

• Integrale Fine •

Farine prodotte dalla macinazione di grani teneri selezionati, con parti cruscali fini per prodotti completi dal punto di vista nutrizionale. Adatte a tutte quelle lavorazioni con i macchinari in cui si vuole ottenere un prodotto fragrante e ben sviluppato. In base al loro valore proteico si possono utilizzare nel seguente modo:

• Normale •

In panificazione per impasti diretti focacce e grissini.
In pizzeria per pizze in teglia.
In pasticceria per paste frolle biscotti.

• Media •

In panificazione per impasti diretti focacce e grissini.
In pizzeria per lievitazioni medio corte.
In pasticceria per paste frolle biscotti e da taglio per croissant.

• Forte •

In panificazione per impasti molli anche con lievito madre.
In pizzeria per lievitazioni medio lunghe.
In pasticceria per paste lievitate.

• Integrale Scaglia Grossa •

Farine ottenute da grani selezionati ricche di fibre dal gusto intenso adatte a qualsiasi tipo di lavorazione secondo il loro valore proteico, da utilizzare nel seguente modo:

• Normale •

In panificazione per impasti diretti focacce e grissini.
In pizzeria per pizze in teglia.
In pasticceria per paste frolle biscotti.

• Media •

In panificazione per impasti diretti focacce e grissini.
In pizzeria per lievitazioni medio corte.
In pasticceria per paste frolle biscotti e da taglio per croissant.

• Forte •

In panificazione per impasti molli anche con lievito madre.
In pizzeria per lievitazioni medio lunghe.
In pasticceria per paste lievitate.

Integrale

Una farina ricca di fibre che può essere utilizzata per tutte le lavorazioni, per soddisfare le richieste del consumatore.



**MOLINO
PAGANI**

FARINE. DAL 1803.

Molino Pagani S.P.A.

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



• Wholegrain Thin •

Flours from selected soft grains which contain bran parts for products which are complete from nutritional point of view. Suitable for all those processing with machinery for fragrant and well developed products.

Depending on their proteic value, they can be used in the following way:

• Normal •

In bakery for direct dough, focaccia and breadsticks.

In pizza making for pan pizzas.

In pastry for shortcrust and biscuits.

• Medium •

In bakery for direct dough, focaccia and breadsticks.

In pizza making for medium-short leavening.

In pastry for shortcrust biscuits and as added flour for croissants.

• Strong •

In bakery for soft doughs also with mother yeast.

In pizza making for medium-long leavening.

In pastry for leavened pastries.

• Wholegrain Big Flake •

Flours obtained from selected grains rich in fibers with an intense flavor, suitable for any processing.

Depending on their proteic value, they can be used in the following way:

• Normal •

In bakery making for direct dough, focaccia and breadsticks.

In pizza making for pan pizzas.

In pastry for shortcrust and biscuits.

• Medium •

In bakery for direct dough, focaccia and breadsticks.

In pizza making for medium-short leavening.

In pastry for shortbread biscuits and as added flour for croissants.

• Strong •

In bread making for soft doughs also with mother yeast.

In pizza making for medium-long leavening.

In pastry for leavened pastries.

Wholegrain

A gamma of flours which are rich in fibers suitable for all processes, to satisfy the consumer's requests.



• WEBSITE •



• WEBSITE •

