MOLINO
Bertolo

PANIFICAZIONE

PIZZERIA

MACINATA A PIETRA

PASTICCERIA

PASTA FRESCA

BIOLOGICHE

RETAIL

COMPLEMENTARI

Virginio e Toni

UNA DINASTIA DI MUGNAI

Ogni dinastia è il risultato di uomini che credono nelle stesse idee e cercano gli stessi obiettivi, nonostante passi il tempo e cambi la società:
Virginio, Toni, Gino, Enrico.

A DYNASTY OF MILLERS

Dynasties are created by men who believe in the same ideas and share the same aims, irrespective of the passage of time and changes in society:
Virginio, Toni, Gino, Enrico.

MOLINO Bertolo

LA QUALITÀ SI CONQUISTA DI GIORNO IN GIORNO

Cercare un contatto con la natura, capire i suoi cicli e le sue ragioni, questo significa il molino. Un lavoro privilegiato e unico, ma a volte duro. La fatica è tuttavia ricambiata con un qualcosa di straordinario e indispensabile: la farina. Un qualcosa che è per tutti.
La passione per quest'arte accomuna da quattro generazioni la famiglia Bertolo. Piccoli segreti, aneddoti, saggezze si sono tramandati di padre in figlio e, con uguale intensità, sono stati trasmessi i valori.
E una stessa convinzione: la qualità si conquista di giorno in giorno. Fin da quando si valutava il grano a mano spezzando il chicco per vedere se era vitreo o meno.
Continue ricerche e innovazioni permettono oggi di migliorare i sottili confini della qualità richiesti da consumatori sempre più attenti ed esigenti.
Solo una farina vera può realizzare prodotti veri:
questa è la sfida del Molino Bertolo.

FARINE DI QUALITÀ PER PRODOTTI DI QUALITÀ

Il Molino Bertolo è azienda leader nel territorio per la produzione di farine e semilavorati professionali e per il retail. Monitora le richieste del mercato, per definire i parametri qualitativi ed avere una produzione sempre competitiva e rispondente alle aspettative.
Ogni singolo passaggio di lavorazione è controllato: la lavorazione, la miscelazione, l'umidità e lo stoccaggio. Il monitoraggio è effettuato attraverso il sofisticato sistema PLC (Programmable Logic Controller), affiancato dal tradizionale, ma ricco di esperienza, controllo visivo eseguito con il setaccio.
Il Molino Bertolo segue le normative europee e si attiene al sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
Il Molino Bertolo annovera otto linee di produzione, il risultato della fusione di tradizione, conoscenza, passione, sperimentazione e innovazione.

MACINA A PIETRA

Il passato, da sempre, ci insegna molte cose e così Molino Bertolo, pensando al pane di una volta, ha ripreso a produrre una qualità di farina con la macina a pietra. Questa antica lavorazione mantiene intatte le proteine date dal germe di grano altrimenti espulso con le nuove tecnologie.
Il pane prodotto ora mantiene più a lungo la sua fragranza ed ha un profumo e un gusto intenso, quasi amarognolo, come il pane dei nostri padri.

QUALITY IS HARD-WON EVERY DAY

Intimate contact with nature and an opportunity to understand its seasons and foibles. This is what the mill means to us. Although the work can be hard, it is also unique and rewarding. The effort is repaid with something extraordinary and indispensable: flour. Something that is for everyone.
Four generations of the Bertolo family have shared a passion for this art. Little secrets, anecdotes and pearls of wisdom have all been passed down from father to son and likewise the values.
From the time when wheat grains were broken by hand to see whether they were vitreous or not, the family's conviction has always been that quality is hard-won every day.
On-going research and innovation have enabled us to improve quality to meet the needs of even our most discerning customers. Only the highest quality flour can make the highest quality products:
this is the challenge at Molino Bertolo.

QUALITY FLOUR FOR QUALITY PRODUCTS

Molino Bertolo is a leading manufacturer of quality flours and semi-processed products for the professional and retail sector. We constantly monitor market demands to establish quality levels and to ensure our products are competitive and fully satisfy expectations.
Every single step of the production process is quality controlled: milling, blending, humidity and storage. Monitoring is carried out using a state-of-the-art Programmable Logic Control system, supported by more traditional visual inspections of the sieved fractions by highly experienced staff.
Molino Bertolo is fully compliant with EU standards and adheres to the Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system.
Molino Bertolo has eight production lines, which are the result of a combination of tradition, knowledge, passion, experimentation and innovation.

STONEGROUND

We have always been able to learn a great deal from the past and, thinking back to the bread of bygone days, we at Molino Bertolo have started to make flour once again by stone grinding. This traditional process, unlike modern technologies, keeps the protein obtained from the wheat germ intact.
The resulting bread keeps its fragrance longer and has an intense aroma and flavour, almost bitter, like the bread of yesteryear.

DESTINAZIONE D'USO DELLE FARINE

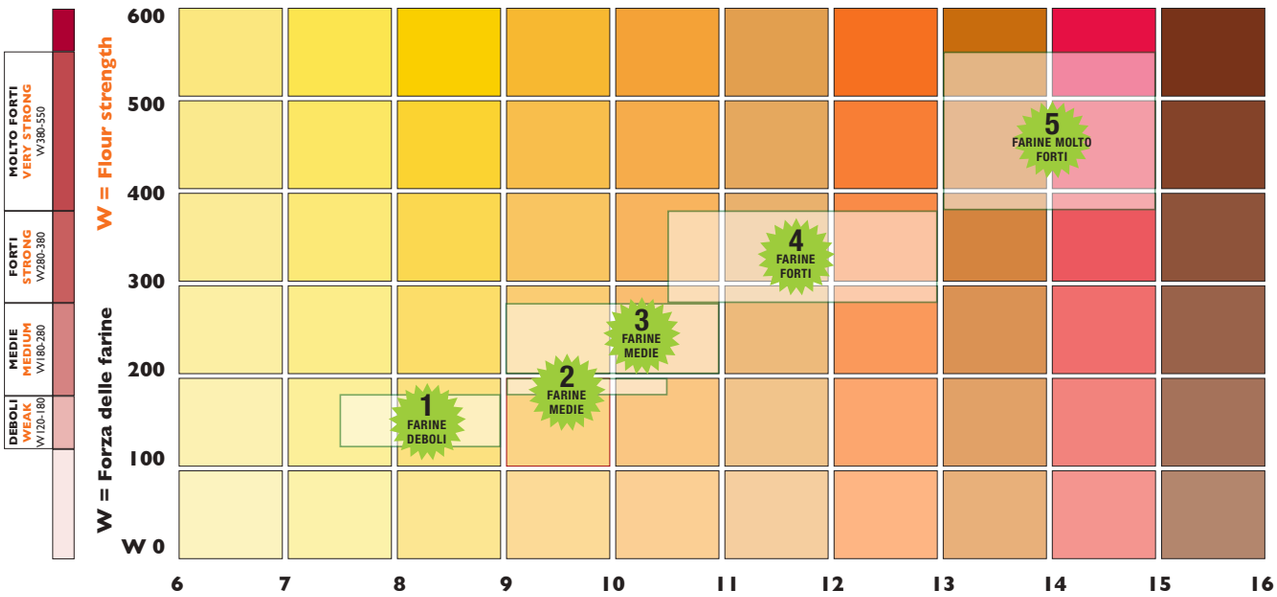
La fase di scelta del grano è uno step cruciale per l'ottenimento di prodotti finiti diversificati e di qualità controllata. Per questo motivo diverse figure professionali all'interno del molino collaborano insieme per un'accurata selezione dei grani. I mugnai esaminano quotidianamente il grano valutando il colore, l'odore, la forma e la durezza dei chicchi; il laboratorio di qualità interno invece lo analizza sotto il profilo sia igienico-sanitario sia reologico per capire quale sarà il comportamento degli impasti.

END USE OF THE FLOURS

Careful selection of the wheat is crucial in obtaining diversified, quality-controlled finished products. That is why various experts in the mill work together during the selection stage. The millers examine the wheat daily, assessing the colour, odour, shape and hardness of the grains. The in-house quality laboratory, on the other hand, carries out both hygiene-health and rheological analyses to know how the dough will behave.

CARATTERISTICHE E DESTINAZIONE D'USO DELLE FARINE

PROPERTIES AND END USE OF THE FLOURS



GLUTINE % s.s. (su sostanza secca)

% GLUTEN d.b. (dry basis)

1. **FARINE DEBOLI - W120-180 GLUT. % 7,5-9**
   DOLCI: biscotti, pasta frolla, pasta brisée, cialde, prodotti di piccola pasticceria, coni gelato.
   PANE: crackers, grissini.
2. **FARINE MEDIE (torte) - W180-200 GLUT. % 9-10,5**
   DOLCI: basi torta, ciambelle, muffins, pan di spagna, plum cake.
3. **FARINE MEDIE - W200-280 GLUT. % 9-11**
   DOLCI: bignè, éclairs.
   PIZZE: classiche al piatto, napoletane, in teglia e al trancio.
   PANE: francesino, arrotolato, mantovane, pugliese.
   PASTA FRESCA: gnocchi, pasta ripiena, sfoglia lunga e corta.
4. **FARINE FORTI - W280-380 GLUT. % 10,5-13**
   DOLCI: pasta sfoglia, croissants, brioches, focacce.
   PANE: integrale, tramezzino, filone comasco, montasù, mantovane, baguettes.
   PIZZE: classiche al piatto.
5. **FARINE MOLTO FORTI - W380-550 GLUT. % 13-15**
   DOLCI: panettone, pandoro, colombe, krapfen.
   PANE: ciabatte, rosette, soffiate.
   PIZZE: classiche al piatto.

1. **WEAK FLOURS - W120-180 GLUT. 7.5-9%**
   CAKES, PASTRIES AND BISCUITS: biscuits, shortcrust pastry, pâte brisée, wafers, mini cakes and pastries, ice-cream cones.
   BREAD: crackers, breadsticks.
2. **MEDIUM FLOURS (CAKES) - W180-200 GLUT. 9-10.5%**
   CAKES, PASTRIES AND BISCUITS: cake bases, doughnuts, muffins, sponges, madeira cake.
3. **MEDIUM FLOURS - W200-280 GLUT. 9-11%**
   CAKES, PASTRIES AND BISCUITS: puff pastries, éclairs.
   PIZZAS: classic 'on the plate', Neapolitan, pan-baked and by the slice.
   BREAD: francesino, arrotolato, mantovane, pugliese.
   FRESH PASTA: gnocchi, filled pasta, sheets, long and short pasta shapes.
4. **STRONG FLOURS - W280-380 GLUT. 10.5-13%**
   CAKES, PASTRIES AND BISCUITS: flaky pastry, croissants, brioches, focaccias.
   BREAD: wholemeal, sliced, filone comasco, montasù, mantovane, baguettes.
   PIZZAS: classic 'on the plate'.
5. **VERY STRONG FLOURS - W380-550 GLUT. 13-15%**
   CAKES, PASTRIES AND BISCUITS: panettone, pandoro, colombe, krapfen.
   BREAD: ciabatte, rosette, soffiate.
   PIZZAS: classic 'on the plate'.

PANIFICAZIONE

NAZIONALE
TIPO "0" e "00"

TREVISO
TIPO "0" e "00"

PIAVE
TIPO "0" e "00"

RINFORZATA
TIPO "0" e "00"

VENETA
TIPO "0" e "00"

SUPER
TIPO "0" e "00"

SSS
TIPO "0" e "00"

SSF
TIPO "0" e "00"

MANITOBA
TIPO "0" e "00"

VERDE
TIPO "0" e "00"

PLUS
TIPO "1"

CHAPATI
TIPO "1"

INTEGRALE

RIMACINATA ORO

CRUNCHY MAIS

PANE NERO

5 CEREALI
ARABO CON FIOCCHI
ARABO BIANCO
MULTICEREALE
SEGALE MIX
TARTARUGA
SEMIX
SOIA GRITZ

PANIFICAZIONE

NAZIONALE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" e "00"

Arrotolati, cornetti, ferraresi, grissini

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Indicata per pani a pasta dura, pane avvolto, grissini e per tutti quegli impasti che non necessitano di grande forza.
- Preparazione di impasti a media consistenza, idratati al 50%, con metodo diretto a corta lievitazione.
- Richiesto un tempo di lavorazione totale di 3-4 ore per l'ottenimento di prodotti finiti.
- Da utilizzarsi per tagliare farine più forti.

SOFT WHEAT FLOUR ITALIAN TYPE "0" AND "00"

Arrotolati, cornetti, ferraresi, breadsticks

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- Recommended for bread made with low-hydration dough, rolled bread, breadsticks and for any dough that needs no great strength.
- Preparation of dough with average texture, 50% hydration, using the straight dough method with short rising time.
- Total processing time of 3-4 hours required to obtain finished products.
- To be used for blending with stronger flour.

3 FARINE MEDIE
Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.65 max. (tipo 0) 0.55 max. (tipo 00)	W [10^{-4} Joule] 210 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 54	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 9	P/L [mmH_2O/mm] 0.50-0.60	Stabilità Stability [min.] 3	[u.a.] 600/800
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PANIFICAZIONE

TREVISO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" e "00"

Baguettes, mantovane, montasù

SOFT WHEAT FLOUR ITALIAN TYPE "0" AND "00"

Baguettes, mantovane, montasù

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali ed europei, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Indicata per la preparazione di impasti con metodo diretto, metodo indiretto (poolish conservato a 18°C/20°C per 15 ore) e rinfreschi di biga/poolish.
- Il tempo di lavorazione totale è breve, di circa 4/6 ore per l'ottenimento di prodotti finiti.
- A seconda del grado di idratazione dell'impasto si possono ottenere prodotti finiti con alveoli piccoli e ravvicinati (mantovane) oppure alveoli grandi ed uniformi (baguettes).

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian and European GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- Recommended for the preparation of dough with the straight dough method, sponge and dough method (poolish starter kept at 18°C/20°C for 15 hours), and biga/poolish refresh starter.
- Short total processing time of approx. 4/6 hours to obtain finished products.
- Depending on the degree of hydration of the dough, finished products can be obtained with small, dense holes (mantovane) or large, uniform holes (baguettes).

3 FARINE MEDIE

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.65 max. (tipo 0) 0.55 max. (tipo 00)	W [10^{-4} Joule] 250 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 55	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 9.5	P/L [mmH_2O/mm] 0.50-0.55	Stabilità Stability [min.] 3	[u.a.] 600/800
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PANIFICAZIONE

PIAVE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" e "00"

Bocconcini, pane al latte, pane all'olio, focacce

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali ed europei, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Si presta alla preparazione di impasti con metodo diretto e rinfreschi di biga/poolish.
- Consente di ottenere impasti elastici e facilmente lavorabili in breve tempo.
- Particolarmente indicata per pani morbidi, ben sviluppati, dalla crosta sottile e dall'alveolatura fine ed uniforme.

SOFT WHEAT FLOUR ITALIAN TYPE "0" AND "00"

Bocconcini, milk bread, oil bread, focaccias

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian and European GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- Ideal for the preparation of dough with the straight dough method and biga/poolish refresh starter.
- Elastic and easily workable dough can be obtained quickly.
- Particularly recommended for well-risen, soft bread with a thin crust and fine, uniform hole structure.

3 FARINE MEDIE

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.65 max. (tipo 0) 0.55 max. (tipo 00)	W [10^{-4} Joule] 260 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 55	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 10	P/L [mmH_2O/mm] 0.50-0.55	Stabilità Stability [min.] 9	[u.a.] 600/800
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PANIFICAZIONE

RINFORZATA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" e "00"

Mantovane, montasù, arabi, pancarrè, pane in cassetta

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI

Miscela di grani teneri **nazionali, europei e canadesi, OGM free.**

LAVORAZIONE

- Farina molto versatile, adatta alla preparazione di svariate tipologie di pani.
- Equilibrio perfetto tra tenacità ed estensibilità dell'impasto.
- Consente la lavorazione sia con metodo diretto che con metodo indiretto (biga aggiunta all'impasto per almeno un 30% e conservata a 18°C/20°C per 10-12 ore circa, oppure poolish conservata a 18°C/20°C per 14-15 ore).

4 FARINE FORTI

Categoria di appartenenza
Classification

SOFT WHEAT FLOUR ITALIAN TYPE "0" AND "00"

Mantovane, Montasù, Arab bread, sliced loaves, sandwich loaves

PRODUCT DESCRIPTION

Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED

Blend of **Italian, European and Canadian GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING

- Highly versatile flour suitable for the preparation of various types of bread.
- Perfect balance between the tenacity and extensibility of the dough.
- It can be processed with either the straight dough method or the sponge and dough method (biga added to the dough - no less than 30% of dough weight - and kept at 18°C/20°C for approx. 10-12 hours, or poolish kept at 18°C/20°C for 14-15 hours).

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS

PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	DATI REOLOGICI *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.65 max. (tipo 0) 0.55 max. (tipo 00)	W [10^{-4} Joule] 310 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 55	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 11	P/L [mmH_2O/mm] 0.60-0.65	Stabilità Stability [min.] 9	[u.a.] 800/1200

MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD

Sacco 25 kg
25 kg bag

30 qli. min.
3 t min.

T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi
Conservazione Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%).
Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.

MDD Minimum durability date 12 months
Storage Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%).
Remove the protective cellophane.

PANIFICAZIONE

VENETA

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "0" e "00"

Specialità locali

SOFT WHEAT FLOUR
ITALIAN TYPE "0" AND "00"

Local specialities

km 0

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **coltivati nella regione del Veneto, OGM free.**

LAVORAZIONE
- L'impasto è tenace e consente di ottenere in cottura un eccellente sviluppo del pane.
- Si presta alla lavorazione sia con metodo diretto che con metodo indiretto (biga aggiunta all'impasto per almeno un 30% e conservata a 18°C/20°C per 10-12 ore circa, oppure poolish conservata a 18°C/20°C per 14-15 ore).

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **GMO-free** soft wheat varieties **cultivated in the Veneto region, Italy**.

PROCESSING
- The dough is tenacious, allowing the bread to develop excellently during baking.
- Ideal for processing with either the straight dough method or the sponge and dough method (biga added to the dough - no less than 30% of dough weight - and kept at 18°C/20°C for approx. 10-12 hours, or poolish kept at 18°C/20°C for 14-15 hours).

4 FARINE FORTI

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.65 max. (tipo 0) 0.55 max. (tipo 00)	W [10^{-4} Joule] 310 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 55	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 11	P/L [mmH_2O/mm] 0.60-0.65	Stabilità Stability [min.] 9	[u.a.] 800/1200
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PANIFICAZIONE

SUPER

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" e "00"

Tartarughe, maggiolini, biove, ciabatte, mantovane

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI

Miscela di grani teneri **nazionali, europei e canadesi, OGM free.**

LAVORAZIONE

- Farina con un contenuto in glutine medio-alto e buona capacità di assorbimento dei liquidi.
- Da impiegarsi per la preparazione di impasti con metodo diretto e metodo indiretto (biga aggiunta all'impasto almeno per un 30% e conservata a 18°C/20°C per 18-20 ore circa).
- I prodotti finiti presentano un buon sviluppo ed alveolatura regolare di media grandezza.

4 FARINE FORTI

Categoria di appartenenza
Classification

SOFT WHEAT FLOUR ITALIAN TYPE "0" AND "00"

Tartarughe, maggiolini, biove, ciabatte, mantovane

PRODUCT DESCRIPTION

Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED

Blend of **Italian, European and Canadian GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING

- Flour with a medium-high gluten content and good capacity to absorb liquids.
- To be used for the preparation of dough with the straight dough method or the sponge and dough method (biga added to the dough - no less than 30% of dough weight - and kept at 18°C/20°C for approx. 18-20 hours).
- The finished products are well developed with a medium sized, regular hole structure.

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS

PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	DATI REOLOGICI *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.65 max. (tipo 0) 0.55 max. (tipo 00)	W [10^{-4} Joule] 350 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 58	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 11.5	P/L [mmH_2O/mm] 0.60-0.65	Stabilità Stability [min.] 10	[u.a.] 900/1400

MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD

Sacco 25 kg
25 kg bag

30 qli. min.
3 t min.

T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi
Conservazione Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%).
Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.

MDD Minimum durability date 12 months
Storage Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%).
Remove the protective cellophane.

PANIFICAZIONE

SSS

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "0" e "00"

Polesane, pagnotte con pezzatura medio grande

SOFT WHEAT FLOUR
ITALIAN TYPE "0" AND "00"

Polesane, medium-large pagnotte

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali, europei e canadesi, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Preparazione di impasti con metodo indiretto (biga aggiunta all'impasto almeno per un 30% e conservata a 18°C/20°C per 20-22 ore circa).
- Buona tenuta in lievitazione.
- Prodotti finiti ben sviluppati con alveolatura regolare di media grandezza.

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian, European and Canadian GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- Preparation of dough with the sponge and dough method (biga added to the dough - no less than 30% of dough weight - and kept at 18°C/20°C for approx. 20-22 hours).
- Maintains texture well during rising.
- The finished products are well developed with a medium sized, regular hole structure.

4 FARINE FORTI
Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE *SPECIFICATIONS*			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.65 max. (tipo 0) 0.55 max. (tipo 00)	W [10^{-4} Joule] 370 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 58	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 12	P/L [mmH_2O/mm] 0.60-0.65	Stabilità Stability [min.] 10	[u.a.] 900/1400
MODALITÀ DI CONSEGNA *DELIVERY METHOD*			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PANIFICAZIONE

SSF

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "0" e "00"

Ciabatte, zoccoletti

SOFT WHEAT FLOUR
ITALIAN TYPE "0" AND "00"

Ciabatte, zoccoletti

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **europei e canadesi, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Preparazione di impasti con metodo indiretto (biga aggiunta all'impasto almeno per un 30% e conservata a 18°C/20°C per 22-24 ore circa).
- Ottima lavorabilità e buona tenuta in fermentazione.
- I prodotti finiti sono ben sviluppati con alveolatura regolare di media grandezza.

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **European and Canadian GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- Preparation of dough with the sponge and dough method (biga added to the dough - no ess than 30% of dough weight - and kept at 18°C/20°C for approx. 22-24 hours).
- Excellent workability and maintains texture well during rising.
- The finished products are well developed with a medium sized, regular hole structure.

5
FARINE MOLTO FORTI

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.65 max. (tipo 0) 0.55 max. (tipo 00)	W [10^{-4} Joule] 390 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 58	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 12.5	P/L [mmH_2O/mm] 0.60-0.65	Stabilità Stability [min.] 13	[u.a.] 900/1400
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PANIFICAZIONE

MANITOBA

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "0" e "00"

Ciabatte, zoccoletti, pugliesi

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **canadesi, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Farina forte con elevato contenuto proteico e ottima capacità di assorbimento.
- Ideale per la preparazione di impasti con metodo indiretto (biga aggiunta all'impasto almeno per un 30% e conservata a 18°C/20°C per 24-26 ore circa) e per rinfresco di lievito madre.
- Indicata per tagliare farine più deboli.
- Prodotti finiti con alveolatura grande e regolare.

SOFT WHEAT FLOUR
ITALIAN TYPE "0" AND "00"

Ciabatte, zoccoletti, Pugliesi

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Canadian GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- Strong flour with high protein content and excellent absorption capacity.
- Ideal for the preparation of dough with the sponge and dough method (biga added to the dough - no less than 30% of dough weight - and kept at 18°C/20°C for approx. 24-26 hours) and refresh of culture starter.
- Recommended for blending with weaker flours.
- Finished products with large, regular hole structure.

5
FARINE MOLTO FORTI

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.65 max. (tipo 0) 0.55 max. (tipo 00)	W [10^{-4} Joule] 410 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 60	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 13.5	P/L [mmH_2O/mm] 0.60-0.65	Stabilità Stability [min.] 17	[u.a.] 900/1400
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PANIFICAZIONE

VERDE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" e "00"

Ciabatte, zoccoletti, soffiate

SOFT WHEAT FLOUR ITALIAN TYPE "0" AND "00"

Ciabatte, zoccoletti, soffiate

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **americani e canadesi, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Da impiegarsi per la preparazione di impasti con metodo indiretto (biga aggiunta all'impasto almeno per un 30% e conservata a 18°C/20°C per un tempo superiore alle 24 ore circa) e per rinforzare farine più deboli.
- Farina ricchissima in glutine, caratterizzata da un'elevata stabilità.
- Ideale per la preparazione di impasti molto idratati (75-80%) ed estensibili che necessitano di lunghe lievitazioni.
- Il prodotto finito si presenta ben sviluppato, con all'esterno una crosta croccante e all'interno alveoli grandi ed uniformi.

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **American and Canadian GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- To be used for the preparation of dough with the sponge and dough method (biga added to the dough - no less than 30% of dough weight - and kept at 18°C/20°C for more than 24 hours) and to reinforce weaker flours.
- Gluten-rich flour with high stability.
- Ideal for the preparation of super hydrated and extensible dough (75-80%), which requires ong rising times.
- The finished product is well developed with a crunchy crust and large, uniform holes in the crumb.

5
FARINE MOLTO FORTI

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE *SPECIFICATIONS*			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.65 max. (tipo 0) 0.55 max. (tipo 00)	W [10^{-4} Joule] 450 ± 10	Assorbimento *Absorption* [%] 60	Punto di gelatinizzazione max. *Max. gelatinisation point*
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 14	P/L [mmH_2O/mm] 0.60-0.65	Stabilità *Stability* [min.] 17	[u.a.] 900/1400
MODALITÀ DI CONSEGNA *DELIVERY METHOD*			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PANIFICAZIONE

PLUS

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "1"

Ciabatte, zoccoletti

SOFT WHEAT FLOUR
ITALIAN TYPE "1"

Ciabatte, zoccoletti

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **americani, europei e canadesi, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Preparazione di impasti con metodo indiretto (biga aggiunta all'impasto almeno per un 30% e conservata a 18°C/20°C per un tempo superiore alle 24 ore circa).
- Farina molto forte ottenuta a partire da una miscela di grani appositamente studiata per caratterizzare il prodotto finito.
- Per un pane dal profumo inconfondibile, dal sapore delicato, con una colorazione ambrata uniforme e una mollica alveolata e leggera.
- Particolarmente indicata per la preparazione di impasti idratati all' 80% circa.

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **American, European and Canadian GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- Preparation of dough with the sponge and dough method (biga added to the dough - no less than 30% of dough weight - and kept at 18°C/20°C for more than 24 hours).
- Very strong flour made from a wheat blend specially studied to obtain a distinctive finished product.
- For bread with an unmistakeable aroma, delicate flavour, uniform amber colour and a light open crumb.
- Particularly recommended for the preparation of 80% hydration dough.

5
FARINE MOLTO FORTI

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.80 max.	W [10^{-4} Joule] 480 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 60	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 14	P/L [mmH_2O/mm] 0.60-0.65	Stabilità Stability [min.] 17	[u.a.] 900/1400
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PANIFICAZIONE

CHAPATI

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "1"

Pane per kebab, piadine

SOFT WHEAT FLOUR ITALIAN TYPE " 1"

Bread for kebabs, Piadina

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali ed europei, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Preparazione di impasti con metodo diretto.
- Miscela studiata per ottenere un ottimo equilibrio tra tenacità ed estensibilità.
- Si ottiene un pane non lievitato, morbido e saporito.

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian and European GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- Preparation of dough with the straight dough method.
- Blend studied to obtain an excellent balance between tenacity and extensibility.
- Soft, flavoursome unleavened bread is obtained.

4 FARINE FORTI

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	DATI REOLOGICI *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.80 max.	W [10^{-4} Joule] 320 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 57	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 11	P/L [mmH_2O/mm] 0.60-0.65	Stabilità Stability [min.] 9	[u.a.] 800/1200
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PANIFICAZIONE

FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO
SOFT WHOLEMEAL FLOUR

Pane rustico

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina integrale di grano tenero, il prodotto ottenuto direttamente dalla macinazione del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali, europei e canadesi, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Preparazione di impasti con metodo diretto e con metodo indiretto (biga aggiunta all'impasto almeno per un 30% e conservata a 18°C/20°C per un tempo di 10-12 ore circa).
- Farina che deriva dalla macinazione dell'intero chicco di grano e si presenta perciò più scura e più ricca di fibra, vitamine e sali minerali.
- Si ottengono prodotti finiti con alveolatura di media grandezza e regolare e profumo intenso.

Country-style bread

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wholemeal flour obtained directly from the grinding of soft wheat free of foreign substances and impurities. In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian, European and Canadian GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- Preparation of dough with the straight dough method and the sponge and dough method (biga added to the dough - no less than 30% of dough weight - and kept at 18°C/20°C for approx. 10-12 hours).
- Flour obtained from grinding the whole grain of wheat; it is therefore darker and richer in fibre, vitamins and mineral salts.
- Finished products have a regular, medium-large hole structure and an intense aroma.

4 FARINE FORTI
Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	DATI REOLOGICI *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 1.70 max. 1.30 min.	W [10^{-4} Joule] 320 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 58	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 11.5	P/L [mmH_2O/mm] 0.60-0.65	Stabilità Stability [min.] 9	[u.a.] 800/1200
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PANIFICAZIONE

RIMACINATA ORO

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

Pane pugliese, filoni, zoccoletti, focacce

REFINED DURUM WHEAT SEMOLINA

Pugliese bread, filoni, zoccoletti, focaccias

DESCRIZIONE PRODOTTO
Semola di grano duro, il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani duri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani duri **nazionali ed europei, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Può essere impiegata sia per la preparazione di impasti diretti, sia per impasti indiretti (biga aggiunta all'impasto almeno al 30% e conservata a 18°C/20°C per 18 ore circa).
- I prodotti finiti che si ottengono presentano le seguenti caratteristiche: crosta croccante e dorata, mollica soffice con alveolatura grande e regolare.

PRODUCT DESCRIPTION
Durum wheat semolina, a rough granular product obtained from the grinding and subsequent sifting of durum wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian and European GMO-free** durum wheat varieties.

PROCESSING
- It may be used for the preparation of dough with either the straight dough method or the sponge and dough method (biga added to the dough - no less than 30% of dough weight - and kept at 18°C/20°C for approx. 18 hours).
- The finished products have the following characteristics: crisp golden crust, soft crumb with large, regular hole structure.

3 FARINE MEDIE

Categoria di appartenenza
Classification

Colore [minolta] 21(b)
Colour [minolta] 21(b)

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.90 max.	W [10^{-4} Joule] 260 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 57	
Proteine *Proteine* **[% s.s.]** 11.5	P/L [mmH_2O/mm] 2.0-2.5	Stabilità Stability [min.] 4	
MODALITÀ DI CONSEGNA *DELIVERY METHOD*			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PANIFICAZIONE

CRUNCHY MAIS

SEMILAVORATO AD USO PROFESSIONALE PER LA PREPARAZIONE DI PANE CON MAIS

SEMI-PROCESSED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE FOR THE PREPARATION OF CORNBREAD

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", semola di **grano** duro, mais soffiato 10%, semi di girasole, sale marino, olio di palma in polvere (olio di palma, glucosio, proteina del **latte**), emulsionante (lecitina di colza E322), addensante (gomma di guar E412), farina di **orzo** maltato, miscela di spezie (contiene **senape** e **sedano**), lievito disattivato, agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico E300).

LAVORAZIONE

Crunchy mais è il preparato che consente di ottenere un pane al mais rustico e gustoso grazie al sapiente bilanciamento dei suoi ingredienti principali, i cereali (frumento, mais e orzo) e i semi di girasole.
Da utilizzarsi per preparare impasti diretti a breve lievitazione. Per un eccellente risultato si consiglia di decorare il pane con farina di mais per donare al prodotto una particolare doratura in cottura.

INGREDIENTS

Soft **wheat** flour Italian type "0", durum **wheat** semolina, popcorn 10%, sunflower seeds, sea salt, palm oil powder (palm oil, glucose, **milk** protein), emulsifier (rapeseed lecithin E322), thickening agent (guar gum E412), malted **barley** flour, mixed spices (contains **mustard** and **celery**), deactivated yeast, flour treatment agent (L-ascorbic acid E300).

PROCESSING

"Crunchy mais" is the mix for obtaining artisan-style cornbread, which is very tasty thanks to just the right balance between its main ingredients namely the cereals (wheat, corn and barley) and the sunflower seeds.
To be used for preparing dough with the straight dough method and short rising time. For best results, decorate the bread with corn meal so the top of the product turns a golden colour during baking.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Energia *Energy* 1504 kJ – 356 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 61 g	**Proteine** *Protein* 13 g	
Grassi *Fat* 5.6 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 0.8 g	**Sale** *Salt* 2 g	
di cui saturi *of which saturates* 1 g	**Fibre** *Fibre* 4.4 g		
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PANIFICAZIONE

PANE NERO

SEMILAVORATO AD USO PROFESSIONALE PER LA PREPARAZIONE DEL PANE TIPICO DEI PAESI DEL NORD

SEMI-PROCESSED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE FOR THE PREPARATION OF BREAD TYPICAL OF NORTHERN COUNTRIES

INGREDIENTI
Sfarinati di **grano** tenero, rottura di **soia**, semi di girasole, semi di lino, **grano** tenero soffiato, farine maltate (**orzo, segale**), sale marino, pasta acida di **grano** tenero essiccata, miscela di spezie, glucosio, emulsionante (lecitina di colza E322), fibra vegetale, agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico E300).

LAVORAZIONE
Preparato adatto alla realizzazione di impasti diretti a corta lievitazione. Consente di ottenere un delizioso pane nero molto morbido e finemente saporito.

INGREDIENTS
Soft **wheat** flours, broken **soybeans**, sunflower seeds, linseed, puffed soft **wheat**, malted flours (**barley, rye**), sea salt, acid dry soft **wheat** paste, mixed spices, glucose, emulsifier (rapeseed lecithin E322), vegetable fibre, flour treatment agent (L-ascorbic acid E300).

PROCESSING
Preparation suitable for making dough with the straight dough method and short rising time. A delicious, very soft black bread with a delicate flavour can be obtained.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Energia *Energy* 1544 kJ – 366 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 56 g	**Proteine** *Protein* 16 g	
Grassi *Fat* 7.3 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 1.5 g	**Sale** *Salt* 2 g	
di cui saturi *of which saturates* 1 g	**Fibre** *Fibre* 7.1 g		
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PANIFICAZIONE

5 CEREALI

SEMILAVORATO AD USO PROFESSIONALE PER LA PREPARAZIONE DI PANE CON CEREALI

SEMI-PROCESSED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE FOR THE PREPARATION OF BREAD WITH CEREALS

INGREDIENTI

Sfarinati e fiocchi a base di cereali 90% (farina di **grano** tenero tipo "0", fiocchi di **avena**, crusca tostata di **grano** tenero, farina integrale di **farro**, farina integrale di **segale**, farina di riso, farina di **frumento** maltato), semi di girasole, semi di **sesamo**, pasta acida di **frumento** essiccata, agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico E300).

LAVORAZIONE

L'equilibrio dei 5 cereali (frumento, avena, farro, segale e riso) e dei semi (sesamo e girasole), per chi desidera alimentarsi in maniera completa. Adatto alla preparazione di impasti diretti a corta lievitazione per la realizzazione di panini caratterizzati da una crosta sottile e da una mollica soffice con alveolatura fine ed omogenea.

INGREDIENTS

Cereal flours and flakes 90% (soft **wheat** flour Italian type "0", **oat** flakes, toasted soft **wheat** bran, wholemeal **spelt** flour, wholemeal **rye** flour, rice flour, malted **wheat** flour), sunflower seeds, **sesame** seeds, acid dry **wheat** paste, flour treatment agent (L-ascorbic acid E300).

PROCESSING

5 cereals (wheat, oat, spelt, rye and rice) balanced with seeds (sesame and sunflower) for a fully balanced diet.
Suitable for the preparation of dough with the straight dough method and short rising time to make bread rolls with a thin crust and soft crumb with fine, uniform hole structure.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Energia *Energy* 1586 kJ – 376 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 64 g	**Proteine** *Protein* 13 g	
Grassi *Fat* 5.8 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 1.6 g	**Sale** *Salt* 0.01 g	
di cui saturi *of which saturates* 0.7 g	**Fibre** *Fibre* 8.3 g		
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PANIFICAZIONE

ARABO CON FIOCCHI

SEMILAVORATO AD USO PROFESSIONALE PER LA PREPARAZIONE DI PANE ARABO

SEMI-PROCESSED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE FOR THE PREPARATION OF ARAB BREAD

INGREDIENTI
Farina di **grano** tenero tipo "0", fiocchi di **avena** 8%, farina di **segale**, destrosio, pasta acida di **frumento** essiccata, sale, **glutine**, malto, agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico E300).

LAVORAZIONE
Semilavorato per la preparazione di pane arabo con aggiunta di fiocchi di avena che ne caratterizzano il sapore e lo arricchiscono di fibre rispetto al pane arabo classico. Indicato per la preparazione di impasti diretti a breve lievitazione. Si ottiene un pane molto morbido dalla crosta sottile e dalla mollica fine e regolare.

INGREDIENTS
Soft **wheat** flour Italian type "0", **oat** flakes 8%, rye flour, dextrose, acid dry **wheat** paste, salt, **gluten**, malt, flour treatment agent (L-ascorbic acid E300).

PROCESSING
Semi-processed product for the preparation of Arab bread with the addition of oat flakes, which give a distinctive flavour and extra fibre compared to classic Arab bread. Recommended for preparing dough with the straight dough method and short rising time. Very soft bread with a thin crust and fine, regular crumb is obtained.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Energia *Energy* 1525 kJ – 360 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 74 g	**Proteine** *Protein* 11 g	
Grassi *Fat* 1.5 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 4.1 g	**Sale** *Salt* 1 g	
di cui saturi *of which saturates* 0.2 g	**Fibre** *Fibre* 3.9 g		
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PANIFICAZIONE

ARABO BIANCO

SEMILAVORATO AD USO PROFESSIONALE PER LA PREPARAZIONE DI PANE ARABO

SEMI-PROCESSED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE FOR THE PREPARATION OF ARAB BREAD

INGREDIENTI
Farina di **grano** tenero tipo "0", destrosio, pasta acida di **frumento** essiccata, sale, malto, agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico E300).

LAVORAZIONE
Semilavorato per la preparazione del pane arabo classico caratterizzato dalla crosta sottile e dalla mollica fine e regolare. Indicato per la preparazione di impasti diretti a breve lievitazione.

INGREDIENTS
Soft **wheat** flour Italian type "0", dextrose, acid dry wheat paste, salt, malt, flour treatment agent (L-ascorbic acid E300).

PROCESSING
Semi-processed product for the preparation of Arab bread with a thin crust and fine, regular crumb. Recommended for preparing dough with the straight dough method and short rising time.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Energia *Energy* 1537 kJ – 362 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 76 g	**Proteine** *Protein* 11 g	
Grassi *Fat* 1 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 4.2 g	**Sale** *Salt* 1.1 g	
di cui saturi *of which saturates* 0.1 g	**Fibre** *Fibre* 3 g		
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PANIFICAZIONE

MULTICEREALE

SEMILAVORATO AD USO PROFESSIONALE PER LA PREPARAZIONE DI PANE AI CEREALI

SEMI-PROCESSED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE FOR THE PREPARATION OF BREAD WITH CEREALS

INGREDIENTI

Sfarinati a base di cereali 92% (farina di **grano** tenero tipo "0", semola di **grano** duro, farina integrale di **farro**, farina di **grano Khorasan Kamut®**, farina di riso, farina di **segale**), farina di grano saraceno, agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico E300).

LAVORAZIONE

Farro, grano Khorasan e grano saraceno miscelati insieme ad altri cereali in questa particolare formulazione, così da ottenere, rispetto agli altri prodotti, un apporto naturale superiore di vitamine e sali minerali. Indicato per la preparazione di impasti diretti a corta lievitazione.

INGREDIENTS

Cereal flours 92% (soft **wheat** flour Italian type "0", durum **wheat** semolina, wholemeal spelt flour, **kamut® khorasan wheat** flour, rice flour, rye flour), buckwheat flour, flour treatment agent (L-ascorbic acid E300).

PROCESSING

This special formulation of spelt, Khorasan wheat and buckwheat mixed together with other cereals is naturally more rich in vitamins and mineral salts compared to other products. Recommended for preparing dough with the straight dough method and short rising time.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Energia *Energy* 1485 kJ – 350 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 71 g	**Proteine** *Protein* 12 g	
Grassi *Fat* 1.8 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 2.2 g	**Sale** *Salt* 0.06 g	
di cui saturi *of which saturates* 0.2 g	**Fibre** *Fibre* 2,9 g		
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PANIFICAZIONE

SEGALE MIX

SEMILAVORATO AD USO PROFESSIONALE PER LA PREPARAZIONE DI PANE ALLA SEGALE

SEMI-PROCESSED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE FOR THE PREPARATION OF RYE BREAD

INGREDIENTI
Farina di **grano** tenero, farina di **segale** 22%, pasta acida di **frumento** essiccata, agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico E300).

LAVORAZIONE
Preparato adatto alla realizzazione di impasti diretti a corta lievitazione. Consente di ottenere un delizioso pane a base di segale, consistente, scuro e dal profumo caratteristico, tipico dei paesi nordici.

INGREDIENTS
Soft **wheat** flour, rye flour 22%, acid dry **wheat** paste, flour treatment agent (L-ascorbic acid E300).

PROCESSING
Preparation suitable for making dough with the straight dough method and short rising time. The result is a delicious, dense, dark rye bread with the characteristic aroma typical of Nordic countries.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Energia *Energy* 1451 kJ – 343 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 66 g	**Proteine** *Protein* 11 g	
Grassi *Fat* 1.8 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 4.3 g	**Sale** *Salt* 0.01 g	
di cui saturi *of which saturates* 0.1 g	**Fibre** *Fibre* 8.4 g		
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PANIFICAZIONE

TARTARUGA

SEMILAVORATO AD USO PROFESSIONALE PER LA PREPARAZIONE DI PANE STAMPATO

SEMI-PROCESSED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE FOR THE PREPARATION OF STAMPED BREAD

INGREDIENTI
Farina di **grano** tenero tipo "0", farina di mais, farina di **segale**, fiocchi di **avena**, pasta acida di **frumento** essiccata, malto, agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico E300).

LAVORAZIONE
Mix pensato per un pane stampato molto morbido e fragrante, dalla crosta sottile e dorata. Si presta alla realizzazione di impasti diretti a corta lievitazione.

INGREDIENTS
Soft **wheat** flour Italian type "0", corn flour, rye flour, **oat** flakes, acid dry **wheat** paste, malt, flour treatment agent (L-ascorbic acid E300).

PROCESSING
Mix created to produce very soft, fragrant stamped bread with a thin golden crust.
Ideal for making dough with the straight dough method and short rising time.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Energia *Energy* 1416 kJ – 334 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 70 g	**Proteine** *Protein* 9 g	
Grassi *Fat* 1.3 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 12 g	**Sale** *Salt* 0.003 g	
di cui saturi *of which saturates* 0.2 g	**Fibre** *Fibre* 3 g		
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	

T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi
Conservazione Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%).
Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.

MDD Minimum durability date 12 months
Storage Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%).
Remove the protective cellophane.

PANIFICAZIONE

SEMIX

SEMILAVORATO AD USO PROFESSIONALE PER LA PREPARAZIONE DI PANE CON SEMI E CEREALI

SEMI-PROCESSED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE FOR THE PREPARATION OF CEREAL AND SEED BREAD

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", farina di **segale**, farina integrale di **grano** tenero, semi 6% (**sesamo**, lino, miglio, in proporzione variabile), farina di **soia**, farina di mais, destrosio, fiocchi di **avena**, fiocchi di **orzo**, malto, agente di trattamento della farina (acido L- ascorbico E300).

LAVORAZIONE

Semix è una farina calibrata per la preparazione di pane con semi di sesamo, lino e miglio. Adatto alla preparazione di impasti diretti a breve lievitazione. Si ottengono pagnotte rustiche dal gusto e profumo particolarmente intensi.

INGREDIENTS

Soft **wheat** flour Italian type "0", **rye** flour, wholemeal soft **wheat** flour, seeds 6% (**sesame**, linseed, millet, in variable proportions), **soya** flour, corn flour, dextrose, **oat** flakes, **barley** flakes, malt, flour treatment agent (L-ascorbic acid E300).

PROCESSING

Semix is a calibrated flour for the preparation of bread with sesame, linseed and millet seeds. Suitable for the preparation of dough with the straight dough method and short rising time. Country type loaves with particularly intense flavour and aroma are obtained.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Energia *Energy* 1487 kJ – 351 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 60 g	**Proteine** *Protein* 19 g	
Grassi *Fat* 3.6 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 0.2 g	**Sale** *Salt* 0.03 g	
di cui saturi *of which saturates* 0.7 g	**Fibre** *Fibre* 2.6 g		
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PANIFICAZIONE

SOIA GRITZ

SEMILAVORATO AD USO PROFESSIONALE PER LA PREPARAZIONE DI PANE CON SOIA

SEMI-PROCESSED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE FOR THE PREPARATION OF SOYA BREAD

INGREDIENTI
Farina di **grano** tenero tipo "0", **soia** tostata 14%, crusca tostata di **grano** tenero, destrosio, pasta acida di **frumento** essiccata, sale, malto, **glutine**, agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico E300).

LAVORAZIONE
Soia gritz è un preparato da impiegarsi per la preparazione di pane alla soia. La sua formulazione è stata studiata in modo tale da ottenere un pane leggero, saporito, dalla crosta croccante e dorata.
Adatto alla preparazione di impasti diretti a breve lievitazione.

INGREDIENTS
Soft **wheat** flour Italian type "0", toasted **soya** 14%, toasted soft **wheat** bran, dextrose, acid dry **wheat** paste, salt, malt, **gluten**, flour treatment agent (L-ascorbic acid E300).

PROCESSING
Soia gritz is a mix to be used for the preparation of soya bread. Its formulation has been studied to obtain light, flavoursome bread with a crisp, golden crust.
Suitable for the preparation of dough with the straight dough method and short rising time.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Energia *Energy* 1480 kJ – 350 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 57 g	**Proteine** *Protein* 21 g	
Grassi *Fat* 3.7 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 0.2 g	**Sale** *Salt* 0.75 g	
di cui saturi *of which saturates* 0.7 g	**Fibre** *Fibre* 2.5 g		
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

Oggigiorno si conosce il prezzo di tutto,
ma non si conosce il valore di niente.

Nowadays people know the price of everything,
and the value of nothing.

(O. Wilde)

PIZZERIA

VESUVIO
TIPO "00"

NAPOLI
TIPO "00"

VIOLA
TIPO "00"

VENETA
TIPO "0"

24 h
TIPO "00"

PIZZA PLUS
TIPO "00"

PATASOIA

RIMACINATA ORO

PIZZERIA

VESUVIO

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "00"

SOFT WHEAT FLOUR
ITALIAN TYPE "00"

Brevi lievitazioni
Short rising times

Pizze classiche, pizze in teglia, pizze al "trancio" e focacce soffici

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Si presta alla preparazione di impasti con metodo diretto con tempi di lievitazione di 4-6 ore a temperatura ambiente.
- Permette la formazione di un impasto liscio ed omogeneo in breve tempo.
- Indicata per il lavoro giornaliero.
- Impasto estensibile e facilmente lavorabile.

Classic pizzas, pan-baked pizzas, pizzas 'by the slice' and soft focaccias

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- Suitable for the preparation of dough with the straight dough method and rising times of 4-6 hours at room temperature.
- It allows the formation of a smooth, homogeneous dough in a short time.
- Recommended for daily work.
- Extensible and easily workable dough.

3 FARINE MEDIE
Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	DATI REOLOGICI *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.55 max.	W [10^{-4} Joule] 210 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 54	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 9	P/L [mmH_2O/mm] 0.50-0.55	Stabilità Stability [min.] 3	[u.a.] 600/800
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PIZZERIA

NAPOLI

Medie lievitazioni
Medium rising times

3
FARINE MEDIE

Categoria di appartenenza
Classification

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

Pizze classiche, pizza napoletana tradizionale, pizze in teglia, pizze al "trancio" e focacce soffici

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali ed europei, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Preparazione di impasti con metodo diretto con tempi di lievitazione di 6-8 ore a temperatura ambiente.
- Permette la formazione di un impasto liscio ed omogeneo in breve tempo.
- Profumo intenso del prodotto finito.
- Impasto estensibile e facilmente lavorabile.
- Indicata per il lavoro giornaliero.

SOFT WHEAT FLOUR ITALIAN TYPE "00"

Classic pizzas, traditional Neapolitan pizza, pan-baked pizzas, pizzas 'by the slice' and soft focaccias

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities. In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian and European GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- Preparation of dough with the straight dough method and rising times of 6-8 hours at room temperature
- It allows the formation of a smooth, homogeneous dough in a short time.
- Finished product with intense aroma.
- Extensible and easily workable dough.
- Recommended for daily work.

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.55 max.	W [10^{-4} Joule] 250 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 55	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 9.5	P/L [mmH_2O/mm] 0.45-0.50	Stabilità Stability [min.] 9	[u.a.] 600/800
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PIZZERIA

VIOLA

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "00"

Pizze croccanti e pizze al piatto

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali ed europei, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Indicata per la preparazione di impasti con metodo semidiretto e di impasti con metodo indiretto. Per entrambe le tipologie di impasti, si consiglia la maturazione delle palline in frigo a 2-4°C per almeno 24-48 ore.
- Farina equilibrata con buon assorbimento e ottima estensibilità dell'impasto.

SOFT WHEAT FLOUR
ITALIAN TYPE "00"

Crispy pizzas and pizzas 'on the plate'

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian and European GMO-free** soft wheat.

PROCESSING
- Recommended for the preparation of dough with the old-dough method and with the sponge and dough method. It is advisable in both cases for the dough balls to be placed in the fridge at 2-4°C for proofing for at least 24-48 hours.
- Well-balanced flour with good absorption and excellent extensibility of the dough.

Medie lievitazioni
Medium rising times

4 FARINE FORTI
Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	DATI REOLOGICI *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.55 max.	W [10^{-4} Joule] 310 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 57	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 11	P/L [mmH_2O/mm] 0.60-0.65	Stabilità Stability [min.] 14	[u.a.] 800/1200
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PIZZERIA

VENETA

km0

Medie lievitazioni
Medium rising times

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

Pizze croccanti e pizze al piatto

SOFT WHEAT FLOUR ITALIAN TYPE "0"

Crispy pizzas and pizzas 'on the plate'

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **coltivati in Veneto, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Indicata per la preparazione di impasti con metodo semidiretto e di impasti con metodo indiretto. Per entrambe le tipologie di impasti, si consiglia la maturazione delle palline in frigo a 2-4°C per almeno 24-48 ore.
- Farina equilibrata con buon assorbimento e ottima estensibilità dell'impasto.

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **GMO-free** soft wheat varieties **cultivated in the Veneto region, Italy.**

PROCESSING
- Recommended for the preparation of dough with the old-dough method and with the s ponge and dough method. It is advisable in both cases for the dough balls to be placed in the fridge at 2-4°C for proofing for at least 24-48 hours.
- Well-balanced flour with good absorption and excellent extensibility of the dough.

4 FARINE FORTI

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.65 max.	W [10^{-4} Joule] 310 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 57	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 11	P/L [mmH_2O/mm] 0.60-0.65	Stabilità Stability [min.] 14	[u.a.] 800/1200
MODALITÀ DI CONSEGNA *DELIVERY METHOD*			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PIZZERIA

24 h

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "00"

Pizze al piatto gustose e leggere

SOFT WHEAT FLOUR
ITALIAN TYPE "00"

Tasty and light pizzas 'on the plate'

Lunghe lievitazioni
Long rising times

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **europei e canadesi, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Indicata per la preparazione di impasti con metodo semidiretto e con metodo indiretto con maturazione delle palline in frigo a 2-4°C per 24-48 ore. Per pizze ancora più digeribili le palline possono essere conservate in frigo anche per 48-56 ore.
- Ottima la tenuta dell'impasto durante la conservazione a basse temperature.
- Farina proteica caratterizzata dall'elevato assorbimento e dal buon contenuto in glutine.
- Consente di ottenere pizze molto saporite dai bordi alti e dorati.

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **European and Canadian GMO-free** soft wheat.

PROCESSING
- Recommended for the preparation of dough with the old-dough method and with the sponge and dough method, with balls placed in the fridge at 2-4°C for proofing for 24-48 hours. For even more digestible pizzas, the dough balls can be kept in the fridge for 48-56 hours.
- Excellent dough texture during storage at low temperatures.
- High-protein flour characterised by high absorption capacity and good gluten content.
- It allows extremely tasty pizzas to be obtained with high, golden edges.

4 FARINE FORTI

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.55 max.	W [10^{-4} Joule] 370 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 59	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 12	P/L [mmH_2O/mm] 0.60-0.65	Stabilità Stability [min.] 17	[u.a.] 900/1400
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PIZZERIA

PIZZA PLUS

Lunghe lievitazioni
Long rising times

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

SOFT WHEAT FLOUR ITALIAN TYPE "00"

Pizze al piatto gustose e leggere

Tasty and light pizzas 'on the plate'

5
FARINE MOLTO FORTI

Categoria di appartenenza
Classification

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **europei e canadesi, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Indicata per la preparazione di impasti con metodo semidiretto e con metodo indiretto con maturazione delle palline in frigo a 2-4°C per 48-56 ore. Per pizze ancora più digeribili le palline possono essere conservate in frigo anche per 56-72 ore.
- Ottima la tenuta dell'impasto durante la conservazione a basse temperature.
- Farina molto proteica caratterizzata dall'elevato assorbimento e dal buon contenuto in glutine.
- Può essere impiegata anche per rinforzare farine più deboli e per realizzare impasti con ingredienti privi di glutine (ad esempio farina di riso).

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **European and Canadian GMO-free** soft wheat.

PROCESSING
- Recommended for the preparation of dough with the old-dough method and with the sponge and dough method, with balls placed in the fridge at 2-4°C for proofing for 48-56 hours. For even more digestible pizzas, the dough balls can be kept in the fridge for 56-72 hours.
- Excellent dough texture during storage at low temperatures.
- Very high-protein flour characterised by high absorption capacity and good gluten content.
- It may also be used to reinforce weaker flours and to make doughs with gluten-free ingredients (e.g. rice flour).

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.55 max.	W [10^{-4} Joule] 410 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 60	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 13	P/L [mmH_2O/mm] 0.60-0.65	Stabilità Stability [min.] 17	[u.a.] 900/1400
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PIZZERIA

PATASOIA

SEMILAVORATO AD USO PROFESSIONALE PER LA PREPARAZIONE DI BASI PER PIZZA ALLA SOIA

SEMI-PROCESSED PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE FOR THE PREPARATION OF SOYA PIZZA BASES

Per una pizza fragrante e leggera

For a fragrant, light pizza

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", semola rimacinata di **grano** duro, farina di **soia** 7%, fecola di patate 3,5%, germe di **grano**, farina di **frumento** maltato.

LAVORAZIONE

- Indicata per la preparazione di impasti con metodo semidiretto con maturazione delle palline in frigo a 2-4°C per 24-48 ore.
- Questo preparato può anche essere miscelato al 50% con una farina forte (00 pizza plus). In questo caso si consiglia la maturazione delle palline per 48-56 ore in frigo a 2-4°C.

INGREDIENTS

Soft **wheat** flour Italian type "0", refined durum **wheat** semolina, **soya** flour 7%, potato starch 3.5%, **wheat** germ, malted **wheat** flour.

PROCESSING

- Recommended for the preparation of dough with the old-dough method, with balls placed in the fridge at 2-4°C for proofing for 24-48 hours.
- This preparation can also be mixed 50% with a strong flour (00 pizza plus). In this case proofing of the balls is advisable for 48-56 hours in a fridge at 2-4°C.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Energia *Energy* 1481 kJ– 350 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 66 g	**Proteine** *Protein* 15 g	
Grassi *Fat* 2.6 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 0.3 g	**Sale** *Sal* 0.02 g	
di cui saturi *of which saturates* 0.4 g	**Fibre** *Fibre* 2.7 g		
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PIZZERIA

RIMACINATA ORO

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

Per lo spolvero del banco di lavoro

REFINED DURUM WHEAT SEMOLINA

For dusting the workbench

DESCRIZIONE PRODOTTO
Semola di grano duro, il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani duri **nazionali ed europei, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Se impiegata per lo spolvero del banco presenta i seguenti vantaggi:
  - non fa appiccicare l'impasto al piano di lavoro,
  - conferisce croccantezza,
  - dona colore ai bordi,
  - apporta profumo.
- Ideale anche se inserita come ingrediente negli impasti in percentuale variabile.

PRODUCT DESCRIPTION
Durum wheat semolina, a rough granular product obtained from the grinding and subsequent sifting of durum wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of Italian and European GMO-free durum wheat varieties.

PROCESSING
- It offers the following advantages when used for dusting the workbench:
  - the dough does not stick to the worktop,
  - it gives a crispy finish to the end product,
  - it gives colour to the edges,
  - it adds aroma.
- Also ideal if inserted as an ingredient in variable percentages into the dough.

3 FARINE MEDIE

Categoria di appartenenza
Classification

Colore [minolta] 21(b)
Colour [minolta] 21(b)

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.90 max.	W [10^{-4} Joule] 260 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 57	
Proteine *Proteine* **[% s.s.]** 10.5	P/L [mmH_2O/mm] 2.0-2.5	Stabilità Stability [min.] 4	
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

"...io voglio coniugare la tecnologia
e l'innovazione con la genuina passione
e i buoni propositi delle mie radici,
nate tra la popolazione del Piave,
perché sono convinto che conti di più
la qualità della quantità..."

"...I want technology and innovation to match the genuine passion and good resolutions associated with the population of the River Piave where my roots lie, because I'm convinced that quality matters more than quantity..."

(Enrico Bertolo)

PIZZERIA

Impasti per pizza

METODO DIRETTO

- IMPASTARE GLI INGREDIENTI
- IMPASTO
- RIPOSO A TEMP. AMB. 20-40 min
- FORMATURA PALLINE
- LIEVITAZIONE 4-8 ore A TEMP. AMB.
- STESURA DEL DISCO, FARCITURA E COTTURA

METODO SEMIDIRETTO

- IMPASTARE GLI INGREDIENTI
- IMPASTO
- RIPOSO A TEMP. AMB. 20-40 min
- FORMATURA PALLINE
- MATURAZIONE IN FRIGO A 2-4°C
- LIEVITAZIONE 6-10 ore A TEMP. AMB.
- STESURA DEL DISCO, FARCITURA E COTTURA

METODO INDIRETTO

- PREPARAZIONE DEL PREIMPASTO (BIGA O POOLISH)
- IMPASTARLO CON GLI ALTRI INGREDIENTI
- IMPASTO
- RIPOSO A TEMP. AMB. 20-40 min
- FORMATURA PALLINE
- MATURAZIONE IN FRIGO A 2-4°C
- LIEVITAZIONE 6-10 ore A TEMP. AMB.
- STESURA DEL DISCO, FARCITURA E COTTURA

RICETTE CONSIGLIATE CON LIEVITO DI BIRRA

Metodo	DIRETTO	DIRETTO	SEMIDIRETTO	SEMIDIRETTO	SEMIDIRETTO	SEMIDIRETTO
Ricette	FARINA 00 Vesuvio	FARINA 00 Napoli	FARINA 00 Viola	FARINA 00 24 h	FARINA 00 Pizza plus	PATASOIA
Acqua	1 l	1 l	1 l	1 l	1 l	1 l
Lievito di Birra	5 g (inverno) 2.5 g (estate)	5 g (inverno) 2.5 g (estate)	4 g (inverno) 2 g (estate)	6 g (inverno) 3 g (estate)	8 g (inverno) 4 g (estate)	4 g (inverno) 2 g (estate)
Farina	1.750 kg	1.770 kg	1.800 kg	1.850 kg	1.850 kg	1.760 kg
Sale	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	50 g
Olio	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g
Tempo di maturazione a 2-4°C	-	-	24-48 h	24-56 h	48-72 h	24-48 h
Lievitazione	4-6 h	6-8 h	6-8 h	6-8 h	8-10 h	6-8 h

RICETTE CONSIGLIATE CON LIEVITO MISTO

Metodo	DIRETTO	DIRETTO	SEMIDIRETTO	SEMIDIRETTO	SEMIDIRETTO	SEMIDIRETTO
Ricette	FARINA 00 Vesuvio	FARINA 00 Napoli	FARINA 00 Viola	FARINA 00 24 h	FARINA 00 Pizza plus	PATASOIA
Acqua	1 l	1 l	1 l	1 l	1 l	1 l
Natur Levi Pan	30 g	30 g	20 g	30 g	40 g	20 g
Lievito di Birra	2 g (inverno) 1 g (estate)	2 g (inverno) 1 g (estate)	2 g (inverno) 1 g (estate)	3 g (inverno) 1.5 g (estate)	3 g (inverno) 1.5 g (estate)	2 g (inverno) 1 g (estate)
Farina	1.750 kg	1.750 kg	1.750 kg	1.770 kg	1.750 kg	1.930 kg
Sale	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	50 g
Olio	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g
Tempo di maturazione a 2-4°C	-	-	24-48 h	24-56 h	48-72 h	24-48 h
Lievitazione	4-6 h	6-8 h	6-8 h	6-8 h	8-10 h	6-8 h

1) Versare l'acqua nell'impastatrice, aggiungere il lievito e far girare per 3 minuti.
2) Aggiungere la farina e impastare per 5-10 minuti.
3) Aggiungere il sale e l'olio di oliva extra vergine a filo e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo e vellutato, tanto che testandola con le mani, la pasta non si appiccichi alle stesse.
4) Togliere l'impasto dall'impastatrice e formare una pagnotta tondeggiante.
5) Lasciar riposare per 20-40 minuti, a seconda della temperatura ambiente e della stagione, coperto con un telo di nylon alimentare.
6) Fare le palline del peso desiderato, metterle in apposite cassette coperte con nylon.
7) Riporre in frigo le palline alla temperatura di 2-4°C a maturare per il tempo indicato in tabella.
8) Far lievitare a temperatura ambiente per il tempo indicato in tabella.
9) Fare il disco e farcirlo a piacere.
10) Mettere in forno e cuocere.

Pizza dough

STRAIGHT DOUGH METHOD

- MIXING/ KNEADING THE INGREDIENTS
- DOUGH
- REST AT ROOM TEMP. 20-40 min
- SHAPING THE BALLS
- PROOFING 4-8 hours AT ROOM TEMP.
- STRETCHING INTO PIZZA DISK, FILLING AND BAKING

OLD DOUGH METHOD

- MIXING/ KNEADING THE INGREDIENTS
- DOUGH
- REST AT ROOM TEMP. 20-40 min
- SHAPING THE BALLS
- COLD-FERMENT IN FRIDGE AT 2-4°C
- PROOFING 6-10 hours AT ROOM TEMP.
- STRETCHING INTO PIZZA DISK, TOPPING AND BAKING

SPONGE AND DOUGH METHOD

- PREPARING THE PRE-FERMENT (BIGA OR POOLISH)
- MIXING/ KNEADING WITH OTHER INGREDIENTS
- DOUGH
- REST AT ROOM TEMP. 20-40 min
- SHAPING THE BALLS
- COLD-FERMENT IN FRIDGE AT 2-4°C
- PROOFING 6-10 hours AT ROOM TEMP.
- STRETCHING INTO PIZZA DISK, TOPPING AND BAKING

RECOMMENDED RECIPES WITH BEER YEAST

Method	STRAIGHT DOUGH	STRAIGHT DOUGH	OLD DOUGH	OLD DOUGH	OLD DOUGH	OLD DOUGH
Recipes	FLOUR 00 Vesuvio	FLOUR 00 Napoli	FLOUR 00 Viola	FLOUR 00 24 h	FLOUR 00 Pizza plus	PATASOIA
Water	1 l	1 l	1 l	1 l	1 l	1 l
Beer yeast	5 g (winter) 2.5 g (summer)	5 g (winter) 2.5 g (summer)	4 g (winter) 2 g (summer)	6 g (winter) 3 g (summer)	8 g (winter) 4 g (summer)	4 g (winter) 2 g (summer)
Flour	1.750 kg	1.770 kg	1.800 kg	1.850 kg	1.850 kg	1.760 kg
Salt	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	50 g
Oil	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g
Cold-ferment time at 2-4°C	-	-	24-48 h	24-56 h	48-72 h	24-48 h
Proofing	4-6 h	6-8 h	6-8 h	6-8 h	8-10 h	6-8 h

RECOMMENDED RECIPES WITH MIXED YEAST

Method	STRAIGHT DOUGH	STRAIGHT DOUGH	OLD DOUGH	OLD DOUGH	OLD DOUGH	OLD DOUGH
Recipes	FLOUR 00 Vesuvio	FLOUR 00 Napoli	FLOUR 00 Viola	FLOUR 00 24 h	FLOUR 00 Pizza plus	PATASOIA
Water	1 l	1 l	1 l	1 l	1 l	1 l
Natur Levi Pan	30 g	30 g	20 g	30 g	40 g	20 g
Beer yeast	2 g (winter) 1 g (summer)	2 g (winter) 1 g (summer)	2 g (winter) 1 g (summer)	3 g (winter) 1.5 g (summer)	3 g (winter) 1.5 g (summer)	2 g (winter) 1 g (summer)
Flour	1.750 kg	1.750 kg	1.750 kg	1.770 kg	1.750 kg	1.930 kg
Salt	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	50 g
Oil	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g
Cold-ferment time at 2-4°C	-	-	24-48 h	24-56 h	48-72 h	24-48 h
Proofing	4-6 h	6-8 h	6-8 h	6-8 h	8-10 h	6-8 h

1) Pour the water into the dough mixer/kneader, add the yeast and turn for 3 minutes.
2) Add the flour and mix/knead for 5-10 minutes.
3) Add the salt, drizzle in the extra virgin olive oil and mix until a homogeneous velvety dough is obtained, which does not stick to your hands.
4) Remove the dough from the dough mixer/kneader and shape it into a large round ball.
5) Leave to rest for 20-40 minutes, depending on the room temperature and the season, covered with a food grade nylon sheet.
6) Make balls of the required weight, put them in trays and cover with nylon.
7) Place the balls in the fridge for the cold ferment at a temperature of 2-4°C for the time recommended in the table.
8) Let them rise (proofing) at room temperature for the time recommended in the table.
9) Made the disk and apply toppings as desired.
10) Place in the oven and bake.

MACINATA A PIETRA

LA PIETRA DEL PIAVE®
"BISCOTTI E FROLLE"
TIPO "1"

LA PIETRA DEL PIAVE®
"PIZZE E FOCACCE"
TIPO "1"

LA PIETRA DEL PIAVE®
"PANE E LIEVITATI"
TIPO "1"

MACINATA A PIETRA

LA PIETRA DEL PIAVE®
"BISCOTTI E FROLLE"

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "1"

Biscotti e frolle

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali, OGM free.**

LAVORAZIONE
- La Pietra del Piave® per Biscotti e Frolle è stata studiata principalmente per le preparazioni di pasticceria, ma non solo. Basi frolla, crostate, frollini, pasta brisée preparate con questa farina si contraddistinguono per il profumo intenso e per la consistenza croccante e friabile.
- Questa farina può anche essere adoperata in panificazione per la preparazione di grissini e crackers molto fragranti e gustosi.

SOFT WHEAT FLOUR
ITALIAN TYPE "1"

Biscuits and shortbreads

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- La Pietra del Piave® for Biscuits and Shortbreads has mainly been studied for pastry and cake mixes, but is also suitable for other products. Shortcrust bases, flans, shortbread biscuits, pâte brisée prepared with this flour have an intense aroma as well as a crunchy, crumbly texture.
- This flour may also be used in breadmaking to prepare extremely fragrant and tasty breadsticks and crackers.

1
FARINE DEBOLI

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE *SPECIFICATIONS*			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.80 max.	W [10^{-4} Joule] 160 ± 20	Assorbimento *Absorption* [%] 50	Punto di gelatinizzazione max. *Max. gelatinisation point*
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 9	P/L [mmH_2O/mm] 0.70-0.75	Stabilità *Stability* [min.] 2	[u.a.] 600/800
MODALITÀ DI CONSEGNA *DELIVERY METHOD*			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

MACINATA A PIETRA

LA PIETRA DEL PIAVE®
"PIZZE E FOCACCE"

3
FARINE
MEDIE

Categoria di appartenenza
Classification

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "1"

Pizze e focacce

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali, OGM free.**

LAVORAZIONE
- La Pietra del Piave® per Pizze e Focacce è una farina che consente di ottenere impasti estensibili e facilmente lavorabili, con buona capacità di assorbire i liquidi.
- Farina adatta alla preparazione di impasti diretti e semidiretti. Si ottengono pizze e focacce molto saporite, che si caratterizzano per la pasta morbida e digeribile.

SOFT WHEAT FLOUR ITALIAN TYPE "1"

Pizzas and focaccias

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- La Pietra del Piave® for Pizzas and Focaccias is a flour that allows extensible and easily workable dough to be obtained and which has a good capacity to absorb liquids.
- Flour suitable for the preparation of dough with the straight dough and the old dough methods. Extremely flavoursome, soft and easily digestible pizzas and focaccias are obtained.

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.80 max.	W [10^{-4} Joule] 270 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 56	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 10	P/L [mmH_2O/mm] 0.70-0.75	Stabilità Stability [min.] 10	[u.a.] 600/800
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

MACINATA A PIETRA

LA PIETRA DEL PIAVE®
"PANE E LIEVITATI"

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "1"

Pane e lievitati

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali, OGM free.**

LAVORAZIONE
- La Pietra del Piave® per Pane e Lievitati è un prodotto molto versatile, perfetto per la realizzazione di diverse tipologie di impasti, impiegando sia un metodo diretto che indiretto.
- Si possono ottenere pani dalla crosta dorata e dall'alveolatura regolare, pizze croccanti e digeribili e prodotti di pasticceria ben sviluppati e soffici.
- Ottimi risultati se utilizzata con il lievito madre.

SOFT WHEAT FLOUR ITALIAN TYPE "1"

Bread and leavened products

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

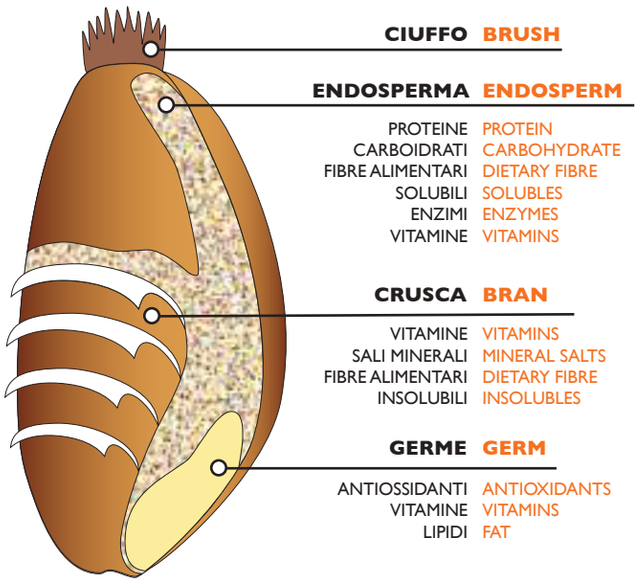
CEREALS USED
Blend of **Italian GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- La Pietra del Piave® for Bread and Leavened products is extremely versatile and perfect for making different types of dough with both the straight dough and the sponge and dough methods.
- The results are bread with a golden crust and regular hole structure, crunchy and readily digestible pizzas and well-developed and soft cake and pastry products.
- Excellent results if used with starter culture.

4 FARINE FORTI
Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE *SPECIFICATIONS*			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	DATI REOLOGICI *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.80 max.	W [10^{-4} Joule] 320 ± 10	Assorbimento *Absorption* [%] 58	Punto di gelatinizzazione max. *Max. gelatinisation point*
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 10.5	P/L [mmH_2O/mm] 0.70-0.75	Stabilità *Stability* [min.] 13	[u.a.] 800/1200
MODALITÀ DI CONSEGNA *DELIVERY METHOD*			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

MACINATA A PIETRA



Perché scegliere la Pietra del Piave®?

Per:
- Purezza del cereale macinato
- Intenso profilo aromatico
- Equilibrio nutrizionale
- Tradizione molitoria
- Ricerca dei migliori grani
- Artigianalità di lavorazione

Why choose Pietra del Piave®?

For the:
- purity of the ground cereal
- intense aromatic profile
- nutritional balance
- milling tradition
- selection of the best wheat
- craftsmanship

IN UN CONTESTO IN CUI L'OFFERTA SUPERA LA DOMANDA VOGLIAMO PREDILIGERE FARINE CHE CONSERVINO UN'ANIMA DI ARTIGIANALITÀ DI CUI SI CONOSCA LA STORIA E LA PROVENIENZA.

Pensando al pane di una volta, Molino Bertolo ha dato vita a La Pietra del Piave®, la linea di farine di grano tenero tipo 1, macinate a pietra, pensate per chi desidera farine rustiche ma di alta qualità in cui si concretizzano esperienza molitoria e tecnologie avanzate.
La Pietra del Piave® è prodotta a partire da grani nazionali scelti accuratamente. I criteri per la selezione dei grani in approvvigionamento sono molto rigorosi, è infatti richiesto che siano OGM free, accompagnati da un passaporto che ne attesti la salubrità e acquistati esclusivamente da fornitori italiani qualificati con i quali, negli anni, Molino Bertolo ha instaurato

IN CONDITIONS IN WHICH THE SUPPLY EXCEEDS THE DEMAND, WE GIVE PREFERENCE TO FLOURS WHICH STILL EMBODY CRAFTSMANSHIP WHOSE HISTORY AND ORIGIN ARE KNOWN.

It was thinking about bread in bygone days that Molino Bertolo first had the idea of La Pietra del Piave®, the line of stoneground soft wheat flour Italian type 1, created for those who want 'country-style' yet high quality flour in which milling experience meets state-of-the-art technology.
La Pietra del Piave® is produced from carefully selected Italian wheat varieties. The selection criteria are very strict and require the wheat to be GMO-free, accompanied by a passport certifying its state of health and purchased solely from qualified Italian suppliers with whom Molino Bertolo has long-established relations. Incoming cereals are only accepted after

rapporti consolidati. I cereali in ingresso sono accettati solo dopo un accurato esame che ne accerta la purezza e la conformità, dopodiché possono passare alla pulitura e allo stoccaggio in sili dedicati.
La molitura avviene con la macina a pietra, che non è quella obsoleta della generazione passata, bensì una macina realizzata con materiali più compatibili e rispettosi dei requisiti igienico-sanitari, ma che tecnologicamente ripropone il medesimo sistema di lavorazione. La macinazione avviene per sfregamento dei chicchi tra due pietre, seguendo un processo molto lento volto ad evitare un eccessivo surriscaldamento, che altererebbe i principi nutritivi.
Aroma, colore, sapore, granulometria, sono tutti parametri caratteristici della linea La Pietra del Piave®, che vengono valutati attentamente dal personale qualificato dopo un'adeguata maturazione naturale prima che il prodotto raggiunga l'utilizzatore finale.
Farine grezze dal profumo intenso, ricche sotto il profilo nutrizionale e molto digeribili: è questo il valore aggiunto apportato da questa lavorazione.
La Pietra del Piave® contiene molte fibre alimentari solubili e insolubili ed il germe, la parte più nobile del seme (generalmente espulsa nelle farine convenzionali) in cui si ritrovano antiossidanti, vitamine e lipidi.
Molino Bertolo ha sviluppato La Pietra del Piave® per Biscotti e Frolle, La Pietra del Piave® per Pizze e Focacce e La Pietra del Piave® per Pane e Lievitati. Questi prodotti, simili dal punto di vista nutrizionale ed organolettico, si contraddistinguono essenzialmente per contenuto proteico e per la forza della farina che, come sanno bene i nostri clienti, sono diversi in funzione del tipo di impasto che si andrà a preparare.

a meticulous inspection to check purity and conformity, after which they are cleaned and then stored in dedicated bins.
Milling is carried out with a stone mill. Not the obsolete milling stone from past generations, but one that has been made with materials that are more compatible and conformant with hygiene-health requirements, yet technologically makes use of the same processing system. The grinding is accomplished by rubbing the grains between two stones in a very slow process aimed at avoiding excessive overheating, which would alter the nutrient value.
Aroma, colour, flavour and particle size are all characteristic parameters of the La Pietra del Piave® line, which are thoroughly assessed by qualified staff after adequate natural ageing before the product reaches the end user.
Rough flours with an intense aroma, full of nutrient value and highly digestible: these are the factors representing the added value of this type of processing.
La Pietra del Piave® contains many soluble and insoluble dietary fibres as well as the germ, which is the richest part of the kernel containing antioxidants, vitamins and fat, but is generally removed in conventional flours.
Molino Bertolo has developed La Pietra del Piave® for Biscuit and Shortbreads, La Pietra del Piave® for Pizzas and Focaccias and La Pietra del Piave® for Bread and Leavened products. Although these products are similar from a nutritional and organoleptic point of view, their main difference lies in the protein content and the strength of the flour, which, as our customers know only too well, is very important in relation to the type of dough to be prepared.

PASTICCERIA

FROLLA
TIPO "0" e "00"

TORTE
TIPO "0" e "00"

BIGNÈ
TIPO "0" e "00"

SFOGLIA
TIPO "0" e "00"

VENETA
TIPO "0" e "00"

FOCACCE
TIPO "0" e "00"

LIEVITATI
TIPO "0" e "00"

PANETTONE
TIPO "0" e "00"

PASTICCERIA

FROLLA

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "0" e "00"

Pasta frolla, pasta brisée, pasticceria da tè, biscotti, frolle dolci e salate

SOFT WHEAT FLOUR
ITALIAN TYPE "0" AND "00"

Shortcrust pastry, pâte brisée, small cakes and pastries, biscuits, sweet and savoury shortcrust pastries

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Farina debole con basso contenuto proteico.
- Permette la formazione di un impasto omogeneo in breve tempo.
- Buona capacità di inglobare i grassi.
- Si presta alla realizzazione di impasti con metodo diretto senza lievitazione e consente di ottenere prodotti finiti della giusta consistenza, né troppo rigidi (indurimento della frolla) e né troppo friabili (eccessivo sbriciolamento della frolla).

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- Weak flour with low protein content.
- It allows the formation of a smooth, homogeneous dough in a short time.
- Good fat absorption capacity.
- Suitable for making dough with the straight dough method without leavening; finished products have the right texture, neither too hard (hardening of the shortcrust) nor too crumbly (excessive crumbling of the shortcrust).

1 FARINE DEBOLI

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	DATI REOLOGICI *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.65 max. (tipo 0) 0.55 max. (tipo 00)	W [10^{-4} Joule] 160 ± 20	Assorbimento Absorption [%] 50	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 9	P/L [mmH_2O/mm] 0.40-0.50	Stabilità Stability [min.] 2	[u.a.] 600/800
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PASTICCERIA

TORTE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" e "00"

Plum cakes, pan di spagna, ciambelle, torte margherita, muffins

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Consente la formazione di dolci soffici, dall'alveolatura regolare e ben lievitati.
- Indicata per tutte le preparazioni in cui è previsto l'inglobamento di grandi quantità di aria.
- Permette la formazione di un impasto omogeneo in breve tempo.
- Da impiegarsi per la preparazione di impasti con metodo diretto utilizzando lievito chimico in polvere.

SOFT WHEAT FLOUR ITALIAN TYPE "0" AND "00"

Madeira cakes, sponge cake, doughnuts, Margherita cakes, muffins

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- It allows the formation of well risen, soft cakes with regular hole structure.
- Recommended for all preparations in which large quantities of air should be incorporated.
- It allows the formation of a smooth, homogeneous dough in a short time.
- To be used for the preparation of dough with the straight dough method using prepared baking powder.

2 FARINE MEDIE

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.65 max. (tipo 0) 0.55 max. (tipo 00)	W [10^{-4} Joule] 190 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 53	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 9.5	P/L [mmH_2O/mm] 0.50-0.60	Stabilità Stability [min.] 3	[u.a.] 600/800
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PASTICCERIA

BIGNÈ

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "0" e "00"

Bignè, éclairs, impasti fritti dolci e salati, frittelle, zeppole, krapfen e per crema pasticcera

SOFT WHEAT FLOUR
ITALIAN TYPE "0" AND "00"

Puff pastries, éclairs, sweet and savoury fried dough products, small doughnuts, fritters, krapfen and for confectioner's custard

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali ed europei, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Buon assorbimento e sviluppo in cottura.
- Permette di ottenere prodotti finiti con struttura espansa e leggera.
- Evita la consistenza gommosa ed il rammollimento.
- Ideale per impasti con metodo diretto utilizzando lievito chimico in polvere oppure lievito di birra.

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian and European GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- Good absorption and development during baking.
- It allows finished products to be obtained that have a light, spongy structure.
- It prevents a gum-like texture and sagging.
- Ideal for making dough with the straight dough method using prepared baking powder or beer yeast.

3 FARINE MEDIE

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.65 max. (tipo 0) 0.55 max. (tipo 00)	W [10^{-4} Joule] 250 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 55	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 10	P/L [mmH_2O/mm] 0.50-0.60	Stabilità Stability [min.] 9	[u.a.] 800/1200
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PASTICCERIA

SFOGLIA

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "0" e "00"

SOFT WHEAT FLOUR
ITALIAN TYPE "0" AND "00"

Prodotti a base di pasta sfoglia

Flaky pastry products

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali ed europei, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Ha la capacità di inglobare i grassi velocemente.
- Impasto molto estensibile e facilmente laminabile.
- Il prodotto che si forma ha una struttura sfogliata, friabile e regolare.
- Da utilizzare per la preparazione di impasti diretti impiegando lievito madre oppure lievito misto (lievito madre e lievito di birra).

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian and European GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- Fast fat binding capacity.
- Dough with good extensibility, easy to roll out.
- The product being formed has a regular, crumbly and layered structure.
- To be used for the preparation of dough with the straight dough method using starter culture or mixed yeast (starter culture and beer yeast).

4
FARINE FORTI

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.65 max. (tipo 0) 0.55 max. (tipo 00)	W [10^{-4} Joule] 310 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 56	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 10.5	P/L [mmH_2O/mm] 0.55-0.65	Stabilità Stability [min.] 10	[u.a.] 800/1200
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PASTICCERIA

VENETA

km 0

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "0" e "00"

SOFT WHEAT FLOUR
ITALIAN TYPE "0" AND "00"

Prodotti a base di pasta sfoglia

Flaky pastry products

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **coltivati nella regione del Veneto, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Ha la capacità di inglobare i grassi velocemente.
- Impasto molto estensibile e facilmente laminabile.
- Il prodotto che si forma ha una struttura sfogliata, friabile e regolare.
- Da utilizzare per la preparazione di impasti diretti impiegando lievito madre oppure lievito misto (lievito madre e lievito di birra).

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **GMO-free** soft wheat varieties **cultivated in the Veneto region, Italy.**

PROCESSING
- Fast fat binding capacity.
- Dough with good extensibility, easy to roll out.
- The product being formed has a regular, crumbly and layered structure.
- To be used for the preparation of dough with the straight dough method using starter culture or mixed yeast (starter culture and beer yeast).

4
FARINE FORTI

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.65 max. (tipo 0) 0.55 max. (tipo 00)	W [10^{-4} Joule] 310 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 56	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 10.5	P/L [mmH_2O/mm] 0.55-0.65	Stabilità Stability [min.] 10	[u.a.] 800/1200
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PASTICCERIA

FOCACCE

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "0" e "00"

Focacce e altri lievitati, babà, savarin

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali ed europei, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Buon assorbimento.
- Permette di ottenere prodotti finiti con alveolatura regolare e fine.
- Supporta lunghe fermentazioni.
- Da utilizzare per la preparazione di impasti diretti impiegando lievito madre oppure lievito misto (lievito madre e lievito di birra).

4 FARINE FORTI

Categoria di appartenenza
Classification

SOFT WHEAT FLOUR
ITALIAN TYPE "0" AND "00"

Focaccias and other leavened products, babas, savarins

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian and European GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- Good absorption.
- It allows finished products with a fine, regular open texture to be obtained.
- Long fermentation times possible.
- To be used for the preparation of dough with the straight dough method using starter culture or mixed yeast (starter culture and beer yeast).

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.65 max. (tipo 0) 0.55 max. (tipo 00)	W [10^{-4} Joule] 340 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 59	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 11.5	P/L [mmH_2O/mm] 0.60-0.65	Stabilità Stability [min.] 10	[u.a.] 800/1200
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PASTICCERIA

LIEVITATI

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "0" e "00"

Krapfen e prodotti di croissanteria a lunga lievitazione

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali ed europei, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Grande elasticità abbinata ad una grande capacità di idratazione.
- Permette di ottenere prodotti finiti con alveolatura regolare e fine.
- Mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche se si produce utilizzando la tecnologia del freddo.
- Questa farina si presta alla preparazione di impasti indiretti, per ottenere krapfen, croissant e altri impasti lievitati che prevedono lunghe lievitazioni.

SOFT WHEAT FLOUR
ITALIAN TYPE "0" AND "00"

Krapfen and croissant type products with long proofing

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian and European GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- Great elasticity combined with great hydration capacity.
- It allows finished products with a fine, regular open texture to be obtained.
- Organoleptic properties remain unchanged if produced with cold fermentation.
- This flour is suitable for the preparation of dough with the sponge and dough method to obtain krapfen, croissants and other leavened doughs which required long fermentation times.

4 FARINE FORTI

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.65 max. (tipo 0) 0.55 max. (tipo 00)	W [10^{-4} Joule] 370 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 60	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 12	P/L [mmH_2O/mm] 0.55-0.65	Stabilità Stability [min.] 10	[u.a.] 900/1400
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PASTICCERIA

PANETTONE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" e "00"

Panettone, pandoro, colombe, nadalin e lievitati in genere

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI

Miscela di grani teneri **canadesi ed europei, OGM free.**

LAVORAZIONE

- Farina di forza con ottima capacità di assorbire i liquidi, di inglobare i grassi e di sostenere l'aggiunta di altri ingredienti all'impasto es. cioccolato, miele, uvetta etc.
- Mantiene una grande tenuta sulle lunghe fermentazioni.
- Permette la formazione di un impasto resistente e tenace, che sviluppa notevolmente in cottura per la capacità di trattenere l'anidride carbonica, senza collassare.
- Questa farina si presta alla preparazione di impasti con metodo diretto e con metodo indiretto che prevedono lunghe lievitazioni per la realizzazione di dolci lievitati, come pandoro, panettone, colombe, e può anche essere impiegata in percentuali variabili per rinforzare farine più deboli.

5
FARINE MOLTO FORTI

Categoria di appartenenza
Classification

SOFT WHEAT FLOUR ITALIAN TYPE "0" AND "00"

Panettone, pandoro, colombe, nadalin and leavened products in general

PRODUCT DESCRIPTION

Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED

Blend of **Canadian and European GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING

- Very strong flour with excellent capacity to absorb liquids, bind with fat and combine well with other ingredients added to the dough e.g. chocolate, honey, sultanas, etc.
- It retains its texture even with long fermentation.
- It allows the formation of a strong and tenacious dough, which develops considerably during baking due to the capacity to retain the carbon dioxide without collapsing.
- This flour is suitable for the preparation of dough with the straight dough and the sponge and dough methods, which require long fermentation times, for making leavened cakes, such as: pandoro, panettone, colombe, and may also be used in varying percentages to reinforce weaker flours.

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS

PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	DATI REOLOGICI *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.65 max. (tipo 0) 0.55 max. (tipo 00)	W [10^{-4} Joule] 400 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 60	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 13	P/L [mmH_2O/mm] 0.60-0.65	Stabilità Stability [min.] 10	[u.a.] 900/1400

MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD

Sacco 25 kg
25 kg bag

30 qli. min.
3 t min.

T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi
Conservazione Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%).
Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.

MDD Minimum durability date 12 months
Storage Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%).
Remove the protective cellophane.

PASTA FRESCA

GRANITO
TIPO "00"

SEMOLA EXTRA

RIMACINATA ORO

SEMOLONE

GNOCCOBLU
TIPO "F" FAMILY

GNOCCOROSSO
TIPO "C" CATERING

PASTA FRESCA

GRANITO

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "00"

Gnocchi e pasta fresca

SOFT WHEAT FLOUR
ITALIAN TYPE "00"

Gnocchi and fresh pasta

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali ed europei, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Farina di estrazione caratterizzata da:
  - assenza di puntature,
  - granulometria regolare,
  - buona tenuta in cottura,
  - facilità di lavorazione sia a mano che con l'impastatrice,
  - impasti consistenti ma elastici.
- Indicata per la preparazione di gnocchi e pasta fresca e ottima anche per lo spolvero dei banchi di lavoro.

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities. In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian and European GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- Groats characterised by:
  - no specks,
  - regular particle size,
  - retention of texture during cooking,
  - easy workability either by hand or in the mixer/kneader,
  - dense but elastic dough
- Recommended for the preparation of gnocchi and fresh pasta and also excellent for dusting the workbench.

3 FARINE MEDIE

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.55 max.	W [10^{-4} Joule] 220 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 54	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 9	P/L [mmH_2O/mm] 0.50-0.60	Stabilità Stability [min.] 3	[u.a.] 600/800
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PASTA FRESCA

SEMOLA EXTRA

SEMOLA DI GRANO DURO

DURUM WHEAT SEMOLINA

Pasta ripiena, sfoglia, corta e lunga, semolino

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semola di grano duro, il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani duri, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI

Miscela di grani duri **nazionali ed europei, OGM free.**

LAVORAZIONE

- Si presta alla preparazione di svariate tipologie di prodotti: pasta ripiena, corta e lunga, pasta sfoglia per lasagne, semolino.
- Gli impasti sono caratterizzati da una colorazione gialla intensa e da una buona consistenza.
- La pasta che si otterrà avrà una giusta rugosità ed una eccellente tenuta in cottura.
- Da utilizzarsi eventualmente miscelata con granito.

Filled pasta, sheets, long and short pasta shapes, semolina

PRODUCT DESCRIPTION

Durum wheat semolina, a rough granular product obtained from the grinding and subsequent sifting of durum wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED

Blend of **Italian and European GMO-free** durum wheat varieties.

PROCESSING

- Suitable for the preparation of various types of products: filled pasta, long and short pasta shapes, pasta sheets for lasagne, semolina.
- The dough is distinguished by an intense yellow colour and a good texture.
- The resulting pasta will have just the right roughness and will retain its texture upon cooking.
- Can be used mixed with groats.

3 FARINE MEDIE

Categoria di appartenenza
Classification

Colore [minolta] 21(b)
Colour [minolta] 21(b)

SPECIFICHE TECNICHE *SPECIFICATIONS*			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.90 max.	W [10^{-4} Joule] 260 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 57	
Proteine *Proteine* **[% s.s.]** 10.5	P/L [mmH_2O/mm] 2.0-2.5	Stabilità Stability [min.] 4	
MODALITÀ DI CONSEGNA *DELIVERY METHOD*			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PASTA FRESCA

RIMACINATA ORO

SEMOLA DI GRANO DURO

DURUM WHEAT SEMOLINA

Pasta ripiena, sfoglia, corta e lunga, semolino

Filled pasta, sheets, long and short pasta shapes, semolina

DESCRIZIONE PRODOTTO
Semola di grano duro, il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani duri, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani duri **nazionali ed europei, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Semola rimacinata caratterizzata da una granulometria più fine rispetto alla semola extra di grano duro.
- Può essere adoperata allo stesso modo della semola extra di grano duro.

PRODUCT DESCRIPTION
Durum wheat semolina, a rough granular product obtained from the grinding and subsequent sifting of durum wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian and European GMO-free** durum wheat varieties.

PROCESSING
- Refined semolina distinguished by a smaller particle size compared to the extra durum wheat semolina.
- It may be used in the same way as the extra durum wheat semolina.

3
FARINE MEDIE

Categoria di appartenenza
Classification

Colore [minolta] 21(b)
Colour [minolta] 21(b)

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.90 max.	W [10^{-4} Joule] 260 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 57	
Proteine *Proteine* **[% s.s.]** 10.5	P/L [mmH_2O/mm] 2.0-2.5	Stabilità Stability [min.] 4	
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PASTA FRESCA

SEMOLONE

SEMOLA DI GRANO DURO

DURUM WHEAT SEMOLINA

Cous Cous

Couscous

DESCRIZIONE PRODOTTO
Semola di grano duro, il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani duri, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani duri **nazionali ed europei, OGM free.**

LAVORAZIONE
• Indicata per la preparazione del cous cous.

PRODUCT DESCRIPTION
Durum wheat semolina, a rough granular product obtained from the grinding and subsequent sifting of durum wheat varieties free of foreign substances and impurities. In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian and European GMO-free** durum wheat varieties.

PROCESSING
• Recommended for the preparation of couscous.

3
FARINE MEDIE

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	DATI REOLOGICI *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.90 max.	W [10^{-4} Joule] 270 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 57	
Proteine *Proteine* **[% s.s.]** 12	P/L [mmH_2O/mm] 2.0-2.5	Stabilità Stability [min.] 4	
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

PASTA FRESCA

GNOCCOBLU TIPO "F" *Family*

PREPARATO ISTANTANEO
PER GNOCCHI DI PATATE

Mix per gnocchi artigianali di patate, morbidi, saporiti e di buona consistenza

INGREDIENTI
Fiocchi di patate 65%, **amidi**, farina di **frumento**, sale, tuorlo d'**uovo** in polvere, **latte** scremato in polvere, conservanti (acido sorbico E200, **sodio metabisolfito E223**), antiossidanti (ascorbile palmitato E304i), emulsionanti (sodio pirofosfato acido E450, monogliceridi degli acidi grassi E471), correttore di acidità (acido citrico E330), aromi naturali.

LAVORAZIONE
- Lavorazione a freddo.
- La formulazione è stata studiata in modo da ottenere in breve tempo gnocchi di elevata qualità, morbidi e saporiti.
- Miscela ricca di fiocchi di patate di prima scelta adatta a produzioni manuali di pasta fresca.

INSTANT POTATO GNOCCHI
MIX

Mix for soft, tasty homemade potato gnocchi with a good texture

INGREDIENTS
Potato flakes 65%, **starch, wheat** flour, salt, **egg** yolk powder, skimmed **milk** powder, preservatives (sorbic acid E200, **sodium metabisulphite E223**), antioxidants (ascorbyl palmitate E304i), emulsifiers (acid sodium pyrophosphate E450, fatty acid mono-glycerides E471), acidity regulator (citric acid E330), natural flavouring.

PROCESSING
- Cold processing.
- The formulation has been studied to obtain high quality, soft and tasty gnocchi quickly.
- Mixture rich in top quality potato flakes suitable for handmaking fresh pasta.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Energia *Energy* 1464 kJ– 345 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 80 g	**Proteine** *Protein* 5.1 g	
Grassi *Fat* 0.3 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 1.7 g	**Sale** *Salt* 2.7 g	
di cui saturi *of which saturates* 0.2 g			

MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD		
Sacco 500 g *500 g bag*	Sacco 10 kg *10 kg bag*	
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, ad una temperatura non superiore a 20°C.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, dry place at a temperature below 20°C.

PASTA FRESCA

GNOCCOROSSO TIPO "C" *Catering*

PREPARATO ISTANTANEO PER GNOCCHI DI PATATE

Mix per gnocchi artigianali di patate, consistenti e tenaci

INGREDIENTI

Fiocchi di patate 60%, **amidi**, farina di **frumento**, sale, tuorlo d'**uovo** in polvere, **latte** scremato in polvere, conservanti (acido sorbico E200, **sodio metabisolfito E223**), antiossidanti (ascorbile palmitato E304i), emulsionanti (sodio pirofosfato acido E450, monogliceridi degli acidi grassi E471), correttore di acidità (acido citrico E330), aromi naturali.

LAVORAZIONE

- Lavorazione a freddo.
- La formulazione è stata studiata in modo da ottenere gnocchi tenaci e consistenti, ottimali per la preparazione di grandi quantità di prodotto in cui sono impiegati sistemi automatici.
- Adatti anche al congelamento.

INSTANT POTATO GNOCCHI MIX

Mix for homemade potato gnocchi with a good texture and tenacity

INGREDIENTS

Potato flakes 60%, starch, wheat flour, salt, egg yolk powder, skimmed milk powder, preservatives (sorbic acid E200, sodium metabisulphite E223), antioxidants (ascorbyl palmitate E304i), emulsifiers (acid sodium pyrophosphate E450, fatty acid mono-glycerides E471), acidity regulator (citric acid E330), natural flavouring.

PROCESSING

- Cold processing.
- The formulation has been studied to obtain tenacious, good texture gnocchi, excellent for the preparation of large quantities using automatic systems.
- Also suitable for freezing.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Energia *Energy* 1475 kJ – 347 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 81 g	**Proteine** *Proteine* 4.7 g	
Grassi *Fat* 0.4 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 1.6 g	**Sale** *Salt* 3.5 g	
di cui saturi *of which saturates* 0.2 g			
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
Sacco 500 g *500 g bag*	Sacco 10 kg *10 kg bag*		
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, ad una temperatura non superiore a 20°C.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, dry place at a temperature below 20°C.	

BIOLOGICHE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" BIOLOGICA

FARINA DI GRANO KHORASAN KAMUT® BIOLOGICA

SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA

L'ARMONIA TRA NATURA, UOMO E SALUTE

Molino Bertolo ha creato una Linea Biologica in cui le farine, la semola e i semilavorati sono il risultato di un modo tradizionale di coltivare la terra, un modo che ha a cuore la salute dell'uomo e che rispetta l'ambiente. Il grano utilizzato è interamente prodotto da coltivazioni rigorosamente controllate e le aziende di riferimento offrono la garanzia dei maggiori istituti di certificazione accreditati, secondo le norme del Sistema di Qualità certificata.

HEALTH-GIVING HARMONY BETWEEN MAN AND NATURE

Molino Bertolo has created an Organic Line with flours, semolinas and semi-processed products made from raw materials obtained with traditional methods of working the land, which have at their heart healthy living and respect for the environment. All the wheat that Molino Bertolo uses comes from strictly controlled crops and the enterprises involved offer the guarantee of compliance with Quality Control Systems certified by the highest accredited institutes.

BIOLOGICHE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" BIOLOGICA

SOFT WHEAT FLOUR ITALIAN TYPE "0" ORGANIC

DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI

Miscela di grani teneri da **agricoltura biologica UE.**

LAVORAZIONE

- Adatta a qualsiasi tipo di produzione, pane, pasta per pizza e prodotti da forno.
- Farina di media forza adatta a tutti quegli impasti che richiedono poche ore di lavorazione.

PRODUCT DESCRIPTION

Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED

Blend of soft wheat varieties from **EU organic agriculture.**

PROCESSING

- Suitable for any type of production, whether bread, pizza dough or baked products.
- Medium strength flour suitable for all dough which requires only a few hours of processing.

3 FARINE MEDIE

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.65 max.	W [10^{-4} Joule] 210 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 53	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Proteine *Proteine* **[% s.s.]** 10	P/L [mmH_2O/mm] 0.40-0.60	Stabilità Stability [min.] 5	[u.a.] 600/800
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione **6 mesi** **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date **6 months** **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

BIOLOGICHE

FARINA DI GRANO KHORASAN KAMUT® BIOLOGICA

KAMUT® KHORASAN WHEAT FLOUR ORGANIC

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina ottenuta dalla macinazione del grano Khorasan Kamut®, una antica varietà di grano duro egiziano.

CEREALI IMPIEGATI
Grano Khorasan Kamut® **da agricoltura biologica NON UE.**

LAVORAZIONE
- Adatta a qualsiasi tipo di produzione, pane, pasta per pizza e prodotti da forno.
- Farina di media forza adatta a tutti quegli impasti che richiedono poche ore di lavorazione.

PRODUCT DESCRIPTION
Flour obtained from the grinding of Kamut® Khorasan wheat, an ancient variety of Egyptian durum wheat.

CEREALS USED
Kamut® Khorasan wheat from **non-EU organic agriculture.**

PROCESSING
- Suitable for any type of production, whether bread, pizza dough or baked products.
- Medium strength flour suitable for all dough which requires only a few hours of processing.

3 FARINE MEDIE

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Energia** *Energy* 1451 kJ – 343 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 63 g	**Proteine** *Protein* 14 g
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 1.1 max.	**Grassi** *Fat* 2.7 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 4.2 g	**Sale** *Salt* 0.08 g
Proteine *Proteine* **[% s.s.]** 12	**di cui saturi** *of which saturates* 0.2 g	**Fibre** *Fibre* 4 g	
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 6 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date 6 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

BIOLOGICHE

SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA

DURUM WHEAT SEMOLINA ORGANIC

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semola di grano duro rimacinata, il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani duri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

PRODUCT DESCRIPTION

Refined durum wheat semolina, a rough granular product obtained from the grinding and subsequent sifting of durum wheat varieties free of foreign substances and impurities. In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALI IMPIEGATI

Miscela di grani duri da **agricoltura biologica UE.**

CEREALS USED

Blend of durum wheat varieties from **EU organic agriculture.**

LAVORAZIONE

- Particolarmente indicata per la produzione di pasta fresca artigianale.
- Può essere utilizzata anche per la produzione di pane (pane pugliese) dal profumo intenso, dalla crosta spessa, croccante e dorata e dalla mollica soffice, gialla con alveolatura regolare.

PROCESSING

- Particularly recommended for the production of artisan fresh pasta.
- It may also be used for the production of bread (pugliese bread) offering an intense aroma, thick, crunchy, golden crust and soft, yellow crumb with regular hole structure.

3
FARINE MEDIE

Categoria di appartenenza
Classification

Colore [minolta] 18(b+)
Colour [minolta] 18(b+)

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	DATI REOLOGICI *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.90 max.	W [10^{-4}Joule] 210 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 56	
Proteine *Proteine* **[% s.s.]** 10.5	P/L [mmH_2O/mm] 2.5	Stabilità Stability [min.] 4	
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
		Sacco 25 kg *25 kg bag*	30 qli. min. *3 t min.*
T.M.C. Termine minimo di conservazione **6 mesi** **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.		**MDD** Minimum durability date **6 months** **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.	

RETAIL

FARINA DI
GRANOTURCO
PER POLENTA BIANCA

FARINA DI
GRANOTURCO
PER POLENTA GIALLA

FARINA DI GRANO
TENERO TIPO "00"

LA PIETRA DEL PIAVE®
"BISCOTTI E FROLLE"
TIPO "1"

LA PIETRA DEL PIAVE®
"PIZZE E FOCACCE"
TIPO "1"

LA PIETRA DEL PIAVE®
"PANE E LIEVITATI"
TIPO "1"

GNOCCOBLU
TIPO "F" FAMILY

GNOCCOROSSO
TIPO "C" CATERING

FRITTOPIÙ

PRONTOSNACK

PRONTODOLCE

PRONTOPIZZA

RETAIL

FARINA DI GRANOTURCO PER POLENTA BIANCA

MAIZE FLOUR FOR WHITE POLENTA

CEREALI IMPIEGATI
Granoturco nazionale ed europeo, **OGM free.**

CEREALS USED
Italian and European **GMO-free** corn.

PROVE DI SETACCIATURA SIEVE TESTS	
Rifiuto velo 500 micron ***Sieve mesh 500 micron***	25%
Rifiuto velo 300 micron ***Sieve mesh 300 micron***	70%
Rifiuto velo 250 micron ***Sieve mesh 250 micron***	4%
Rifiuto velo 150 micron ***Sieve mesh 150 micron***	1%

FARINA DI GRANOTURCO PER POLENTA GIALLA

MAIZE FLOUR FOR YELLOW POLENTA

CEREALI IMPIEGATI
Granoturco nazionale ed europeo, **OGM free.**

CEREALS USED
Italian and European **GMO-free** corn.

PROVE DI SETACCIATURA SIEVE TESTS	
Rifiuto velo 500 micron ***Sieve mesh 500 micron***	25%
Rifiuto velo 300 micron ***Sieve mesh 300 micron***	70%
Rifiuto velo 250 micron ***Sieve mesh 250 micron***	4%
Rifiuto velo 150 micron ***Sieve mesh 150 micron***	1%

Molino Bertolo macina anche il **mais Bianco Perla** e il **mais Marano**. Le farine che derivano dalla macinazione di queste due varietà sono disponibili solo in alcuni periodi dell'anno. L'azienda macina anche per conto terzi.

Molino Bertolo also mills **White Pearl maize** and **Marano maize.** The flours obtained from the grinding of these two varieties are only available in certain periods of the year. The company also mills on behalf of third parties.

MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD	
Confezioni da 10 kg (10 pacchi da 1 kg) *10 kg packs (10 x 1 kg packets)*	Sacco 25 kg *25 kg bag*
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.	**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%). Remove the protective cellophane.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

Dolci fatti in casa

SOFT WHEAT FLOUR ITALIAN TYPE "00"

Homemade cakes

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 4/07/1967 n. 580 e smi..

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali ed europei, OGM free.**

LAVORAZIONE
- Con questa farina si possono ottenere dolci fatti in casa molto soffici caratterizzati da una struttura ed alveolatura fine ed reata, preparati impiegando il lievito chimico in polvere.
- Va molto bene anche per realizzare panini morbidi, ben sviluppati, dalla crosta sottile e dall'alveolatura fine ed uniforme.

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian and European GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- This flour can be used to obtain very soft homemade cakes with a fine open structure, prepared using baking powder.
- It is also excellent for making soft, well-developed bread rolls with a thin crust and fine, uniform hole structure.

2 FARINE MEDIE

Categoria di appartenenza
Classification

SPECIFICHE TECNICHE SPECIFICATIONS			
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES*	**DATI REOLOGICI** *RHEOLOGICAL DATA*		
Umidità *Umidity* **[%]** 15.50 max.	**Alveogramma** *Alveogram*	**Farinogramma** *Farinogram*	**Amilogramma** *Amylogram*
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.55 max.	W [10^{-4} Joule] 200 ± 10	Assorbimento Absorption [%] 55	Punto di gelatinizzazione max. Max. gelatinisation point
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 10	P/L [mmH_2O/mm] 0.55	Stabilità Stabilità [min.] 9	[u.a.] 600/800
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
Confezioni da 10 kg (10 pacchi da 1 kg) *0 kg packs (10 x 1 kg packets)*			
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%).		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%).	

RETAIL

LA PIETRA DEL PIAVE®
"BISCOTTI E FROLLE"

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "1"

Biscotti e frolle

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali, OGM free.**

LAVORAZIONE
- La Pietra del Piave® per Biscotti e Frolle è una farina macinata a pietra studiata principalmente per le preparazioni di pasticceria, ma non solo. Basi frolla, crostate, frollini, pasta brisée preparate con questa farina si contraddistinguono per il profumo intenso e per la consistenza croccante e friabile.
- Questa farina può anche essere adoperata in panificazione per la preparazione di grissini e crackers molto fragranti e gustosi.

SOFT WHEAT FLOUR ITALIAN TYPE "1"

Biscuits and shortbreads

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- La Pietra del Piave® for Biscuits and Shortbreads is a stone-ground flour that has mainly been studied for pastry and cake mixes, but is also suitable for other products. Shortcrust bases, flans, shortbread biscuits, pâte brisée prepared with this flour have an intense aroma as well as a crunchy, crumbly texture.
- This flour may also be used in breadmaking to prepare extremely fragrant and tasty breadsticks and crackers.

1 FARINE DEBOLI

Categoria di appartenenza
Classification

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Energia** *Energy* 1363 kJ – 322 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 61 g	**Proteine** *Protein* 13 g
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.80 max.	**Grassi** *Fat* 1 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 1.2 g	**Sale** *Salt* 0.02 g
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 9	**di cui saturi** *of which saturates* 0.30 g	**Fibre** *Fibre* 8.6 g	[u.a.] 600/800

MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD	
Confezioni da 10 kg (10 pacchi da 1 kg) *10 kg packs (10 x 1 kg packets)*	
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%).	**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%).

RETAIL

LA PIETRA DEL PIAVE®
"PIZZE E FOCACCE"

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "1"

Pizze e focacce

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali, OGM free.**

LAVORAZIONE
- La Pietra del Piave® per Pizze e Focacce è una farina macinata a pietra che consente di ottenere impasti estensibili e facilmente lavorabili, con buona capacità di assorbire i liquidi.
- Farina adatta alla preparazione di impasti diretti e semidiretti. Si ottengono pizze e focacce molto saporite, che si caratterizzano per la pasta morbida e digeribile.

SOFT WHEAT FLOUR ITALIAN TYPE "1"

Pizzas and focaccias

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- La Pietra del Piave® for Pizzas and Focaccias is a stone-ground flour which allows extensible and easily workable dough to be obtained and which has a good capacity to absorb liquids.
- Flour suitable for the preparation of dough with the straight dough and the old dough methods. Highly flavoursome, soft and easily digestible pizzas and focaccias are obtained.

3 FARINE MEDIE

Categoria di appartenenza
Classification

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Energia** *Energy* 1363 kJ – 322 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 61 g	**Proteine** *Protein* 13 g
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.80 max.	**Grassi** *Fat* 1 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 1.2 g	**Sale** *Salt* 0.02 g
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 10	**di cui saturi** *of which saturates* 0.30 g	**Fibre** *Fibre* 8.6 g	[u.a.] 600/800

MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD	
Confezioni da 10 kg (10 pacchi da 1 kg) *10 kg packs (10 x 1 kg packets)*	
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%).	**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%).

RETAIL

LA PIETRA DEL PIAVE®
"PANE E LIEVITATI"

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "1"

Pane e lievitati

DESCRIZIONE PRODOTTO
Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI
Miscela di grani teneri **nazionali, OGM free.**

LAVORAZIONE
- La Pietra del Piave® per Pane e Lievitati è una farina macinata a pietra molto versatile, perfetta per la realizzazione di diverse tipologie di impasti, impiegando sia un metodo diretto che indiretto.
- Si possono ottenere pani dalla crosta dorata e dall'alveolatura regolare, pizze croccanti e digeribili e prodotti di pasticceria ben sviluppati e soffici.
- Ottimi risultati se utilizzata con il lievito madre.

SOFT WHEAT FLOUR ITALIAN TYPE "1"

Bread and leavened products

PRODUCT DESCRIPTION
Soft wheat flour obtained from the grinding and subsequent sifting of soft wheat varieties free of foreign substances and impurities.
In conformity with current Italian legislation and in particular with Italian Law No. 580 of 4 July 1967 and subsequent amendments.

CEREALS USED
Blend of **Italian GMO-free** soft wheat varieties.

PROCESSING
- La Pietra del Piave® for Bread and Leavened products is an extremely versatile stone-ground flour perfect for making different types of dough with both the straight dough and the sponge and dough methods.
- The results are bread with a golden crust and regular hole structure, crunchy and readily digestible pizzas and well-developed, soft cake and pastry products.
- Excellent results if used with starter culture.

4 FARINE FORTI

Categoria di appartenenza
Classification

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Umidità *Moisture content* **[%]** 15.50 max.	**Energia** *Energy* 1363 kJ – 322 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 61 g	**Proteine** *Protein* 13 g
Ceneri *Ash content* **[% s.s.]** 0.80 max.	**Grassi** *Fat* 1 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 1.2 g	**Sale** *Salt* 0.02 g
Glutine *Gluten* **[% s.s.]** 10.5	**di cui saturi** *of which saturates* 0.30 g	**Fibre** *Fibre* 8.6 g	[u.a.] 600/800
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
Confezioni da 10 kg (10 pacchi da 1 kg) *10 kg packs (10 x 1 kg packets)*			
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare in luogo fresco ed aerato (T< 20°C e U.R. < 65%).		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, ventilated place (T< 20°C and r.h. < 65%).	

RETAIL

GNOCCOBLU TIPO "F" FAMILY

PREPARATO ISTANTANEO PER GNOCCHI DI PATATE

INSTANT POTATO GNOCCHI MIX

Mix per gnocchi artigianali di patate, morbidi, saporiti e di buona consistenza

Mix for soft, tasty homemade potato gnocchi with a good texture

INGREDIENTI

Fiocchi di patate 65%, **amidi**, farina di **frumento**, sale, tuorlo d'**uovo** in polvere, **latte** scremato in polvere, conservanti (acido sorbico E200, **sodio metabisolfito E223**), antiossidanti (ascorbile palmitato E304i), emulsionanti (sodio pirofosfato acido E450, monogliceridi degli acidi grassi E471), correttore di acidità (acido citrico E330), aromi naturali.

INGREDIENTS

Potato flakes 65%, **starch, wheat** flour, salt, **egg** yolk powder, skimmed **milk** powder, preservatives (sorbic acid E200, **sodium metabisulphite E223**), antioxidants (ascorbyl palmitate E304i), emulsifiers (acid sodium pyrophosphate E450, fatty acid mono-glycerides E471), acidity regulator (citric acid E330), natural flavouring.

LAVORAZIONE

- Lavorazione a freddo.
- La formulazione è stata studiata in modo da ottenere in breve tempo gnocchi di elevata qualità, morbidi e saporiti.
- Miscela ricca di fiocchi di patate di prima scelta adatta a produzioni manuali di pasta fresca.

PROCESSING

- Cold processing.
- The formulation has been studied to obtain high quality, soft and tasty gnocchi quickly.
- Mixture rich in top quality potato flakes suitable for handmaking fresh pasta.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Energia *Energy* 1464 kJ – 345 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 80 g	**Proteine** *Protein* 5.1 g	
Grassi *Fat* 0.3 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 1.7 g	**Sale** *Salt* 2.7 g	
di cui saturi *of which saturates* 0.2 g			

MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD	
Confezioni da 500 g. Disponibili su richiesta anche i formati da 1 kg, 2 kg, 5 kg. *500 g bags. Also available in 1 kg, 2 kg and 5 kg sizes on request.*	
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, ad una temperatura non superiore a 20°C.	**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, dry place at a temperature below 20°C.

RETAIL

GNOCCOROSSO TIPO "C" CATERING

PREPARATO ISTANTANEO PER GNOCCHI DI PATATE

INSTANT POTATO GNOCCHI MIX

Mix per gnocchi artigianali di patate, consistenti e tenaci

Mix for homemade potato gnocchi with a good texture and tenacity

INGREDIENTI

Fiocchi di patate 60%, **amidi,** farina di **frumento**, sale, tuorlo d'**uovo** in polvere, **latte** scremato in polvere, conservanti (acido sorbico E200, **sodio metabisolfito E223**), antiossidanti (ascorbile palmitato E304i), emulsionanti (sodio pirofosfato acido E450, monogliceridi degli acidi grassi E471), correttore di acidità (acido citrico E330), aromi naturali.

INGREDIENTS

Potato flakes 60%, **starch, wheat** flour, salt, **egg** yolk powder, skimmed **milk** powder, preservatives (sorbic acid E200, **sodium metabisulphite E223**), antioxidants (ascorbyl palmitate E304i), emulsifiers (acid sodium pyrophosphate E450, fatty acid mono-glycerides E471), acidity regulator (citric acid E330), natural flavouring.

LAVORAZIONE

- Lavorazione a freddo.
- La formulazione è stata studiata in modo da ottenere gnocchi tenaci e consistenti, ottimali per la preparazione di grandi quantità di prodotto in cui sono impiegati sistemi automatici.
- Adatti anche al congelamento.

PROCESSING

- Cold processing.
- The formulation has been studied to obtain tenacious, good texture gnocchi, excellent for the preparation of large quantities using automatic systems.
- Also suitable for freezing.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Energia *Energy* 1477 kJ – 347 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 81 g	**Proteine** *Protein* 4.7 g	
Grassi *Fat* 0.4 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 1.6 g	**Sale** *Salt* 3.5 g	
di cui saturi *of which saturates* 0.2 g			
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
Confezioni da 500 g. Disponibili su richiesta anche i formati da 1 kg, 2 kg, 5 kg. *500 g bags. Also available in 1 kg, 2 kg and 5 kg sizes on request.*			
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, ad una temperatura non superiore a 20°C.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, dry place at a temperature below 20°C.	

RETAIL

FRITTOPIÙ

PREPARATO PER FRITTURE

MIX FOR DEEP FRYING

Panature, fritture e pastelle

Breaded, fried and battered products

INGREDIENTI
Farina di **grano** tenero tipo "0", farina di granoturco, fecola di patate, sale, agenti lievitanti (bicarbonato di sodio E500 – pirofosfato di sodio E450).

LAVORAZIONE
- Perfetto per le diverse tipologie d'impiego.
- Fritto misto di molluschi, crostacei e pesce azzurro.
- Impanatura di carne.
- Verdure pastellate.
- Questo prodotto è stato pensato per ottenere fritti gonfi, dorati e croccanti ma leggeri grazie al basso assorbimento di olio.

INGREDIENTS
Soft **wheat** flour Italian type "0", maize flour, potato starch, salt, raising agents (sodium bicarbonate E500 – sodium pyrophosphate E450).

PROCESSING
- Perfect for various types of use.
- Fried shellfish and mackerel or sardines.
- Breaded meat.
- Vegetables in batter.
- This product has been conceived to obtain golden, crunchy fried foods that are light and fluffy thanks to the low absorption of oil.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Energia *Energy* 1582 kJ – 373 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 78 g	**Proteine** *Protein* 10 g	
Grassi *Fat* 1.8 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 1.6 g	**Sale** *Salt* 1 g	
di cui saturi *of which saturates* 0.2 g	**Fibre** *Fibre* 2.9 g		
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
Confezioni da 1 kg. Disponibili su richiesta anche i formati da 2 kg, 5 kg. *1 kg bags. Also available in 2 kg and 5 kg sizes on request.*			
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, ad una temperatura non superiore a 20°C.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, dry place at a temperature below 20°C.	

RETAIL

PRONTOSNACK

PREPARATO PER PRODOTTI DA FORNO SALATI

Salatini, pizzette, focacce, crostate e torte salate

INGREDIENTI
Farina di **grano** tenero tipo "0", agenti lievitanti (cremor tartaro E336 - bicarbonato di sodio E500), sale iodato.

LAVORAZIONE
- Questo prodotto è ideale per la preparazione di sfiziosi prodotti da forno salati da realizzare in breve tempo grazie alla lievitazione istantanea.

MIX FOR SAVOURY BAKED PRODUCTS

Savoury snacks, small pizzas, focaccias, savoury flans and pies

IINGREDIENTS
Soft **wheat** flour Italian type "0", raising agents (cream of tartar E336 – sodium bicarbonate E500), iodised salt.

PROCESSING
- This product is ideal for the preparation of mouth-watering savoury baked products that take next to no time thanks to the instant rising.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Energia *Energy* 1179 kJ – 278 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 58 g	**Proteine** *Protein* 9 g	
Grassi *Fat* 0.8 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 1.4 g	**Sale** *Salt* 0.76 g	
di cui saturi *of which saturates* 0.1 g	**Fibre** *Fibre* 2.2 g		

MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD	
Confezioni da 1 kg. Disponibili su richiesta anche i formati da 2 kg, 5 kg. *1 kg bags. Also available in 2 kg and 5 kg sizes on request.*	
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, ad una temperatura non superiore a 20°C.	**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, dry place at a temperature below 20°C.

RETAIL

PRONTODOLCE

PREPARATO ISTANTANEO PER DOLCI

INSTANT CAKE MIX

Miscela che contiene già all'interno gli agenti lievitanti

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "00" , agenti lievitanti (bicarbonato di sodio E500 – pirofosfato di sodio E450), fecola di patate, sale.

LAVORAZIONE

- Con ProntoDolce non sarà più necessario dosare gli agenti lievitanti, perché il vantaggio di questo prodotto è quello di averli già mescolati nelle giuste proporzioni con una farina adatta alla preparazione di prodotti da forno soffici e lievitati.

Mix that already contains raising agents

INGREDIENTS

Soft **wheat** flour Italian type "00", raising agents (sodium bicarbonate E500 – sodium pyrophosphate E450), potato starch, salt.

PROCESSING

- No more measuring out of raising agents with ProntoDolce, because this product already contains them mixed in the right proportions with a flour suitable for preparing soft and well risen baked products.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Energia *Energy* 1483 kJ – 350 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 73 g	**Proteine** *Protein* 11 g	
Grassi *Fat* 1 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 1.7 g	**Sale** *Salt* 0.96 g	
di cui saturi *of which saturates* 0.1 g	**Fibre** *Fibre* 2.8 g		
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
Confezioni da 1 kg. Disponibili su richiesta anche i formati da 2 kg, 5 kg. *1 kg bags. Also available in 2 kg and 5 kg sizes on request.*			
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, ad una temperatura non superiore a 20°C.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, dry place at a temperature below 20°C.	

RETAIL

PRONTOPIZZA

PREPARATO ISTANTANEO PER PIZZA

INSTANT PIZZA MIX

Pizze per tutti i gusti

Pizzas for all tastes

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "1" macinata a pietra, agenti lievitanti (bicarbonato di sodio E500 – pirofosfato di sodio E450), fecola di patate, sale.

LAVORAZIONE

- ProntoPizza nasce dalla sapiente miscelazione di una farina per pizza macinata a pietra in purezza con agenti lievitanti. Seguendo passo passo le nostre ricette, in meno di 30 minuti si potranno ottenere pizze sottili e croccanti oppure pizze alte e soffici adatte per tutti i gusti.

INGREDIENTS

Stone-ground soft **wheat** flour Italian type "1", raising agents (sodium bicarbonate E500 – sodium pyrophosphate E450), potato starch, salt.

PROCESSING

- ProntoPizza incorporates years of experience, offering a mix of pure stone-ground pizza flour and raising agents. If you follow our recipes step by step, in less than 30 minutes you can have thin and crunchy or soft and puffy pizza, whichever suits your taste.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION. TYPICAL VALUES PER 100 g OF PRODUCT			
Energia *Energy* 1311 kJ – 310 kcal	**Carboidrati** *Carbohydrate* 57 g	**Proteine** *Protein* 14 g	
Grassi *Fat* 0.9 g	**di cui zuccheri** *of which sugars* 1.2 g	**Sale** *Salt* 1.9 g	
di cui saturi *of which saturates* 0.3 g	**Fibre** *Fibre* 8.1 g		
MODALITÀ DI CONSEGNA DELIVERY METHOD			
Confezioni da 1 kg. Disponibili su richiesta anche i formati da 2 kg, 5 kg. *1 kg bags. Also available in 2 kg and 5 kg sizes on request.*			
T.M.C. Termine minimo di conservazione 12 mesi **Conservazione** Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, ad una temperatura non superiore a 20°C.		**MDD** Minimum durability date 12 months **Storage** Store in a cool, dry place at a temperature below 20°C.	

COMPLEMENTARI

COMPLEMENTARI

Per rispondere a tutte le esigenze

NATUR LEVI PANE lievito naturale in polvere ottenuto da farina di grano tenero tipo "00"
LIEVITO COMPRESSO lievito (Saccharomyces cerevisiæ)
FARINA DI SEGALE
FARINA DI RISO
LA NERA preparato con farina di grano arso
SOIA TOSTATA
CRUSCA TOSTATA
SUPER MALTO farina di malto ad alto potere diastasico derivata da frumento selezionato
FARINA DI MAIS BIANCO PERLA per polenta bianca
FARINA DI MAIS MARANO per polenta gialla
SEMI DI ZUCCA
SEMI DI SESAMO
SEMI DI LINO
SEMI DI GIRASOLE
SEMI DI PAPAVERO
SEMI DI MIGLIO
SPUMADORO aroma per dolci
ZUCCHERO IN GRANELLA
UVA SULTANINA
NOCI SGUSCIATE
FARINA DI FARRO INTEGRALE
FARINA DI FARRO BIANCO
FIOCCHI DI AVENA
FIOCCHI MISTI
STAMPI DI CARTA PER FOCACCE, COLOMBE E PANETTONI
750 g - 1kg
TELI DI NYLON dimensioni: 2 m x 50 cm circa
POMODORI PELATI 400 g
POMODORINI 400 g

AVVISO

Nel presente catalogo sono contenute informazioni indicative circa alcune caratteristiche generali dei prodotti illustrati che possono mutare nel tempo. Tali informazioni non costituiscono in alcun modo descrizione delle caratteristiche specifiche da parte dell'azienda.
Altre farine potrebbero essere introdotte in un secondo momento.

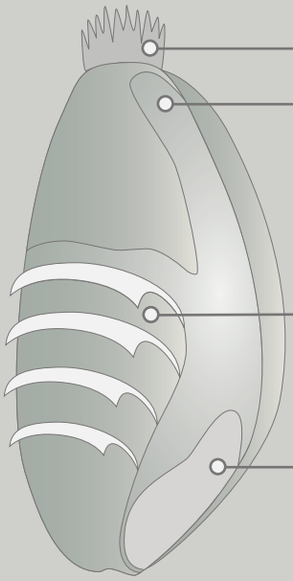
COMPLEMENTARY PRODUCTS

To satisfy all needs

NATUR LEVI PANE natural yeast powder obtained from soft wheat flour Italian type "00"
COMPRESSED YEAST yeast (Saccharomyces cerevisiæ)
RYE FLOUR ITALIAN
RICE FLOUR
LA NERA (black pasta) prepared with burnt wheat flour
TOASTED SOYA
TOASTED BRAN
SUPER MALT malt flour with high diastatic power, obtained from selected wheat
WHITE PEARL MAIZE FLOUR for white polenta
MARANO MAIZE FLOUR for yellow polenta
PUMPKIN SEEDS
SESAME SEEDS
LINSEED
SUNFLOWER SEEDS
POPPY SEEDS
MILLET SEEDS
SPUMADORO flavouring for cakes
GRANULATED SUGAR
SULTANAS
SHELLED WALNUTS
WHOLEMEAL SPELT FLOUR
WHITE SPELT FLOUR
OAT FLAKES
MIXED FLAKES
PAPER MOULDS FOR FOCACCIAS, COLOMBE AND PANETTONI
750 g - 1 kg
NYLON SHEETS size: approx. 2 m x 50 cm
PEELED TOMATOES 400 g
CHERRY TOMATOES 400 g

WARNING

This catalogue contains indicative information regarding certain general characteristics of illustrated products, which may change. Under no circumstances does such information represent a description of the specific characteristics.
Other flours may be introduced at a later date.



CIUFFO BRUSH

ENDOSPERMA ENDOSPERM

PROTEINE	PROTEIN
CARBOIDRATI	CARBOHYDRATE
FIBRE ALIMENTARI	DIETARY FIBRE
SOLUBILI	SOLUBLES
ENZIMI	ENZYMES
VITAMINE	VITAMINS

CRUSCA BRAN

VITAMINE	VITAMINS
SALI MINERALI	MINERAL SALTS
FIBRE ALIMENTARI	DIETARY FIBRE
INSOLUBILI	INSOLUBLES

GERME GERM

ANTIOSSIDANTI	ANTIOXIDANTS
VITAMINE	VITAMINS
LIPIDI	FAT

MOLINO Bertolo

MOLINO BERTOLO S.R.L.
COVOLO DI PEDEROBBA (TV)
Via Dogana Vecchia, 10
Tel. 0423.64043 - Fax 0423.681869
www.molinobertolo.it

studiotorresan.it

Cat. 03-2015