

• OG •

Farina di forza ottenuta da grani Canadesi con aggiunte di glutine che permettono altissime idratazioni sviluppo e tenuta oltre le 36 ore.

• OL •

Farina di grano tenero ottenuta da grani di forza a macinazione lenta, che consentono alla farina di sopportare lievitazione lunghe da 24/48 ore, adatta a lievitati di ricorrenza, rosette soffiate, ciabatte. Senza aggiunte di glutine.

• OX •

La selezione dei grani Europei ed Italiani e la sapiente capacità di miscelazione garantisce forza ed elasticità a questa farina, che si adatta a lavorazioni con bighe corte 8/10 ore, impasti molli e pizza Classica 12/16 ore. Senza aggiunta di glutine

• OT •

La selezione di grani del Molino Pagani garantisce una farina di grano tenero con ottima elasticità per lievitazioni corte, rinfreschi e pasticceria da banco. Senza aggiunta di glutine.

• OP •

La selezione di grani del Molino Pagani porta ad una farina di forza da utilizzare per bighe 24 ore e lievitazioni lunghe. La sua forza permette un buono sviluppo anche nel tempo. Sconsigliata per rimpasti a lievitazioni brevi.

• OE •

La selezione di Grani Esteri e la loro macinazione lunga portano ad ottenere una farina di grano tenero con caratteristiche di elasticità ed estensibilità ottime per bighe medio/lunghe, ciabatte lievitati e croissant. Senza aggiunte di glutine.

• OS •

Farina di grano tenero che garantisce resistenza e tenacità all'impasto, adatta a lavorazioni dirette, paste molli, pizze classiche con lievitazioni corte. Senza aggiunte di glutine.

• OR •

Farina di grano tenero ottenuta selezionando i migliori grani nazionali. Adatta a rinfreschi e impasti con lievitazioni corte. Senza aggiunta di glutine.

Classic

A partire da un'accurata scelta delle varietà dei grani provenienti dai migliori fornitori italiani ed esteri, Molino Pagani produce una gamma completa di farine bilanciate per tutte le esigenze del mercato professionale.



FARINE. DAL 1803.

Molino Pagani S.P.A.

Via Dei Molini, 38
26812 Borghetto L.no (LO)
Tel.: 0371/29011
info@molinopagani.it



• OG •

Strength flour obtained from Canadian grains with gluten additions that allow very high development and hydration for more than 36 hours.

• OL •

Soft wheat flour obtained from a slow-grinding process; this flour deals well with long leavening of 24/48 hours, and is suitable for leavened products, puffed rosettes, ciabatta. Without added gluten.

• OX •

The selection of European and Italian grains and the strong mixing know-how gives strength and elasticity to this flour, which is suitable for short bigas 8/10 hours, soft doughs and classic pizzas 12/16 hours. Without added gluten.

• OT •

This soft wheat flours is obtained by a selection of grains of Molino Pagani, and has a good elasticity for short leavening processes, doughs and pastry. Without added gluten.

• OP •

The selection of Molino Pagani grains leads to a strong flour to be used for 24-hour bigas and long leavening. Its strength allows a good development even for a long time. Not recommended for doughs with short leavening.

• OE •

The selection of foreign grains and their long grinding lead Molino Pagani to obtain a soft wheat flour with excellent elasticity and extensibility characteristics for medium/long bigas, leavened ciabattas and croissants. Without added gluten.

• OS •

A soft wheat flour which gives strength and toughness to doughs, suitable for direct processing and soft doughs, classic pizzas with short leavening. Without added gluten.

• OR •

Soft wheat flour obtained by a selection of national grains. Suitable for doughs and short leavening. Without added gluten.

Classic

Starting from an accurate selection of grains of the best Italian and foreign suppliers, Molino Pagani produces a complete range of balanced flours for all the needs of professional market.

