

• Panettone •

Farina di grano tenero tipo 00 adatta per la produzione di panettone, pandoro e colomba. Può essere utilizzata anche come farina da taglio, insieme a farine deboli.

• Manitoba •

Farina di grano tenero tipo 00, adatta a rinfreschi per lievitati e lavorazioni a lunga lievitazione.

• Sfoglia •

Farina di grano tenero tipo 00, creata per garantire il massimo risultato nella produzione di pasta sfoglia.

• Biscotto •

Farina di grano tenero tipo 00 ideale per la produzione di biscotti, pasta brisé, pasticceria da the, frolle dolci e salate.

• Dolce Tradizione •

Semilavorato adatto alla lavorazione di dolci di ricorrenza a lievitazione naturale, come colombe, panettoni e veneziane.

Dalla Linea Isola Pagani

• Tipo 1 Medio •

MACINATA A PIETRA

Farina tipo 1 macinato a pietra ideale per la produzione di frolla sia dolce che salata, e biscotti.

• Lievitati •

Farina di grano tenero tipo 00 adatta per i rinfreschi del lievito madre e a tutte le lavorazioni a lunga lievitazione e alta idratazione.

• Croissant •

Farina di grano tenero tipo 00 ad alto valore proteico adatta per croissant brioches. La farina garantisce un buon assorbimento di grassi e un ottimo sviluppo.

• Frolla •

Farina di grano tenero tipo 00 ideale per la produzione di frolla, pasta brisé, pasticceria da the, frolle dolci e salate.

• Glassa Pagani •

Semilavorato per ottenere in modo rapido e veloce una glassa uniforme e croccante ottima per qualsiasi prodotto da forno.

• Dolce Croissant •

Semilavorato adatto alla lavorazione di dolci di pasticceria a lievitazione naturale, come croissant, brioches e sfoglie.



Pasticceria

Una linea completa di farine per la pasticceria, per dare ad ogni professionista il prodotto perfetto per le proprie preparazioni.



**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



• Panettone •

Soft wheat flour 00 type suitable for panettone, pandoro (Christmas specialities) and colomba (easier specialty). It's also suitable for flour adding with weak flours.

• Manitoba •

Soft wheat flour 00 type for refreshments for leavened products and long leavening processes.

• Sfoglia •

Soft wheat flour 00 type for the best results in puff pastry making.

• Biscotto •

Soft wheat flour 00 type for cookies, shortcrust pastry, teatime pastry, biscuits.

• Dolce Tradizione •

Semi-finished product perfect to obtain long leavening festivity cakes like colombe, panettoni, veneziane.

From Isola Pagani

• Tipo 1 Medio •

STONE MILLED

Type 1 flour perfect for sweet or salted crunchy pastry and cookies.

• Lievitati •

Soft wheat flour 00 type good for mother yeast refreshment and long leavening processes with high hydration.

• Croissant •

Soft wheat flour 00 type with high proteic value for croissants and brioches. This flour has a high fat absorption and a good development.

• Frolla •

Soft wheat flour 00 type for cookies, frolla, shortcrust pastry, teatime pastry, sweet or salted cookies. dolci e salate.

• Glassa Pagani •

Semi-finished product perfect to obtain quickly and easily a uniform and crunchy glaze for bakery.

• Dolce Croissant •

Semi-finished product perfect to obtain leavened pastry like croissant, brioches, puff pastry.

Pastry

A complete gamma of flours suitable for pastry, to give each artisan the perfect product for his bakery.

