo), glutine (fumento), lievito secco disattivato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.



GRANSEMOLA

1 x 15 kg
art. 6028

Miscela a base di semola ideale per la produzione di pane rustico di media-grande pezzatura.

INGREDIENTI: Semola di grano duro 82%, farina di grano tenero tipo 00, lievito madre essiccato (grano tenero), sale, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.



CRUNCHY MAIS

1 x 15 kg
art. 6033

Miscela con mais estruso ideale per panini e prodotti da forno. Perfetta anche con MAISDECOR.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 0, semola di grano duro, mais estruso 10%, semi (girasole), lievito madre essiccato (grano tenero), sale, emulsionante: lecitina di girasole, spezie (curcuma, cumino, curry), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.



PANE SOLE

1 x 15 kg
art. 6073

Miscela con semi ricchi e nutrienti ideale per la produzione di panini, pane e pagnotte.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 0, semi (girasole 15%, lino), lievito madre essiccato (grano tenero), sale, fiocchi d'avena, farina di soia, fiocchi di patate, pasta acida essiccata (segale), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

CURCUMA & ZENZERO

1 x 15 kg
art. 6223

Miscela ideale per la produzione di svariati prodotti da forno sia dolci che salati dal colore accattivante e profumati.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 0, farina di segale, lievito madre essiccato (grano tenero), curcuma 1,1%, zenzero 0,3%, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.



LINEA RUSTICA

Le nostre soluzioni perfettamente bilanciate per chi desidera realizzare prodotti di medio grande pezzatura dall'aspetto rustico.

Le nostre ricette.



DEL MASO

1 x 15 kg
art. 6165

Miscela ideale per la produzione di pane rustico di media-grande pezzatura.

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo 00, pasta acida essiccata (segale), lievito madre essiccato (grano tenero), glutine (frumento), fibra vegetale (pisello), farina maltata (orzo), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 50% del peso della farina.



PAN DI MONTAGNA

1 x 15 kg
art. 6002

Miscela con farina di segale ideale per la produzione di pane rustico di media pezzatura.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 00, farina di segale, crusca (grano tenero, segale), lievito madre essiccato (grano tenero), sale, farina di segale tostata, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

GRAN STIRATA

LA MISCELA CROCCANTE
FUORI E MORBIDA DENTRO.

Miscela di pregiate farine di grano tenero, riso e soia ideale per realizzare prodotti da forno come pinsa, pizza contemporanea e pizza in pala sempre pronte all'occorrenza.

**ALVEOLATA,
CROCCANTE E
LEGGERA**

GRAZIE AL NOSTRO
LIEVITO MADRE



GRAN STIRATA

1 x 15 kg
art. 6292

AUTENTICA PINSA ROMANA:
CROCCANTE FUORI E MORBIDA DENTRO.

Aspetto eccellente, alveolato
e molto leggero.

Estremamente digeribile
e fragrante.

Croccante e irresistibile
a ogni morso.

Speciale bouquet aromatico
e colore accattivante.

LINEA GRANI ANTICHI

Le nostre soluzioni perfettamente bilanciate per chi vuole arricchire la propria offerta con prodotti a base di grani antichi come il farro.

Le nostre ricette.



TRE FARRI

Miscela con più del 90% di farro ideale per la produzione di pane e panini.

INGREDIENTI: Farina di farro 55% (spelta, monococcum, dicoccum), farina di farro integrale 35%, farina di segale, lievito madre essiccato (grano tenero), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

1 x 15 kg
art. 6279



FARRO & GRANO SARACENO

Miscela con farina di farro e grano saraceno ideale per la produzione di pane in cassetta e panini.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 00, farina di farro 33%, farina di grano saraceno 7%, lievito madre essiccato (grano tenero), sale, pasta acida essiccata (grano saraceno), fiocchi di patate, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

1 x 15 kg
art. 6075

FARRO INTEGRALE

Miscela a base di farro integrale con semi di girasole ideale per la produzione di pane in cassetta.

INGREDIENTI: Farina di farro integrale (42%), fiocchi di farro (19%), semi (girasole), fiocchi di patate, farina di segale, zucchero, pasta acida essiccata (segale), lievito madre essiccato (farro), sale, latte intero in polvere, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

1 x 15 kg
art. 6022



FARRO & MUESLI

Miscela con noci, frutta essiccata ideale per la produzione di pane in cassetta e panini rustici.

INGREDIENTI: Farina di farro 54%, muesli 37%, uvetta, albicocche essiccate, semi (zucca, girasole), nocciole, noci, fiocchi di farro, mele (essiccate), zucchero, lievito madre essiccato (grano tenero), tuorlo d'uovo in polvere, sale, aromi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

1 x 15 kg
art. 6024

LINEA MULTICEREALI E RICCA DI SEMI

Le nostre soluzioni perfettamente bilanciate per chi vuole arricchire la propria offerta con prodotti a base di diversi cereali e ricchi di semi.

Le nostre ricette.



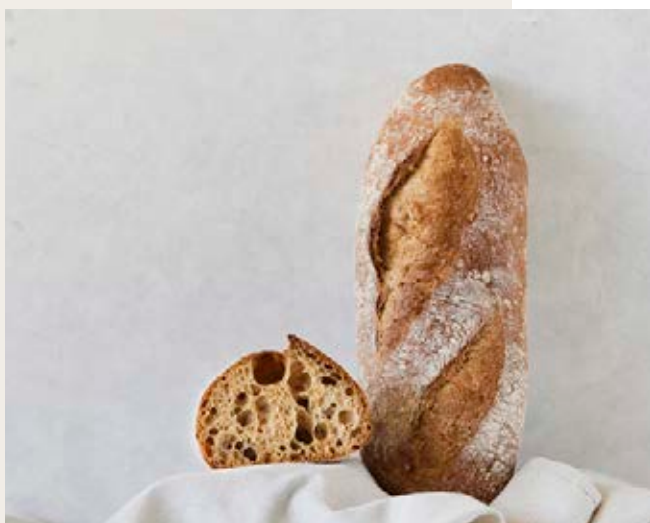
DORATO

1 x 15 kg
art. 6471

Miscela a base di farine speciali come teff ideale per la produzione di prodotti da forno dal colore accattivante e fonte di proteine.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 00, semi 10% (girasole, sesamo, zucca), estratto di malto in polvere (orzo), fiocchi di farro, lievito madre essiccato (grano tenero), farina di segale, farina di avena, farina di teff, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.



DEL COLLE

1 x 15 kg
art. 6166

Miscela multi-cereali con semi ricchi e nutrienti ideale per la produzione di svariati prodotti da forno.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 0, semi (girasole, sesamo, lino), lievito madre essiccato (grano tenero), farina di segale, farina maltata (orzo, grano tenero), farina di avena, farina di orzo, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.



CIABATTA TUTTOGUSTO

1 x 15 kg
art. 6047

Miscela con semi di sesamo, girasole, lino ideale per la produzione di ciabatte di media pezzatura.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 0, semi 6,5% (girasole, sesamo, lino), lievito madre essiccato (grano tenero), soia spezzata, fiocchi di grano tenero, farine maltate (segale, orzo), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.



PANE DELLE ANDE

1 x 15 kg
art. 6098

Miscela con farina di quinoa e amaranto e semi ricchi e nutrienti ideale per la produzione di svariate tipologie di pane.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 00, semi (chia, girasole, sesamo), quinoa rossa, semola di grano duro, lievito madre essiccato (grano tenero), farina di quinoa, farina di amaranto, sale, farina di segale tostata, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

GRAN RUSTIK

1 x 15 kg
art. 6021

Miscela con fiocchi di cereali, semi ricchi e nutrienti ideale per la realizzazione di pane e panini.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 00, semi (girasole, sesamo), lievito madre essiccato (grano tenero), fiocchi d'avena, fiocchi di farro, crusca (grano tenero), sale, farina di segale tostata, agente di trattamento della farina: acido ascorbico enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.



RUSTICALE

1 x 15 kg
art. 6029

Miscela con semi e grano tenero soffiato ideale per la produzione di pane rustico.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 0, semi (lino, girasole), soia spezzata, grano duro soffiato, crusca (grano tenero), farine maltate (orzo, segale), sale, lievito madre essiccato (grano tenero), paprica in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

POWER KORN

1 x 15 kg
art. 6005

Miscela a base di gritz di soia con semi ricchi e nutrienti ideale per la realizzazione di pane e pagnotte scuri.

INGREDIENTI: Gritz di soia tostata, farina di grano tenero tipo 0, farina di grano duro, semi (lino, girasole), lievito madre essiccato (grano tenero), germe di grano, farine maltate (segale, orzo), amaranto, emulsionante: lecitina di girasole, farina di quinoa, pasta acida integrale essiccata (segale), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 50% del peso della farina.



PANE AI SEMI DI ZUCCA

1 x 15 kg
art. 6072

Miscela con semi di zucca e girasole ideale per la realizzazione di panini di piccola-media pezzatura.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 0, semi (zucca 13%, girasole), gritz di soia, lievito madre essiccato (grano tenero), fiocchi di segale, sale, farina maltata (segale), grasso vegetale (palma), malto d'orzo in polvere, spezie (coriandolo), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

DORATO

LA MISCELA CHE RISPLENDE.

Una pregiata selezione di grani ad alto contenuto di fibre e semi ricchi e nutrienti per un'esperienza di gusto davvero unica.

È FONTE DI
PROTEINE
E CONTIENE
FARINA DI
TEFF



DORATO

1 x 15 kg
art. 6471

IL PANE CLEAN LABEL: FRAGRANTE E ACCATTIVANTE.

Aspetto eccellente, alveolato e molto leggero.

Contiene semi di girasole, sesamo e zucca.

Con farina di cinque diversi cereali.

Speciale bouquet aromatico e colore accattivante.

LINEA SUDTIROLESE

Le nostre soluzioni perfettamente bilanciate per chi vuole arricchire la propria offerta con prodotti a base di segale e spezie tipiche dell'arco alpino.

Le nostre ricette.



ROGGENBROT

1 x 15 kg
art. 6515

Miscela a base di segale, pasta acida e spezie ideale per la realizzazione di pane tipico sudtirolese.

INGREDIENTI: Farina di segale, farina di grano tenero tipo 00, pasta acida essiccata (segale), miscela di spezie (cumino, finocchio, trigonella, anice), estratto di malto in polvere (orzo).

Dosaggio: 100% del peso della farina.



CUOR DI SEGALE

1 x 15 kg
art. 6278

Miscela a base di farina di segale tipo 0 ideale per la produzione di pane di media pezzatura.

INGREDIENTI: Farina di segale, farina di grano tenero tipo 00, lievito madre essiccato (grano tenero), farina maltata (grano tenero), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.



PANE SCURO TIROLESE

1 x 15 kg
art. 6025

Miscela con pasta acida per la produzione di pane scuro.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 0, farina di segale, pane grattugiato, lievito madre essiccato (grano tenero), pasta acida essiccata (segale), sale, farina maltata (segale), farina di segale tostata, malto tostato in polvere (orzo), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.



PRONTO PANE SEGALE

1 x 15 kg
art. 6083

Miscela con farina di segale e fiocchi di segale ideale per la realizzazione di pane di media-grande pezzatura.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 1, farina di segale (5%), fiocchi di segale (3,8%), lievito madre essiccato (grano tenero), sale, malto di orzo in polvere, farina maltata 1% (segale), pasta acida essiccata 0,5% (segale), farina di segale tostata 0,5%, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

LINEA BILANCIATA

Le nostre soluzioni perfettamente bilanciate per chi vuole realizzare prodotti ad alto contenuto di proteine e fibre con un gusto bilanciato.

Le nostre ricette.



TOP-FIT

Miscela ideale per la produzione di pane in cassetta e panini proteici e ricchi di fibre.

1 x 15 kg
art. 6442

INGREDIENTI: Farina integrale di grano tenero, semi (girasole, chia), fibre vegetali (avena, inulina), fiocchi d'avena integrali, proteine vegetali (pisello, soia), gritz di soia, lievito madre essiccato (grano tenero), farina di lenticchie, farina maltata (orzo, frumento), sale, pasta acida essiccata (segale), malto tostato in polvere (orzo), enzimi: amilasi, antiossidante: acido ascorbico.

Dosaggio: 100% del peso della farina.



LINEA BIOLOGICA

Le nostre soluzioni perfettamente bilanciate per chi vuole arricchire la propria offerta con prodotti biologici e clean label.

Le nostre ricette.



DEL COLLE BIO BASIC

Miscela multi-cereali con semi ricchi e nutrienti, ideale per la produzione di svariati prodotti da forno.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 0, semi 31% (girasole, sesamo, lino), lievito madre essiccato (grano tenero), farina di segale, farina maltata (orzo), farina di avena, farina di orzo.

Dosaggio: 50% del peso della farina.

1 x 15 kg
art. 4034
»» BIO ««



POWER KORN BIO

Miscela a base di gritz di soia con semi ricchi e nutrienti, ideale per la realizzazione di pane e pagnotte scuri.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo I, gritz di soia, pasta acida essiccata (segale), semi (lino, girasole), semola di grano duro, lievito madre essiccato (grano tenero), sale, amaranto, fiocchi di patate, farina di segale tostata, farina maltata (segale), zucchero.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

1 x 15 kg
art. 4240
»» BIO ««

PANRICCO DEL MOLINO BIO

1 x 15 kg
art. 4002
»» BIO ««

Miscela con semi e noci, ideale per la produzione di panini, pane e pagnotte dal colore rossastro.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 1, farina di segale, farina integrale di grano tenero rosso, rottura di soia, noci, semi (zucca, girasole), zucchero di canna, fiocchi di patate, pasta acida integrale essiccata (segale), lievito madre essiccato (grano tenero), sale, farina di grano tenero estrusa, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.



ANTIQ BIO

1 x 15 kg
art. 4243
»» BIO ««

Miscela a base di Kamut® e farro ideale per la produzione di pane, panini e prodotti da forno.

INGREDIENTI: Farina di grano khorasan KAMUT® 63%, farina di farro 30%, lievito madre essiccato (farro), sale, fiocchi di patate, zucchero, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

KAMUT® & FARRO BIO

1 x 15 kg
art. 4241
»» BIO ««

Miscela a base di Kamut®, farro e semi di finocchio ideale per la produzione di pane, panini e prodotti da forno.

INGREDIENTI: Farina di grano Khorasan Kamut® 55%, farina di farro 30%, farina integrale di farro 5%, fiocchi di farro 4%, lievito madre essiccato (grano tenero), sale, zucchero di canna, pasta acida integrale essiccata (segale), semi (finocchio), farina maltata (orzo), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.



PANE AI CERALI ANTICHI BIO

1 x 15 kg
art. 4234
»» BIO ««

Miscela con cereali antichi ideale per la produzione di pane, panini e prodotti da forno rustici.

INGREDIENTI: Farina di farro spelta Oberkulmer Rotkorn, farina di farro monoccoccum integrale, farina di segale integrale Waldstauden, farina di farro dicoccum integrale, lievito madre essiccato (farro), sale, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

PANETTONE E GRAN LIEVITATI

TRADIZIONE E INNOVAZIONE SI FONDONO
IN TRIPUDIO DI DOLCEZZA.



Scopri di più.



PANETTONE E GRANDI LIEVITATI SOFFICI E AROMATICI.

QUALITÀ E NATURALITÀ, INSIEME ALLA GARANZIA DI UN OTTIMO PRODOTTO FINITO, SONO I REQUISITI BASE DELLA NOSTRA LINEA.

Una linea studiata per mettere nelle mani dei professionisti una **grande varietà di mix** professionali di elevata qualità **contenenti il nostro lievito madre**, per rispondere alle varie esigenze del mercato.

Una gamma che permetta di realizzare in modo **facile e con costanza** grandi lievitati della tradizione e continuativi con un risultato **eccezionale** in termini di **profumo, gusto, morbidezza, volume e fragranza** ottimizzando tempo e risorse, sfornando i prodotti più richiesti in ogni momento dell'anno.

Tutte le miscele sono caratterizzate da un'elevata **tolleranza di lavorazione**, a cui si accompagnano **un'alta stabilità** durante le **lunghe lievitazioni**.

In tutte le nostre miscele è presente il **nostro lievito madre** che oltre a rendere i prodotti autentici e genuini, ne **aumenta gusto** al palato e **valore nutrizionale** e dona la tipica **struttura morbida e aperta**, particolarmente digeribile e aromatica.



LE NOSTRE MISCELE PER GRAN LIEVITATI, PERCHÉ?

Realizzazione facile e costante

Ottimizzazione di tempo e risorse

Contengono il lievito madre

Artigianalità con stabilità continua

Ideali per svariati prodotti dolci da
ricorrenza e non

Profumo, fragranza e gusto eccezionali

PER OGNI RICHIESTA UN PRODOTTO.

UNA GRANDE VARIETÀ DI PRODOTTI PER GRAN LIEVITATI ARTIGIANALI
CHE GARANTISCONO COSTANZA E SUCCESSO NEL TEMPO.

IMPERIALI

LINEA DI MISCELE CON
LIEVITO MADRE 100% ATTIVO.

REGINA (6156)

Miscela senza emulsionanti.

ETERNE

LINEA DI MISCELE CON
LIEVITO MADRE.

DIVINA (6149)

Miscela versatile.

CONTESSA (6560)

Miscela senza emulsionanti e lattosio.

CLASSICA (6150+6362)

Miscela con lievito madre a parte.

ESTELLA (6310)

Miscela senza lattosio e vegana.

BIO DIVINA (4017)

Miscela biologica.

ZERO FRUMENTO

LINEA DI MISCELE
SENZA GLUTINE.

MIRUM (6294)

Miscela per gran lievitati senza glutine.

REGINA

LA MISCELA SOFFICE E LEGGERA.

1 x 15 kg
art. 6156

Miscela completa di altissima qualità a base di **lievito madre attivo**, senza emulsionanti appositamente studiata per la realizzazione di gran lievitati da ricorrenza e non, **totalmente clean label**.

REGINA è la nostra miscela che, senza alcun compromesso, risponde all'esigenza di chi vuole produrre prodotti di alta qualità, con struttura tipica, sofficità unica, gusto autentico e senza numeri "E" da dichiarare nell'etichetta del prodotto finito.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 00, lievito madre essiccato (grano tenero), zucchero, latte magro in polvere, sale, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi,

NON NECESSITÀ DI LIEVITO COMPRESSO
SHELF LIFE DEL PRODOTTO FINITO: 3 MESI



DIVINA

LA MISCELA PRATICA E VERSATILE.

1 x 15 kg
art. 6149

Miscela completa di altissima qualità e di **facile utilizzo** a base di lievito madre, appositamente studiata per la realizzazione di gran lievitati da ricorrenza e non.

DIVINA è la nostra miscela pratica da usare e versatile per le sue svariate applicazioni. DIVINA risponde all'esigenza di chi vuole produrre in maniera pratica prodotti di qualità, con struttura tipica, sofficità unica e gusto autentico.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 0, lievito madre essiccato (grano tenero), zucchero, latte magro in polvere, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), sale, glutine (grano tenero), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

DEVE ESSERE AGGIUNTO IL LIEVITO COMPRESSO
SHELF LIFE DEL PRODOTTO FINITO: 3 MESI



CONTESSA

LA MISCELA INNOVATIVA,
SENZA LATTOSIO E CLEAN LABEL.

1 x 15 kg
art. 6560

Miscela completa di altissima qualità **senza emulsionanti** di **facile utilizzo** a base di lievito madre, appositamente studiata per la realizzazione di gran lievitati da ricorrenza e non, **senza lattosio e clean label**.

CONTESSA è la nostra miscela senza lattosio e completamente CLEAN LABEL che grazie alla sua praticità può essere utilizzata per svariate applicazioni. CONTESSA risponde all'esigenza di chi vuole produrre in maniera pratica prodotti di qualità, con struttura tipica, sofficità unica, gusto autentico e senza numeri "E" da dichiarare nell'etichetta del prodotto finito.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 0, lievito madre essiccato (grano tenero), zucchero, sale, glutine (grano tenero), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

DEVE ESSERE AGGIUNTO IL LIEVITO COMPRESSO
SHELF LIFE DEL PRODOTTO FINITO: 3 MESI



LA CLASSICA

LA MISCELA TRADIZIONALE CON DOPPIO SACCO.

Miscela tradizionale di altissima qualità con **lievito madre a parte**, appositamente studiata per la realizzazione di gran lievitati da ricorrenza e non.

LA CLASSICA è la nostra miscela tradizionale con doppio sacco, infatti al mix va aggiunto il nostro lievito madre, perfettamente bilanciata. LA CLASSICA risponde all'esigenza di chi vuole produrre in maniera tradizionale prodotti di qualità con struttura tipica e gusto autentico.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero, zucchero, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), sale, latte scremato in polvere, destrosio.

DEVE ESSERE AGGIUNTO IL LIEVITO COMPRESSO
SHELF LIFE DEL PRODOTTO FINITO: 3 MESI

1 x 15 kg
art. 6150

+

10 x 1 kg
art. 6362



ESTELLA

LA MISCELA VEGANA E SENZA LATTOSIO.

1 x 15 kg
art. 6310

Miscela completa di altissima qualità con **farina di farro** a base di lievito madre, appositamente studiata per la realizzazione di gran lievitati da ricorrenza e non, **vegani e senza lattosio**.

ESTELLA è il nostro mix che risponde all'esigenza di chi vuole produrre in maniera pratica prodotti di qualità che rispondono alle esigenze dei consumatori senza rinunciare a struttura, sofficità e gusto.

INGREDIENTI: Farina integrale di frumento, farina di farro, lievito madre essiccato (grano tenero), zucchero, sale, glutine di frumento, emulsionante: lecitina di soia, aromi, antiossidante: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

DEVE ESSERE AGGIUNTO IL LIEVITO COMPRESSO
SHELF LIFE DEL PRODOTTO FINITO: 3 MESI

BIO DIVINA

LA MISCELA BIOLOGICA E CLEAN LABEL.

Miscela completa di altissima qualità **senza enzimi ed emulsionanti** a base di lievito madre, appositamente studiata per la realizzazione di gran lievitati da ricorrenza e non, **biologici e totalmente clean label**.

BIO DIVINA è la nostra miscela realizzata con materie provenienti da coltivazioni biologiche certificate e che risponde all'esigenza di chi vuole produrre prodotti di qualità che rispondono alle esigenze dei consumatori senza rinunciare a struttura, sofficità e gusto.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 0, lievito madre essiccato (grano tenero), zucchero di canna, latte magro in polvere, sale.

DEVE ESSERE AGGIUNTO IL LIEVITO COMPRESSO
SHELF LIFE DEL PRODOTTO FINITO: 3 SETTIMANE

1 x 15 kg
art. 4017
->> BIO <<-



COMPLETANO LA GAMMA:

GRAN LIEVITATI

Farina di grano tenero tipo 0. Possiede un glutine di altissima qualità ed è senza acido ascorbico. W 350-390

1 x 15 kg cod. 6134

MANDORGLASSA

Miscela raffinata per la tipica glassatura alle mandorle.

1 x 10 kg cod. 6194

ZERO FRUMENTO

INNOVAZIONE E COMPETENZE
CON BEN PIÙ DI 30 ANNI DI ESPERIENZA.



Scopri di più.

QUALCOSA DI PIÙ CHE SENZA GLUTINE: OLTRE 30 ANNI DI ESPERIENZA, COMPETENZA E INNOVAZIONE.

UNA GAMMA CARATTERIZZATA DA MIX COMPLETI IDEALI PER REALIZZARE PRODOTTI DA FORNO E NON SENZA GLUTINE CON TEXTURE GUSTO E VOLUME ECCELLENTI.

Grazie alla collaborazione con Dietary Food Solutions, offriamo ai nostri clienti **materie prime e miscele equilibrate** fatte con ingredienti ricchi di gusto. I nostri preparati sono ottenuti da materie prime naturalmente **prive di glutine**, per pane e prodotti da forno come **valida alternativa ai prodotti convenzionali**.

Grazie al nostro laboratorio interno siamo in grado di garantire un **percorso di eccellenza lungo tutta la filiera** e assicurare la **qualità e la sicurezza** delle nostre materie prime.

I nostri preparati sono indistinguibili per **sapore, qualità e facilità di preparazione**, per **risultati perfetti** in poche semplici mosse.



LE NOSTRE MISCELE SENZA GLUTINE, PERCHÉ?

Risultati perfetti in poche semplici mosse

Una selezione rigorosa di ingredienti

Realizzabili con attrezzature standard

Lunga durata del prodotto finito

Prodotti di altissima qualità

Volume, texture e gusto eccellenti

L'ASSENZA DI GLUTINE E LA BONTÀ

ECCO COME SONO NATI I NOSTRI PRODOTTI.

Materie prime selezionate e miscele equilibrate, insieme alla garanzia di un ottimo prodotto finito, sono i requisiti base delle nostre miscele senza glutine.

1.

UN PERCORSO DI ECCELLENZA LUNGO TUTTA LA FILIERA.

SEMILAVORATI EQUILIBRATI FATTI CON INGREDIENTI RICCHI DI GUSTO, OTTENUTI DA MATERIE PRIME NATURALMENTE PRIVE DI GLUTINE.

2.

ABBIAMO SCELTO DI DIRE NO AGLI ALLERGENI.

I NOSTRI PRODOTTI NON CONTENGONO NÉ GLUTINE, NÉ SOIA, NÉ LATTOSIO, NÉ UOVA.

3.

LA SICUREZZA DEI PRODOTTI LA NOSTRA PRIORITÀ.

LA NOSTRA PRODUZIONE È CERTIFICATA SECONDO GLI STANDARD PIÙ ELEVATI.

4.

LAVORAZIONE NEL RISPETTO DEI PIÙ ELEVATI PROCESSI ALL'AVANGUARDIA.

GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON DIETARY FOOD SOLUTIONS SAPPIAMO QUALI FASI DI PRODUZIONE RICHIEDONO CURE PARTICOLARI.

5.

GARANZIA DI RISULTATI PERFETTI IN POCHE SEMPLICI MOSSE.

I NOSTRI SEMILAVORATI SI DISTINGUONO PER SAPORE E LA LORO FACILE PREPARAZIONE.

UNITOP

1 x 15 kg
art. 6449

Miscela ideale per la preparazione di svariati prodotti da forno dolci come frolle, pan di spagna e pasta choux o per preparazioni salate come pasta e gnocchi di patate.

INGREDIENTI: Amido di mais, farina di riso, farina di mais, addensanti (gomma di guar) destrosio, emulsionanti (mono e di gliceridi degli acidi grassi).

Dosaggio: 100% del peso della farina.



MIRUM

1 x 15 kg
art. 6294

Miscela ideale per la preparazione di panettone e lievitati dolci.

INGREDIENTI: Farina di riso, amido di mais, zucchero, amido di riso, addensanti (idrossi-propil-metilcellulosa, gomma di guar), fibra vegetale, emulsionanti (mono e di gliceridi degli acidi grassi), sale, agenti lievitanti (bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio), destrine, aromi, enzimi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

MUFFIN & PLUMCAKE

1 x 15 kg
art. 6124

Miscela ideale per la preparazione di muffin, plumcake e pan di spagna.

INGREDIENTI: Zucchero, amido di mais, farina di riso, amido di tapioca, farina di mais, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, tartrato di potassio, maltodestrine, sale, addensanti: farina di semi di carrube, gomma di xantano, enzimi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.



PIZZA

1 x 15 kg
art. 6097

Miscela ideale per la preparazione di pizza e focaccia all'italiana.

INGREDIENTI: Amido di mais, farina di riso, farina di grano saraceno, amido di riso, fibre vegetali, addensante (idrossipropil-metilcellulosa), umidificante: sorbitolo, enzimi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

PANE AI SEMI

1 x 15 kg
art. 6036

Miscela con semi ricchi e nutrienti ideale per la preparazione di pane, pagnotte, panini e pane in cassetta.

INGREDIENTI: Amido di mais, farina di riso, semi 15% (lino, girasole, sesamo), fibre vegetali, amido di riso, farina di grano saraceno, farina di mais, addensante: idrossipropil-metilcellulosa, proteine vegetali, umidificante: sorbitolo, enzimi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.



PANE CHIARO

1 x 15 kg
art. 6096

Miscela ideale per la preparazione di pane, pagnotte, panini e pane in cassetta.

INGREDIENTI: Amido di mais, farina di riso, farina di grano saraceno, amido di riso, fibre vegetali, addensante (idrossipropil-metilcellulosa), umidificante: sorbitolo, enzimi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

LIBERTY

1 x 15 kg
art. 6325

Miscela con amido di frumento de-glutinato ideale per la preparazione di svariati prodotti da forno salati come pane, panini, pagnotte, focaccia e pizza in teglia.

INGREDIENTI: Amido di frumento de-glutinato, farina di riso integrale, farina di riso, addensante (idrossipropil-metilcellulosa, gomma di xantano), fibre vegetali (psyllium), enzimi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.



MATERIE PRIME

OGNI GIORNO MACINIAMO
CON IL CUORE OGNI SINGOLO CHICCO.



DAI CEREALI ALLA FARINA, UNA MAGIA CHE SI RIPETE OGNI GIORNO.

IL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE DEL CHICCO DI CEREALE IN FARINA È ENTUSIASMANTE, E NOI DEL MOLINO MERANO LO FACCIAMO TUTTI I GIORNI.

Grano tenero, segale e farro, ma anche quelli meno conosciuti come: il farro monococcum e dicoccum, l'amaranto, il teff o il sorgo, nel **nostro ABC** contiamo più di **20 specie di cereali diversi**.

Ogni giorno li **selezioniamo accuratamente** e li **lavoriamo con estrema delicatezza** come vuole l'arte moderna della molitura servendoci di **attrezzature all'avanguardia**.

Prerequisito alla base di tutto è la **qualità** delle **materie prime**, infatti nel nostro molino trovano spazio macchinari e tecnologie che verificano ogni singolo chicco prima che venga macinato.

La maggior parte delle **nostre materie prime** sono **disponibili in qualità biologica** e macinati su un molino esclusivamente dedicato alla macinazione di grani provenienti da coltivazioni biologiche **certificate**.

IL NOSTRO MAGICO MONDO.



COLTIVAZIONE E SELEZIONE DEI CEREALI

Scegliamo con cura **più di 20 varietà di cereali** provenienti da territori selezionati - anche senza glutine e da agricoltura biologica certificata.

ANALISI QUALITÀ

I cereali sono sottoposti ad un primo esame qualitativo come l'**analisi della quantità e qualità delle proteine, dell'umidità e dell'attività enzimatica**. Se i risultati sono positivi la merce viene scaricata.

PREPULITURA

Il grano viene trasportato tramite elevatore fino al punto più alto del Mulino dove i **chicchi spezzati, la paglia e i resti di piante e pietre** vengono **separati** dal grano.

INSILAGGIO DI GRANI

Il grano poi cade nei silos dove riposa fino alla fase di macinatura.

SECONDA PULITURA E CONDIZIONAMENTO

Prima della macinatura i cereali sono sottoposti ad un secondo esame. Una **selezionatrice ottica**, in un millesimo di secondo, riconosce ed **elimina i chicchi** non idonei. Il grano scelto viene poi spazzolato e condizionato.

LA MACINAZIONE

La molitura avviene in 2 fasi: **la spezzettatura e la setacciatura** che si ripetono **fino a 20 volte**.

Durante la spezzettatura due rulli di acciaio, che ruotano a breve distanza e a differenti velocità, macinano i chicchi privandoli delicatamente dalla



parte di pula.

Durante la setacciatura i cosiddetti Plansichter, che contengono da 15 a 30 teli di diversa maglia (i setacci), garantiscono una separazione perfetta tra farina, semola e crusca.

STOCCAGGIO NEI SILOS DELLE FARINE

La farina viene stoccata nei silos dove **riposa e matura** il suo gusto migliore.

MISCELAZIONE E CONFEZIONAMENTO

Per ogni prodotto sviluppiamo un cuvée equilibrato di farine, una miscela che viene accuratamente imballata.

TEST DI PANIFICAZIONE

Nel laboratorio di panificazione i **tecnici** eseguono regolarmente, in aggiunta al laboratorio, il **test di panificazione** per **valutare la qualità** delle nostre miscele.

STOCCAGGIO E MAGAZZINO AUTOMATICO

Nel nostro magazzino, i prodotti sono stoccati a diverse temperature. Lì è tutto automatico e basta un pulsante per recuperare il prodotto desiderato.



GRANO TENERO

LE SPECIALI: Farine di grano tenero senza acido ascorbico in sacchi da 15 kg



GRAN LIEVITATI TIPO 0 - W 350-390

1 x 15 kg
cod: **6134**

Farina di altissima qualità. Ideale per la produzione di prodotti da forno fragranti e morbidi che richiedono lunghe lievitazioni.

Lievitazione: **18 - 24 ore**

p/l: 0,70 - 0,80

Assorbimento acqua: > 55,0 %

Stabilità: > 10 min | Glutine bagnato: > 34,0 %



BISCOTTO TIPO 00 - W 180-200

1 x 15 kg
cod: **6148**

Ideale per la produzione di biscotti, torte, frolle e grissini.

p/l: 0,55 - 0,75

Assorbimento acqua: > 55,0 %

Stabilità: > 4 min

Glutine bagnato: > 26,0 %



AMABILE TIPO 1 - W 300-320

1 x 15 kg
cod: **1017**

Farina con un elevato contenuto di proteine di qualità e fonte di fibre. Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati.

Con note di colore giallo.

Gusto dolciastro.

p/l: 0,55 - 0,65



SFOGLIE TIPO 00 - W 300-320

1 x 15 kg
cod: **6137**

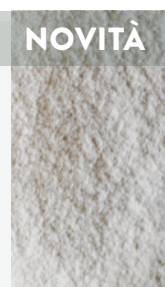
Ideale per la produzione di sfoglie, croccanti e croissant.

p/l: 0,55 - 0,75

Assorbimento acqua: > 55,0 %

Stabilità: > 8 min

Glutine bagnato: > 31,0 %



NOVITÀ

GRANOFERM CON CRUSCA FERMENTATA

1 x 15 kg
cod: **6354**

Farina di tipo 1 con crusca fermentata.

Contiene lo stesso contenuto di fibre di una farina integrale e il prodotto finito è molto più digeribile.

Assorbimento acqua: > 60,0 %

Glutine bagnato: > 32,0 %



ADORATA TIPO 2 - W 300-320

1 x 15 kg
cod: **1018**

Farina con alto contenuto di proteine di qualità e ricca di fibre. Possiede una percentuale maggiore di crusca. Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati.

Di colore rosso-bruno.

Gusto dolciastro con note di asprigno.

p/l: 0,55 - 0,65

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00



LA VIOLA W 360-380

1 x 25 kg
cod: **1003**

Senza acido ascorbico.

Lievitazione: **18 - 24 ore**

p/l: 0,55 - 0,65

Assorbimento acqua: > 55,0 %

Stabilità: > 9 min

Glutine bagnato: > 35,0 %



LA ORO W 300-320

1 x 25 kg
cod: **1002**

Senza acido ascorbico.

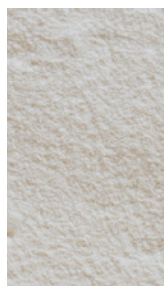
Lievitazione: **16 - 18 ore**

p/l: 0,45 - 0,60

Assorbimento acqua: > 57,0 %

Stabilità: > 9 min

Glutine bagnato: > 35,0 %



LA BLU W 260-280

1 x 25 kg
cod: **1011**

Disponibile con e senza acido ascorbico.

Lievitazione: **10 - 12 ore**

p/l: 0,55 - 0,65

Assorbimento acqua: > 55,5 %

Stabilità: > 8 min

Glutine bagnato: > 31,0 %

+ A. ASCORB.

1 x 25 kg
cod: **1077**

- A. ASCORB.



LA ROSSA W 230-250

1 x 25 kg
cod: **1001**

Disponibile con e senza acido ascorbico.

Lievitazione: **4 - 6 ore**

p/l: 0,55 - 0,65

Assorbimento acqua: > 55,0 %

Stabilità: > 5 min

Glutine bagnato: > 31,0 %

+ A. ASCORB.

1 x 25 kg
cod: **1062**

- A. ASCORB.

1 x 25 kg
cod: **3248**

»» BIO ««

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0



MANITOBA

W 390-410

Senza acido ascorbico.
Lievitazione: **18 - 32 ore**
p/l: 0,45 - 0,65
Assorbimento acqua: > 55,5 %
Stabilità: > 9 min
Glutine bagnato: > 35,0 %

1 x 25 kg
cod: **1006**



LA VIOLA

W 360-380

Senza acido ascorbico.
Lievitazione: **18 - 24 ore**
p/l: 0,55 - 0,75
Assorbimento acqua: > 57,0 %
Stabilità: > 8 min
Glutine bagnato: > 32,0 %

1 x 25 kg
cod: **3239**
->> **BIO** <<-



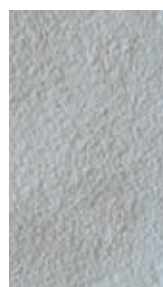
LA BLU

W 260-280

Senza acido ascorbico.
Lievitazione: **10 - 12 ore**
p/l: 0,55 - 0,65
Assorbimento acqua: > 55,5 %
Stabilità: > 6 min
Glutine bagnato: > 31,0 %

1 x 25 kg
cod: **1016**

1 x 25 kg
cod: **3237**
->> **BIO** <<-



LA ROSSA

W 220-240

Con acido ascorbico.
Lievitazione: **4 - 6 ore**
p/l: 0,45 - 0,60
Assorbimento acqua: > 57,0 %
Stabilità: > 6 min
Glutine bagnato: > 27,0 %

1 x 25 kg
cod: **1014**

1 x 25 kg
cod: **3049**
->> **BIO** <<-



L'ARANCIONE

W 210-230

Senza acido ascorbico.
Lievitazione: **2 - 3 ore**
p/l: 0,55 - 0,65
Assorbimento acqua: > 55,0 %
Stabilità: > 4 min
Glutine bagnato: > 26,0 %

1 x 25 kg
cod: **1043**

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 E 2



TIPO 1

Farina di colore più scuro.
Possiede una percentuale maggiore di crusca macinata fine.
Ottima in abbinamento con farina di segale.

1 x 25 kg
cod: **1007**

1 x 25 kg
cod: **3165**
->> **BIO** <<-



TIPO 2

Farina di colore scuro dal gusto rustico.

1 x 25 kg
cod: **3180**

->> **BIO** <<-

FARINA DI GRANO TENERO INTEGRALE



L'INTEGRALE

Ricca di fibre.
La foglia di crusca è ben visibile e attribuisce ai prodotti finiti il tipico colore bruno.
Comprende inoltre il germe.

1 x 25 kg
cod: **5416**

1 x 25 kg
cod: **3235**
->> **BIO** <<-

NOTA: I valori W possono variare nei prodotti biologici e con acido ascorbico.

GRANOFERM

SENTITEVI LIBERI
DI CREARE.

Farina con crusca fermentata per prodotti da forno con componenti aromatiche uniche, strutture e texture eccezionali e altamente digeribili.

CON
**CRUSCA
FERMENTATA,**
E
**ALTO
CONTENUTO
DI FIBRE**



GRANOFERM

1 x 15 kg
art. 6354

GRANOFERM:
SENTITEVI LIBERI DI CREARE.

Acidità della lunga
fermentazione.

Volume e struttura
eccellenti.

Libertà di espressione e
utilizzo.

Gusto e fragranze
gradevoli.



FARRO SPELTA

LE SPECIALI: Farine di farro in sacchi da 15 kg



LA NOBILE SEMI INTEGRALE

Ricca di crusca, dal gusto aromatico e dona un colore brunito ai prodotti. Possiede un elevato contenuto di glutine che le conferisce molta stabilità nella panificazione. Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati.

1 x 15 kg
art. 1075

1 x 25 kg
cod: 3159

»» BIO ««



LA CHIARA NOBILE

La rigorosa procedura di selezione nell'approvvigionamento di questo farro mette a disposizione una farina di farro pronta a tutte le loro sfide. Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati.

1 x 15 kg
art. 1074



FARRO E MUESLI

Miscela con farina di farro bianca, integrale e monococcum. A cui si aggiungono fiocchi di cereali, noci, frutta secca, semi di zucca e di girasole. Ideale per la produzione di biscotti, torte, frolle e lievitati dolci.

1 x 10 kg
art. 1041

LE CLASSICHE: Farine in sacchi da 25 kg



FARINA BIANCA DI FARRO FINE

Gusto leggermente nocciolato. Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati. Proteine: 14 g

1 x 25 kg
art. 5400

1 x 25 kg
cod: 3260

»» BIO ««



FARINA INTEGRALE DI FARRO FINE

Contiene il germe e la crusca macinata molto finemente. Ideale per la produzione di prodotti da forno integrali sia dolci che salati. Può essere utilizzata in combinazione con altre farine per donare gusto al prodotto.

1 x 25 kg
art. 5402

1 x 25 kg
cod: 3263

»» BIO ««



FARINA INTEGRALE DI FARRO GROSSA

Ottenuta da farro spelta, la foglia di crusca è più visibile. Ideale per la produzione di prodotti sia dolci che salati.

1 x 25 kg
art. 5403

1 x 25 kg
cod: 4242

»» BIO ««



ROTTURA DI FARRO

Chicchi di farro macinati grossi. Ideale come farina da taglio per caratterizzare il prodotto o come decorazione.

1 x 25 kg
art. 5331



SEMOLINO DI FARRO

Dona una leggera nota di noce ai prodotti da forno. Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati in combinazione con altre farine.

1 x 25 kg
art. 5512

1 x 25 kg
cod: 3111

»» BIO ««



FARRO DICOCCUM



FARINA DI FARRO DICOCCUM BIANCA

Farina ottenuta da uno dei cereali più antichi al mondo. Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati.

1 x 25 kg
art. 3127
->> BIO <<-



FARINA INTEGRALE DI FARRO DICOCCUM

Farina ottenuta dalla macinazione a freddo dei chicchi. Ricca di fibre. Ideale per la produzione di svariati prodotti che non richiedono grandi lievitazioni.

1 x 25 kg
art. 4224
->> BIO <<-



FARRO MONOCOCCUM



FARINA DI FARRO MONOCOCCUM BIANCA

Farina ottenuta da uno dei cereali più antichi al mondo. Gusto speciale e colore leggermente giallastro. Ideale per la produzione di svariati prodotti che non richiedono grandi lievitazioni.

1 x 25 kg
art. 3128
->> BIO <<-



FARINA INTEGRALE DI FARRO MONOCOCCUM

Farina ottenuta dalla macinazione a freddo dei chicchi. Ricca di fibre. Ideale per la produzione di svariati prodotti che non richiedono grandi lievitazioni.

1 x 25 kg
art. 4223
->> BIO <<-



SEGALE



FARINA DI SEGALE TIPO 0

Farina di colore molto chiaro grazie a una speciale macinazione. Ha una bassa attività enzimatica, tipica della cultura di panificazione altoatesina. AE: 800 - 1.000

1 x 25 kg
art. 1020

1 x 25 kg
art. 3242
->> BIO <<-



FARINA DI SEGALE TIPO 1

Farina di colore grigio. Ha una bassa attività enzimatica, tipica della cultura di panificazione altoatesina. AE: 700 - 900

1 x 25 kg
art. 1022

1 x 25 kg
art. 3243
->> BIO <<-



FARINA DI SEGALE TIPO 2

Farina di colore scuro. Ideale per pane scuro e per la preparazione della pasta acida.

1 x 25 kg
art. 1024



FARINA DI SEGALE INTEGRALE FINE

Ricca di fibre. Contiene il cereale intero e dona ai prodotti un gusto molto intenso. La crusca è presente ma macinata molto finemente. Ideale per la preparazione di pane.

1 x 25 kg
art. 5078



FARINA DI SEGALE INTEGRALE A CRUSCA LARGA

Ricca in fibre. Farina macinata insieme alla crusca larga che dona al pane una struttura puntinata. Ideale per la preparazione di pane integrale.

1 x 25 kg
art. 5414



FARINA DI SEGALE INTEGRALE

Contiene il cereale intero e dona ai prodotti un gusto molto intenso. Ideale per la preparazione di pane.

1 x 25 kg
art. 3240
->> BIO <<-



SPEZZATO INTEGRALE DI SEGALE GROSSO

Chicchi di segale schiacciata da rulli. Ideale per pane in cassetta in combinazione con altre farine oppure come decorazione.

1 x 25 kg
art. 5700

1 x 25 kg
art. 3254
->> BIO <<-

AMARANTO



FARINA DI AMARANTO

Granulometria fine. Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati in combinazione con altre farine.

1 x 5 kg
art. 3039
->> BIO <<-
GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 3097
->> BIO <<-
GLUTENFREE



AMARANTO SOFFIATO

Ricco di proteine e fibre. Gusto gradevole dolciastro con sentore di nocciola. Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 15 kg
art. 3676
->> BIO <<-



AVENA



FARINA DI FIOCCHI DI AVENA

È macinata a partire da fiocchi d'avena trattati termicamente in modo delicato affinché perdano l'amaricante. Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati in combinazione con altre farine.

1 x 25 kg
art. 5404

1 x 25 kg
art. 3205
->> BIO <<-

1 x 25 kg
art. 3231
->> BIO <<-
GLUTENFREE



CRUSCA DI AVENA

Ricca di fibre come i beta-glucani che aiutano a mantenere normale il livello di colesterolo e stabilizzare il livello di zucchero nel sangue. Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 25 kg
art. 5330

1 x 15 kg
art. 3227
->> BIO <<-

CHIA



SEMI DI CHIA

Considerati un superfood, ricchi di fibre, hanno un elevato contenuto di proteine e circa il 30% di grassi. Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

10 x 1 kg
art. 5961

1 x 25 kg
art. 5136
GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 3087
->> BIO <<-
GLUTENFREE



GRANO DURO



SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

Granulometria fine di colore dorato e scintillante. Gusto leggermente dolciastro e di colore giallo dovuto alla presenza dei carotenoidi. Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati.

1 x 25 kg
art. 5520

1 x 25 kg
art. 3275
->> BIO <<-



SEMOLA DI GRANO DURO

Gusto leggermente dolciastro e di colore giallo dovuto alla presenza dei carotenoidi. Ideale per la produzione di prodotti sia dolci che salati.

1 x 25 kg
art. 5510

1 x 25 kg
art. 3276
->> BIO <<-



SEMOLA DI GRANO DURO GROSSA

Ottenuto dalla macinazione e dell'abburrattamento del grano duro. Ideale per la produzione di prodotti sia dolci che salati.

1 x 25 kg
art. 9211



GRANO SARACENO



FARINA DI GRANO SARACENO

FINE

Granulometria fine di colore grigiastro con minuscoli punti neri. Contiene una percentuale di crusca. Ideale per svariate preparazioni sia dolci che salate.

1 x 25 kg
art. 5417

1 x 25 kg
art. 3280
->> BIO <<-



FARINA INTEGRALE DI GRANO SARACENO

Farina integrale di colore scuro grazie all'elevata percentuale di frammenti di buccia. Tipicamente usata nella cucina del nord. Ideale per svariate preparazioni sia dolci che salate.

1 x 25 kg
art. 5439

1 x 25 kg
art. 3186
->> BIO <<-



FARINA DI GRANO SARACENO

BIANCA

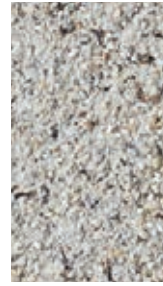
Granulometria fine di colore molto chiaro e senza particelle di crusca. Ottima in combinazione con altre farine per la realizzazione di prodotti da forno senza glutine.

1 x 5 kg
art. 5058

GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 5083

1 x 15 kg
art. 3281
->> BIO <<-
GLUTENFREE



FARINA DI GRANO SARACENO

GROSSA

Granulometria grossa e con la tipica puntinatura nera. Ideale per svariate preparazioni sia dolci che salate.

1 x 25 kg
art. 5419

1 x 25 kg
art. 3224
->> BIO <<-



FARINA INTEGRALE FINE DI GRANO SARACENO (SCURA)

Farina integrale fine di colore scuro grazie all'elevata percentuale di frammenti di buccia. Ideale per svariate preparazioni sia dolci che salate.

1 x 25 kg
art. 5420



GRITZ DI GRANO SARACENO

Grano saraceno spezzato. Ideale sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 25 kg
art. 5310



MAIS



FARINA FINE DI MAIS

GIALLA (FUMETTO)

Granulometria molto fine (< 250 µm). Ideale per la preparazione di dolci e biscotti.

1 x 25 kg
art. 5411

GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 3270

->> BIO <<-
GLUTENFREE



FARINA GROSSA DI MAIS

GIALLA (BRAMATA)

Granulometria grossa. Ideale sia per polenta che per svariate preparazioni sia dolci che salate.

1 x 25 kg
art. 5531

GLUTENFREE



FARINA DI MAIS

BIANCA (BRAMATA)

Gusto neutro e delicato. Ideale sia per polenta che per svariate preparazioni sia dolci che salate.

1 x 25 kg
art. 5412

GLUTENFREE



FARINA MEDIA DI MAIS

GIALLA (BRAMATA)

Granulometria media. Ideale per la preparazione di polenta.

1 x 25 kg
art. 5530

GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 3273

->> BIO <<-
GLUTENFREE



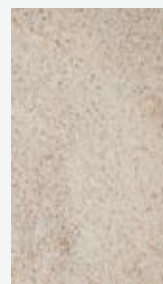
FARINA FINE DI MAIS

BIANCA (FUMETTO)

Granulometria molto fine. Gusto neutro e delicato.

1 x 25 kg
art. 5440

GLUTENFREE



ALLELUIA

Miscela di farine a base di mais, miglio e avena. Ideale per la produzione di prodotti da forno dolci come biscotti e frolle.

1 x 10 kg
art. 1042

MIGLIO GIALLO



FARINA DI MIGLIO GIALLO

Granulometria molto fine (< 500 µm).
Gusto leggermente di nocciola.
Ideale sia per prodotti dolci che salati in combinazione con altre farine.

1 x 5 kg
art. 5080
GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 5092
GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 3021
->> **BIO** <<-
GLUTENFREE



MIGLIO GIALLO DECORTICATO

Gusto dolciastro e delicato.
Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 25 kg
art. 5301
GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 3076
->> **BIO** <<-
GLUTENFREE

MIGLIO MARRONE



FARINA DI MIGLIO MARRONE

Granulometria fine.
Ideale sia per prodotti dolci che salati in combinazione con altre farine.

1 x 5 kg
art. 3052
->> **BIO** <<-
GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 3022
->> **BIO** <<-
GLUTENFREE



MIGLIO MARRONE DECORTICATO

Elevato contenuto di acido silicico.
Gusto delicato.
Ideale sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 25 kg
art. 3074
->> **BIO** <<-
GLUTENFREE

ORZO



FARINA DI ORZO

Prodotta da orzo coltivato appositamente dal quale viene eliminata la parte non commestibile della crusca e macinati i chicchi.
Si consiglia di aggiungerne fino al 20% alla quantità totale di farina.
Ideale sia per prodotti dolci che salati.

1 x 25 kg
art. 5422

1 x 25 kg
art. 3298
->> **BIO** <<-

QUINOA



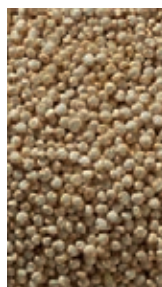
FARINA DI QUINOA

Farina amidacea con granulometria fine (< 200 µm).
Ideale sia per prodotti dolci che salati in combinazione con altre farine.

1 x 5 kg
art. 5084
GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 5119
GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 3199
->> **BIO** <<-
GLUTENFREE



QUINOA

Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 25 kg
art. 5118
GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 3093
->> **BIO** <<-
GLUTENFREE

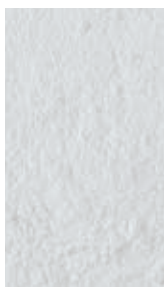


QUINOA ROSSA

Varietà rossa, dall'aspetto visivo molto accattivante.
Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 25 kg
art. 5162
GLUTENFREE

RISO



FARINA DI RISO

Dalla granulometria fine. Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati in combinazione con altre farine.

1 x 25 kg
art. 5430
GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 3397
->> **BIO** <<-
GLUTENFREE



SEMOLINO DI RISO

Semola dalla granulometria fine. Particolarmente indicata nello spolvero di impasti per pane, pizza e di pasta fresca o anche come decor.

1 x 25 kg
art. 5540
GLUTENFREE

SOIA



FARINA DI SOIA

Farina prima di OGM che aiuta a mantenere i prodotti da forno morbidi e freschi più a lungo. Ideale per la produzione di prodotti da forno in combinazione con altre farine.

1 x 5 kg
art. 9030

1 x 25 kg
art. 5421

1 x 25 kg
art. 4507
->> **BIO** <<-



GRITZ DI SOIA

Gritz di soia tostata. Ideale per la preparazione di pane in combinazione con altre farine oppure come decorazione.

1 x 25 kg
art. 5710

1 x 25 kg
art. 4506
->> **BIO** <<-

TEFF



FARINA DI TEFF

Possiede due proprietà molto particolari: è priva di proteine del glutine, ma ha ancora abbastanza potere legante per impasti di ogni tipo. Ideale sia per prodotti dolci che salati in combinazione con altre farine.

1 x 5 kg
art. 3055

->> **BIO** <<-
GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 7102

->> **BIO** <<-
GLUTENFREE

CANAPA



FARINA DI CANAPA

Ricavata dalla macinatura dei semi. Ricchissima di fibra (49%) e proteine (30%) e alto contenuto di grassi vegetali. Gusto leggermente di nocciola e dal colore brunito. Si consiglia di utilizzarla in combinazione con altre farine.

1 x 5 kg
art. 3291

->> **BIO** <<-

1 x 20 kg
art. 3465

->> **BIO** <<-



SEMI DECORTICATI DI CANAPA

Ricchi di fibre, acidi grassi dal alto valore nutrizionale. Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 15 kg
art. 3304

->> **BIO** <<-

CASTAGNE



FARINA DI CASTAGNE

Prodotto ottenuto dalla macinazione di castagne secche sgusciate. Gusto dolciastro con note leggermente terrose. Si consiglia di utilizzarne circa il 30% sulla quantità di farina. Ideale sia per prodotti dolci che salati.

1 x 5 kg
art. 5428

1 x 25 kg
art. 5427



FARINA DI CECI

Ottenuta dalla macinazione di ceci secchi mondati. Ideale sia per prodotti dolci che salati in combinazione con altre farine.

1 x 5 kg
art. 5087

GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 5095

GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 3043

->> **BIO** <<-

GLUTENFREE

DECORI PER LA PANIFICAZIONE



CEREAL DECOR

4 x 2,5 kg
art. 6056

Miscela con:

- fiocchi d'avena
- fiocchi di sesamo
- semi di girasole
- semi di lino
- semi di papavero



FIOCCHI DECOR

4 x 2 kg
art. 5900

Miscela con:

- fiocchi misti
- semi di girasole
- nocciole



SARACENO DECOR

10 x 0,75 kg
art. 5082

Grano saraceno spezzato.
Ottimo in abbinamento con
la miscela RUSTICALE.



SOLE DECOR

10 x 1 kg
art. 5518

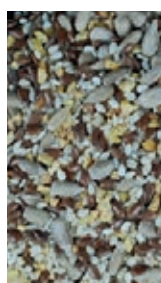
Granella grossa di frumento.



MAIS DECOR

4 x 1 kg
art. 5962

Granuli di mais estruso.
Ottimo in abbinamento con la
miscela CRUNCHY MAIS.



SEMI DECOR SINFONIA

4 x 2,5 kg
art. 6141

Miscela con:

- semi di lino
- semi di sesamo
- semi di girasole
- gritz di soia



ARMONIA DECOR

4 x 2,5 kg
art. 6371

Miscela con:

- fiocchi di grano tenero
- semi di zucca
- semi di lino
- semi di girasole
- gritz d'orzo

FIOCCHI



FIOCCHI AI CINQUE CEREALI

In qualità biologica e contengono:

- fiocchi d'avena
- fiocchi di grano tenero
- fiocchi di segale
- fiocchi d'orzo
- fiocchi di farro

1 x 25 kg
art. 3219
->> **BIO** <<-



FIOCCHI DECOR

Miscela con:

- fiocchi misti
- semi di girasole
- nocciole

4 x 2 kg
art. 5900



FIOCCHI DI FARRO

Ottenuti da chicchi di farro selezionati, trattati termicamente in modo delicato, schiacciati ed essiccati.

Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 25 kg
art. 5010

1 x 25 kg
art. 3214
->> **BIO** <<-



FIOCCHI DI FRUMENTO

Ottenuti da chicchi di grano selezionati, trattati termicamente in modo delicato, laminati ed essiccati. Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione.

1 x 25 kg
art. 5003

1 x 25 kg
art. 3210
->> **BIO** <<-



FIOCCHI DI ORZO

Ottenuti da chicchi d'orzo selezionati, trattati termicamente in modo delicato, schiacciati ed essiccati.

Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione.

1 x 25 kg
art. 5004

1 x 25 kg
art. 3212
->> **BIO** <<-



FIOCCHI DI PATATE

Di colore giallo dorato.

Se aggiunti agli impasti, sia dolci che salati, li rendono più soffici e ne migliorano gusto e ne aumentano la qualità.

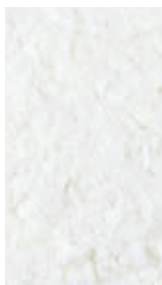
Senza additivi.

1 x 25 kg
art. 5008

GLUTENFREE

1 x 20 kg
art. 3315
->> **BIO** <<-

GLUTENFREE



FIOCCHI DI RISO

Ottenuti da chicchi di riso selezionati, trattati termicamente in modo delicato e laminati.

1 x 20 kg
art. 5398



FIOCCHI DI SEGALE

Ottenuti da chicchi di segale selezionati, trattati termicamente in modo delicato, schiacciati ed essiccati.

Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 25 kg
art. 5012

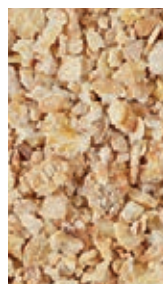
1 x 20 kg
art. 4215
->> **BIO** <<-



FIOCCHI DI SEGALE MALTATA

Ottenuti da segale maltata. Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 25 kg
art. 5014



FIOCCHI DI SOIA

Ottenuti da soia decorticata e tostata.

1 x 25 kg
art. 5007



FIOCCHI DI AVENA GROSSI

Ottenuti da chicchi d'avena selezionati, trattati termicamente in modo delicato, schiacciati ed essiccati. Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

4 x 2 kg
art. 5320

1 x 25 kg
art. 5000

1 x 25 kg
art. 3200
->> **BIO** <<-

1 x 25 kg
art. 3228
->> **BIO** <<-

GLUTENFREE



FIOCCHI DI AVENA FINI

Ottenuti da chicchi d'avena selezionati, trattati termicamente in modo delicato, schiacciati ed essiccati.

Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 25 kg
art. 5001

1 x 25 kg
art. 3204
->> **BIO** <<-

1 x 25 kg
art. 3296
->> **BIO** <<-

GLUTENFREE

SEMI



PAPAVERO

Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli. Nei prodotti dolci, per sviluppare tutto il loro gusto, devono essere macinati o frantumati prima dell'uso.

10 x 1 kg
art. **5960**

1 x 25 kg
art. **5150**

1 x 25 kg
art. **3452**

»» **BIO** ««



GIRASOLE BAKERY

Semi interi con alcuni semi schiacciati di altissima qualità. Gusto leggermente di nocciola. Se tostati migliorano i prodotti da forno e gli snack. Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 25 kg
art. **5100**

1 x 25 kg
art. **3401**

»» **BIO** ««



LINO DORATO

Rivestimento esterno molto morbido. Gusto leggermente dolciastro.

10 x 0,5 kg
art. **10098**

1 x 25 kg
art. **5120**

1 x 25 kg
art. **3441**

»» **BIO** ««



SESAMO BIANCO DECORTICATO

Sesamo di colore molto chiaro. Presenta un gusto molto più delicato del sesamo naturale ma preserva comunque una nota di nocciola. Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione.

1 x 25 kg
art. **5130**

1 x 25 kg
art. **4521**

»» **BIO** ««



GIRASOLE 1° QUALITÀ

Semi interi di altissima qualità. Gusto leggermente di nocciola. Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

10 x 0,75 kg
art. **5071**

1 x 25 kg
art. **5101**



LINO

Anche conosciuto come "Lino comune" e contiene un alta percentuale di grassi e proteine. Gusto leggermente di nocciola.

10 x 0,75 kg
art. **5089**

1 x 25 kg
art. **5110**

1 x 25 kg
art. **3410**

»» **BIO** ««



ZUCCA

Semi di zucca interi sbucciati. Se tostati aumentano il loro retrogusto di nocciola.

10 x 0,75 kg
art. **5072**

1 x 25 kg
art. **5160**

1 x 25 kg
art. **3430**

»» **BIO** ««



SESAMO NATURALE

Contengono fino al 50% di olio e il 20% di proteine. Gusto leggermente di nocciola. Se tostati migliorano i prodotti da forno e gli snack. Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

10 x 0,75 kg
art. **5075**

1 x 25 kg
art. **5140**

1 x 25 kg
art. **3420**

»» **BIO** ««

PRODOTTI DI COMPLEMENTO



FARINA DI MALTO DI GRANO TENERO

Unità Pollak 13.500. Ideale come ingrediente nella panificazione per migliorare lo sviluppo ed accentuare la colorazione della crosta.

1 x 25 kg
art. **5426**



FARINA DI MALTO D'ORZO

Unità Pollak 13.500. Ideale come ingrediente nella panificazione per migliorare lo sviluppo ed accentuare la colorazione della crosta.

1 x 25 kg
art. **3741**

»» **BIO** ««



PASTA ACIDA DI SEGALE INTEGRALE

Pasta acida essiccata in polvere. Ideale come ingrediente nella panificazione per rendere l'impasto più morbido, facile da lavorare e donare sapore al pane. Dosaggio: dal 3% al 8% sulla quantità di farina.

1 x 25 kg
art. **5350**

1 x 25 kg
art. **4253**

»» **BIO** ««



ROGANA

Farina di segale tostata ideale come ingrediente nella panificazione per donare gusto e colore al pane.

1 x 25 kg
art. **5912**

1 x 25 kg
art. **4508**

»» **BIO** ««

RETAIL

L'ELEVATA QUALITÀ DI MOLINO MERANO A
DISPOSIZIONE DEL TUO MARCHIO.



Scopri di più.



600 ANNI DI TRADIZIONE MUGNAIA AL SERVIZIO DEL CONSUMATORE.

Una linea di prodotti interamente orientata al consumatore finale per portare in tutte le cucine una varietà di prodotti unica nel mondo molitorio e con la possibilità di soluzioni anche tailor made.

LE NOSTRE AREE DI COMPETENZA

LIEVITO MADRE

Lievito madre di grano tenero, **essiccato** e facile da usare. Disponibile in due versioni. Pratico e snello o lento e **autentico**.



FARINE E CEREALI DI ALTISSIMA QUALITÀ

Una variegata selezione di **semole** e **farine** da oltre **20 cereali** diversi selezionati accuratamente.



MISCELE

Raffinate miscele per la preparazione semplice e veloce di **pane** e **prodotti da forno** sia dolci che salati.



ANCHE IN
QUALITÀ BIOLOGICA
E CERTIFICATE
SENZA GLUTINE



SOLUZIONI PACKAGING



CARTA o
FILM COMPOSITO



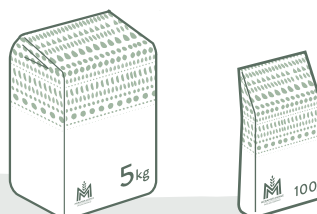
STAMPATE o
ETICHETTATE



PRIVATE LABEL
o con il marchio
MOLINO MERANO

con DIVERSE BARRIERE secondo l'esigenza,
CON o SENZA ATMOSFERA PROTETTIVA.

DISPONIBILI IN DIVERSI
FORMATI.





Molino Merano srl segue una politica di continuo sviluppo dei propri prodotti, riservandosi pertanto il diritto di modificare le caratteristiche degli stessi, le specifiche ed altra documentazione senza preavviso.

Molino Merano srl è sollevata da ogni responsabilità per eventuali errori di stampa e/o battitura. Le immagini sono a scopo illustrativo. Le quantità d'imballo possono variare. Il presente catalogo è proprietà esclusiva di Molino Merano srl e non può essere copiato, riprodotto o pubblicato, anche per stralci, senza preventivo consenso scritto.

Tutti i diritti sono riservati.

Copyright © 2024 Molino Merano srl

PH credit: © Molino Merano srl



MOLINO MERANO
MERANER MÜHLE

MOLINO MERANO SRL

Zona Industriale 7 - 39011 - Lana (BZ)
info@molinomerano.it | +39 0473 497220
www.molinomerano.it



#maciniamobuoneidee | #feineideen