

## • Pasta 00 •



Farina di grano tenero per la produzione di pasta fresca, pasta tradizionale e pasta ripiena.

Nasce da una selezione di grano ad alto valore proteico che garantisce stabilità ed elasticità all'impasto, e permette di ottenere prodotti di maggior durata, con un'ottima tenuta in cottura e una naturale ruvidezza che trattiene meglio il condimento.



Soft wheat flour suitable for the production of fresh pasta, traditional pasta and filled pasta.

This flour comes from a selection of wheat with a high protein value that guarantees stability and elasticity to the dough, for longer-lasting products, with excellent cooking resistance and a natural roughness that holds the dressing.

## Pasta

Una linea completa di farine per pasta semplice o ripiena, per dare ad ogni professionista il prodotto perfetto per le proprie preparazioni.

**A complete gamma of flours suitable for plain or stuffed pasta, to give each artisan the perfect product for his bakery.**



FARINE. DAL 1803.

**Molino Pagani S.P.A.**

Via Dei Molini, 38

26812 Borghetto L.no (LO)

Tel.: 0371/29011

[info@molinopagani.it](mailto:info@molinopagani.it)