

## • Forte •

Farina di grano tenero tipo 0 ad alto potere proteico, adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti con lunga lievitazione.

## • Extra •

Farina di grano tenero tipo 0 a medio-alto tenore proteico adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti con lunga lievitazione dove si richiede un'ottima elasticità.

## • Normale •

Farina di grano tenero tipo 0 adatta a lievitazioni corte e pizze in teglia.

## • Soft •

Semilavorato per pizza e focaccia in teglia; la sua caratteristica è di rendere il prodotto soffice e morbido al taglio. Adatto per tutti i tipi di farcitura.

### *Dalla linea Isola Pagani*

## • Tipo 1 Forte •

### MACINATA A PIETRA

Farina di grano tenero tipo 1 ad alto tenore proteico. La macinazione lenta e a bassa temperatura garantisce l'estrazione di farina con maggiore profumo e sapore più intenso. Indicata per tutti gli impasti diretti e indiretti con medie e lunghe lievitazioni a temperatura controllata (frigorifero).

## • Elastica •

Farina di grano tenero tipo 0 ad alto tenore proteico, adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti con lunga lievitazione dove si richiede un'ottima elasticità.

## • Media •

Farina di grano tenero tipo 0 a medio tenore proteico, adatta a tutti gli impasti diretti con lievitazione in giornata.

## • La Paganella •

Miscela di farine tipo 1 per una pizza in pala ad alta idratazione, con aggiunta di Lievito Madre, che conferisce all'impasto croccantezza e digeribilità.



# Pizza

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



FARINE. DAL 1803.

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

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



## • Forte •

Soft wheat flour 0 type with high protein value, suitable for all direct and indirect doughs with long leavening.

## • Extra •

Soft wheat flour 0 type with medium-high protein value, suitable for all direct and indirect doughs with long leavening or when a great elasticity is needed.

## • Normale •

Soft wheat flour 0 type suitable for short leavening and baking tin pizzas.

## • Soft •

Semi-finished mix for baking tin pizza and focaccia. This mix is suitable for a fluffy and soft product. Good for all stuffing tastes.

## • Elastica •

Soft wheat flour 0 type with high protein value, suitable for all direct and indirect doughs with long leavening or when a great elasticity is needed.

## • Media •

Soft wheat flour 0 type with medium protein value, suitable for all direct and indirect doughs with same-day leavening.

## • La Paganella •

Flour mix 1 type for a baking tin pizza with high hydration; this mix contains mother yeast, which gives to the dough a crunchiness and digestibility.

# Pizza

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



*From Isola Pagani*

## • Tipo 1 Forte •

### STONED MILLED

Soft wheat flour 1 type with high protein value. A slow and low temperature grinding process gives a good scent and strong taste to this flour. Suitable for all direct and indirect processes for medium and long leavening at controlled temperature.

