@molinopagani

MOLINO
PAGANI
LE NOSTRE FARINE
DAL 1803.

CATALOGO PRODOTTI
PRODUCT CATALOGUE

MOLINO PAGANI

FARINE
FLOURS

SEMOLE
SEMOLINA

SEMILAVORATI E MIGLIORATORI
SEMI-FINISHED AND IMPROVERS

MOLINO PAGANI

LE NOSTRE FARINE DAL 1803.

Non servono fiumi di parole per raccontare la storia di Molino Pagani.
Dalla fondazione da parte della famiglia Pagani nel 1803, alla sapiente guida di Gianbattista Pagani e dei figli Beppe e Davide oggigiorno, si sono succedute sette generazioni, mantenendo viva la tradizione molitoria nel territorio. Dai primi laminatoi all'informatizzazione, dal primo camion alla creazione del laboratorio di analisi interno, l'Azienda è da sempre attenta all'utilizzo di tecnologie moderne e all'avanguardia, per mantenere alti standard qualitativi, grazie al costante controllo e alla stretta collaborazione tra i reparti produttivi e le attività di ricerca e sviluppo. Ogni singolo step della nostra Storia ha contribuito a rendere Molino Pagani il più grande Molino della Regione Lombardia.

Fin dalle sue origini Molino Pagani ha scelto di lavorare nel segno dell'innovazione e nel rispetto della tradizione.
L'attenzione alla sicurezza alimentare, la scelta delle materie prime, l'utilizzo di grani attentamente selezionati, la sostenibilità, rappresentano la forza e costanza che il Molino mette nel soddisfare le esigenze e le richieste della clientela. Per Molino Pagani è fondamentale lavorare sempre al fianco dei clienti per costruire insieme il più roseo futuro.

Molino Pagani offre diverse linee prodotto, per il pane, la pizza, la pasticceria, i pastifici e tutte le lavorazioni che prevedano l'uso di farina. Anche una linea di coadiuvanti e miglioratori è compresa nell'ampia gamma.
Alti standard di qualità sono quotidianamente garantiti dai controlli del nostro laboratorio analisi e da tutte le certificazioni conseguite.

There's no need to use a thousand words to tell the story of Molino Pagani.
Since the foundation by the Pagani family in 1803 until the current leadership of Giambattista Pagani and his sons Beppe and Davide, seven generations have led the Company, keeping the milling tradition alive in the territory. Since the first rolling mills to the computerisation, since the first truck to the creation of the internal analysis laboratory, the Company has always been attentive to the use of modern and avant-garde technologies in order to keep high standards of quality, thanks to the stable control and close cooperation between the production departments and R&D activities. Each single step made through the years has contributed to make Molino Pagani the the biggest Milling Company of the Lombardy Region, in Northern Italy.

Since its foundation, Molino Pagani decided to work in the sign of innovation and respecting the traditions.
The attention to food safety, the choice of raw materials, the use of high selected grains, sustainability are the elements that build strenght and constancy that Molino Pagani spends into satisfying needs and requests of customers.
Work alongside customers to build the brightest future together is what Molino Pagani does day by day.

Molino Pagani offers different product lines, for bread, pizza, pastry, pasta factories and all productions that involve the use of flour. The wide range includes also a line of adjuvants and improvers.
High quality standards are guaranteed daily, by the controls of our analysis laboratory and by all the achieved certifications.

RINTRACCIABILITÀ NELLE FILIERE AGROALIMENTARI
CERTIQUALITY
UNI EN ISO **22005:2008**

SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIQUALITY
UNI EN ISO **22000:2018**

SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO
CERTIQUALITY
UNI EN ISO **9001:2015**

FSSC 22000

1K Kosher

PRODUCTS
PRODOTTI

FARINA DI GRANO TENERO
SOFT WHEAT FLOUR

Prodotto dedicato esclusivamente ad usi professionali per panificazione e prodotti da forno. Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente (al di sotto dei 25°C), in luogo idoneo, pulito e privo di odori, lontano da fonti di calore, umidità e al riparo dalla luce diretta del sole.

These products are for professional use for bakery products. Store the product at room temperature (below 25°C), in a suitable, clean and odor-free place, away from sources of heat, humidity and away from direct sunlight.

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.

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.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO)
NUTRITIONAL FACTS (VALUES FOR 100G OF PRODUCTS)

Energia/Energy	361Kcal/1477Kj
Grassi totali/Fats	1,00 g
di cui saturi/saturated	0,20 g
Carboidrati/Carbohydrates	76,20 g
di cui zuccheri/Sugar	1,80 g
Fibre/Fibers	2,90 g
Proteine/Proteins	vedi singolo prodotto see product
Sale/Salt	0,00 g

PALLET

Formati disponibili Available formats	**25 Kg**	**12,5 Kg**	**5 Kg**
Dimensioni Dimensions	57 × 13 × 37	44 × 13 × 27	30 × 10 × 25
Sacchi per strato Bags per layer	4	8	12
Strati Layers	8/10	10	13

SCANSIONA IL QR CODE PER INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
SCAN QR CODE TO READ ADDITIONAL INFORMATIONS

Gr

W	**660**
P/L	**0,80**
Proteine/Proteins	**18,15 gr**

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

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

P

W	**480**
P/L	**0,60**
Proteine/Proteins	**16,70 gr**

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.

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.

L

W	**440**
P/L	**0,60**
Proteine/Proteins	**16,70 gr**

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.

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.

E

W	**380**
P/L	**0,60**
Proteine/Proteins	**15,35gr**

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.

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.

X

W	**330**
P/L	**0,55**
Proteine/Proteins	**14,45 gr**

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

The selection of European and Italian grains and the strong mixing know-how gives strenght 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.

S

W	**290**
P/L	**0,55**
Proteine/Proteins	**13,45 gr**

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.

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

T

W	**240**
P/L	**0,55**
Proteine/Proteins	**12,65 gr**

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.

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.

R

W	**210**
P/L	**0,55**
Proteine/Proteins	**11,70 gr**

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

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

FARINA DI GRANO TENERO
SOFT WHEAT FLOUR

Prodotto dedicato esclusivamente ad usi professionali per panificazione e prodotti da forno. Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente (al di sotto dei 25°C), in luogo idoneo, pulito e privo di odori, lontano da fonti di calore, umidità e al riparo dalla luce diretta del sole.

These products are for professional use for bakery products. Store the product at room temperature (below 25°C), in a suitable, clean and odor-free place, away from sources of heat, humidity and away from direct sunlight.

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

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO)
NUTRITIONAL FACTS
(VALUES FOR 100G OF PRODUCTS)

Energia/Energy	361Kcal/1477Kj
Grassi totali/Fats	1,00 g
di cui saturi/saturated	0,20 g
Carboidrati/Carbohydrates	76,20 g
di cui zuccheri/Sugar	1,80 g
Fibre/Fibers	2,90 g
Proteine/Proteins	vedi singolo prodotto see product
Sale/Salt	0,00 g

VALIDA PER TUTTE LE FARINE TRANNE "LA PAGANELLA"
VALID FOR ALL THE FLOURS EXCEPT "LA PAGANELLA"

PALLET

Formati disponibili Available formats	**25 Kg**	**12,5 Kg**	**5 Kg**
Dimensioni Dimensions	57 × 13 × 37	44 × 13 × 27	30 × 10 × 25
Sacchi per strato Bags per layer	4	8	12
Strati Layers	8/10	10	13

SCANSIONA IL QR CODE PER INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
SCAN QR CODE TO READ ADDITIONAL INFORMATIONS

FORTE

W	**480**
P/L	**0,60**
Proteine/Proteins	**16,55 gr**

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

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

ELASTICA

W	**380**
P/L	**0,60**
Proteine/Proteins	**15,50 gr**

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.

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.

EXTRA

W	**330**
P/L	**0,55**
Proteine/Proteins	**14,35 gr**

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.

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.

MEDIA

W	**290**
P/L	**0,55**
Proteine/Proteins	**13,35 gr**

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

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

LA PAGANELLA

SEMILAVORATO PER PIZZA IN PALA O PINSA ROMANA

SEMI-FINISHED FOR PEEL PIZZA

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.

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

Energia/Energy	344Kcal/1439Kj
Grassi totali/Fats	1,04 g
di cui saturi/saturated	0,21 g
Carboidrati/Carbohydrates	68,620 g
di cui zuccheri/Sugar	0,38 g
Fibre/Fibers	2,79 g
Proteine/Proteins	14,82 g
Sale/Salt	0,00 g

FARINA DI GRANO TENERO
SOFT WHEAT FLOUR

Prodotto dedicato esclusivamente ad usi professionali per panificazione e prodotti da forno. Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente (al di sotto dei 25°C), in luogo idoneo, pulito e privo di odori, lontano da fonti di calore, umidità e al riparo dalla luce diretta del sole.

These products are for professional use for bakery products. Store the product at room temperature (below 25°C), in a suitable, clean and odor-free place, away from sources of heat, humidity and away from direct sunlight.

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

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO)
NUTRITIONAL FACTS (VALUES FOR 100G OF PRODUCTS)

Energia/Energy	361Kcal/1477Kj
Grassi totali/Fats	1,00 g
di cui saturi/saturated	0,20 g
Carboidrati/Carbohydrates	76,20 g
di cui zuccheri/Sugar	1,80 g
Fibre/Fibers	2,90 g
Proteine/Proteins	vedi singolo prodotto see product
Sale/Salt	0,00 g

VALIDA PER TUTTI I PRODOTTI TRANNE I SEMILAVORATI
VALID FOR ALL THE PRODUCTS EXCEPT SEMI-FINISHED

PALLET

Formati disponibili Available formats	**25 Kg**	**12,5 Kg**	**5 Kg**
Dimensioni Dimensions	57 × 13 × 37	44 × 13 × 27	30 × 10 × 25
Sacchi per strato Bags per layer	4	8	12
Strati Layers	8/10	10	13

SCANSIONA IL QR CODE PER INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
SCAN QR CODE TO READ ADDITIONAL INFORMATIONS

PANETTONE

W	**480**
P/L	**0,60**
Proteine/Proteins	**16,53 gr**

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

LIEVITATI

W	**440**
P/L	**0,60**
Proteine/Proteins	**16,70 gr**

Farina di grano tenero tipo 00 adatta per i rinfreschi del lievito madre e a tutte le lavorazioni a lunga lievitazione e alta idratazione.
Soft wheat flour 00 type good for mother yeast refreshment and long leavening processes with high hydratation.

MANITOBA

W	**380**
P/L	**0,60**
Proteine/Proteins	**16,53 gr**

Farina di grano tenero tipo 00, adatta a rinfreschi per lievitati e lavorazioni a lunga lievitazione.
Soft wheat flour 00 type for refreshments for leavened products and long leavening processes.

CROISSANT

W	**360**
P/L	**0,60**
Proteine/Proteins	**14,80 gr**

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

SFOGLIA

W	**330**
P/L	**0,55**
Proteine/Proteins	**13,35 gr**

Farina di grano tenero tipo 00, creata per garantire il massimo risultato nella produzione di pasta sfoglia.
Soft wheat flour 00 type for the best results in puff pastry making.

FROLLA

W	**210**
P/L	**0,55**
Proteine/Proteins	**11,80 gr**

Farina di grano tenero tipo 00 ideale per la produzione di frolla, pasta brisé, pasticceria da the, frolle dolci e salate.
Soft wheat flour 00 type for cookies, frolla, shortcrust pastry, teatime pastry, sweet or salted cookies.dolci e salate.

BISCOTTO

W	**100**
P/L	**0,45**
Proteine/Proteins	**10,20 gr**

Farina di grano tenero tipo 00 ideale per la produzione di biscotti, pasta brisé, pasticceria da the, frolle dolci e salate.
Soft wheat flour 00 type for cookies, shortcrust pastry, teatime pastry, biscuits.

DOLCE TRADIZIONE

SEMILAVORATO PER:
SEMI-FINISHED FOR:
PANETTONE • COLOMBA • PANDORO • VENEZIANA

Semilavorato adatto alla lavorazione di dolci di ricorrenza a lievitazione naturale, come colombe, panettoni e veneziane.
Semi-finished product perfect to obtain long leavening festivity cakes like colombe, panettoni, veneziane.

Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100g di prodotto) / Nutritional facts (values for 100g of products):
Energia/Energy: 362/1516 kcal/kJ • Grassi/Fat: 4,20g • di cui saturi/saturated: 3,10g • Carboidrati/Carbohydrates: 74,40g • di cui zuccheri/of which sugars: 8,20g • Fibre/Fibers: 1,90g • Proteine/Proteins: 11,0g • Sale/Salt: 0,99g

DOLCE CROISSANT

SEMILAVORATO PER VIENNOISERIE
SEMI-FINISHED FOR VIENNOISERIE

Semilavorato adatto alla lavorazione di dolci di pasticceria a lievitazione naturale, come croissant, brioches e sfoglie.
Semi-finished product perfect to obtain leavened pastry like croissante, brioches, puff pastry.

Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100g di prodotto) / Nutritional facts (values for 100g of products):
Energia/Energy: 383/1602 kcal/kJ • Grassi/Fat: 7,90g • di cui saturi/saturated: 5,30g • Carboidrati/Carbohydrates: 72,30g • di cui zuccheri/of which sugars: 13,10g • Fibre/Fibers: 1,80g • Proteine/Proteins: 9,60g • Sale/Salt: 1,08g

FARINA INTEGRALE
WHOLEWHEAT FLOUR

Prodotto dedicato esclusivamente ad usi professionali per panificazione e prodotti da forno. Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente (al di sotto dei 25°C), in luogo idoneo, pulito e privo di odori, lontano da fonti di calore, umidità e al riparo dalla luce diretta del sole.

These products are for professional use for bakery products. Store the product at room temperature (below 25°C), in a suitable, clean and odor-free place, away from sources of heat, humidity and away from direct sunlight.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO)
NUTRITIONAL FACTS
(VALUES FOR 100G OF PRODUCTS)

Energia/Energy	341Kcal/1445Kj
Grassi totali/Fats	1,50 g
di cui saturi/saturated	0,27 g
Carboidrati/Carbohydrates	64,50 g
di cui zuccheri/Sugar	0,58 g
Fibre/Fibers	5,00 g
Proteine/Proteins	vedi singolo prodotto see product
Sale/Salt	0,00 g

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

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

PALLET

	25 Kg	12,5 Kg
Formati disponibili Available formats		
Dimensioni Dimensions	57 x 13 x 37	44 x 13 x 27
Sacchi per strato Bags per layer	4	8
Strati Layers	8/10	10

SCANSIONA IL QR CODE PER INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
SCAN QR CODE TO READ ADDITIONAL INFORMATIONS

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:

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:

NORMALE/NORMAL

W	**210**
P/L	**0,55**
Proteine/Proteins	**11,65 gr**

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

In brakery for direct dough, focaccia and breadsticks.
In pizza making for pan pizzas.
In pastry for shortcrust and biscuits.

MEDIA/MEDIUM

W	**290**
P/L	**0,55**
Proteine/Proteins	**13,35 gr**

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.

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.

FORTE/STRONG

W	**440**
P/L	**0,60**
Proteine/Proteins	**16,55 gr**

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

In bakery for soft doughs also with mother yeast.
In pizza making for medium-long leavening.
In pastry for leavened pastries.

INTEGRALE FORTE

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:

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:

NORMALE/NORMAL

W	**210**
P/L	**0,55**
Proteine/Proteins	**11,65 gr**

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

In bakery making for direct dough, focaccia and breadsticks.
In pizza making for pan pizzas.
In pastry for shortcrust and biscuits.

MEDIA/MEDIUM

W	**290**
P/L	**0,55**
Proteine/Proteins	**13,35 gr**

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.

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.

FORTE/STRONG

W	**440**
P/L	**0,60**
Proteine/Proteins	**16,55 gr**

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

In bread making for soft doughs also with mother yeast.
In pizza making for medium-long leavening.
In pastry for leavened pastries.

FARINA DI GRANO TENERO
SOFT WHEAT FLOUR

Prodotto dedicato esclusivamente ad usi professionali per panificazione e prodotti da forno. Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente (al di sotto dei 25°C), in luogo idoneo, pulito e privo di odori, lontano da fonti di calore, umidità e al riparo dalla luce diretta del sole.

These products are for professional use for bakery products. Store the product at room temperature (below 25°C), in a suitable, clean and odor-free place, away from sources of heat, humidity and away from direct sunlight.

PASTA

W	**180**
P/L	**0,70**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO)
NUTRITIONAL FACTS
(VALUES FOR 100G OF PRODUCTS)

Energia/Energy	361Kcal/1477Kj
Grassi totali/Fats	1,00 g
di cui saturi/saturated	0,20 g
Carboidrati/Carbohydrates	76,20 g
di cui zuccheri/Sugar	1,80 g
Fibre/Fibers	2,90 g
Proteine/Proteins	8,75 G
Sale/Salt	0,00 g

PALLET

Formati disponibili Available formats	**25** **Kg**	**12,5** **Kg**	**5** **Kg**
Dimensioni Dimensions	57 x 13 x 37	44 x 13 x 27	30 x 10 x 25
Sacchi per strato Bags per layer	4	8	12
Strati Layers	8/10	10	13

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.

SCANSIONA IL QR CODE PER INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
SCAN QR CODE TO READ ADDITIONAL INFORMATIONS

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO
REMILLED SEMOLINA OF DURUM WHEAT

GIALLA • YELLOW

Grande apporto di proteine e carotenoidi per tutte le lavorazioni professionali.
Great supply of proteins and carotenoids for all professional processes.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO) / NUTRITIONAL FACTS (VALUES FOR 100G OF PRODUCTS)

Energia/Energy	340Kcal/1443Kj
Grassi totali/Fats	1,40 g
di cui saturi/saturated	0,30 g
Carboidrati/Carbohydrates	68,60 g
di cui zuccheri/Sugar	1,00 g
Fibre/Fibers	3,00 g
Proteine/Proteins	12,65 g
Sale/Salt	0,00 g

ROSSA • RED

Direttamente dalla Sicilia, grande tenuta nella lievitazione e caratteristico color paglierino.
Straight from Sicily, great resistance in leavening and a characteristic straw colour.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO) / NUTRITIONAL FACTS (VALUES FOR 100G OF PRODUCTS)

Energia/Energy	345Kcal/1466Kj
Grassi totali/Fats	1,00 g
di cui saturi/saturated	0,00 g
Carboidrati/Carbohydrates	70,00 g
di cui zuccheri/Sugar	3,00 g
Fibre/Fibers	2,20 g
Proteine/Proteins	13,00 g
Sale/Salt	0,00 g

Prodotto dedicato esclusivamente ad usi professionali per panificazione e prodotti da forno.
Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente (al di sotto dei 25°C), in luogo idoneo, pulito e privo di odori, lontano da fonti di calore, umidità e al riparo dalla luce diretta del sole.
These products are for professional use for bakery products. Store the product at room temperature (below 25°C), in a suitable, clean and odor-free place, away from sources of heat, humidity and away from direct sunlight.

Per le sue semole rimacinate, Molino Pagani si spinge nelle Regioni in cui si coltiva il grano duro migliore, seleziona i prodotti di più alto livello qualitativo e realizza prodotti ideali per il mercato professionale.

For its re-milled semolina, Molino Pagani searches for the best durum wheat into the southern regions of Italy, to select the highest quality products and create products that are ideal for the professional market.

PALLET

Formati disponibili Available formats	**25 Kg**	**12,5 Kg**	**5 Kg**
Dimensioni Dimensions	57 × 13 × 37	44 × 13 × 27	30 × 10 × 25
Sacchi per strato Bags per layer	4	8	12
Strati Layers	8/10	10	13

SEMILAVORATI E MIGLIORATORI
SEMI-FINISHED AND IMPROVERS

PRODOTTI SEMILAVORATI
SEMI-FINISHED PRODUCTS

Prodotto dedicato esclusivamente ad usi professionali per panificazione e prodotti da forno. Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente (al di sotto dei 25°C), in luogo idoneo, pulito e privo di odori, lontano da fonti di calore, umidità e al riparo dalla luce diretta del sole.

These products are for professional use for bakery products. Store the product at room temperature (below 25°C), in a suitable, clean and odor-free place, away from sources of heat, humidity and away from direct sunlight.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
NUTRITIONAL FACTS

I valori nutrizionali per i singoli prodotti sono disponibili scannerizzando il QR Code in basso a sx o al link www.molinopagani.it/info-prodotto.

Nutritional facts for each product is available scanning the QR code on the left in the footer of the page or at this url: www.molinopagani.it/info-prodotto.

Una linea completa di miscele e semilavorati per la panificazione, tutti con lievito madre italiano, che assicurano il massimo risultato a ogni tipo di impasto.

A complete line of semi-finished products for all bread making processing, with italian mother yeast which ensures the best result for any type of dough.

PALLET

Formati disponibili Available formats	**10** **Kg**
Dimensioni Dimensions	44 × 13 × 27
Sacchi per strato Bags per layer	8
Strati Layers	10

SCANSIONA IL QR CODE PER INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
SCAN QR CODE TO READ ADDITIONAL INFORMATIONS

ARABO
Semilavorato adatto per produrre pane arabo.
Semi-finished suitable for Arabic bread.

AVENA ARABO
Semilavorato con l'aggiunta di semi di avena, adatto per produrre pane arabo.
Semi-finished with oats suitable for Arabic bread.

CHICCHE DI RISO
Semilavorato a base di grano tenero, con farina selezionata di riso e Lievito Madre di farina di grano tenero, adatto per produrre un pane leggero e gustoso, focacce e grissini.
Semi-finished with soft wheat, with a selection of rice flours and soft wheat mother yeast, suitable for a light and tasty bread, focaccia and breadsticks.

GIULIETTA
Semilavorato per la produzione di pane al mais, con Lievito Madre di grano tenero adatto per produrre Tartaruga.
Mix for corn bread, with soft wheat mother yeast suitable for tartaruga bread.

INTEGRALE
La tradizione sposa il Lievito Madre di grano tenero, così nasce Integrale, semilavorato ricco di fibre che conferisce al prodotto finale profumo e gusto.
Tradition meets soft wheat mother yeast in this mix, a semi-finished rich in fiber which gives to the product a great scent and taste.

KOMSOJA
Semilavorato ricco di soia, per un prodotto ricco di proteine vegetali.
Semi-finished rich in soy, for a product with high vegetable protein value.

MULTICEREALI
Semilavorato a base di grano tenero, per la produzione di pane, ricco di semi, fiocchi e Lievito Madre di farina di grano tenero, adatto per pezzature medio piccole e grissini stirati.
Semi-finished with soft wheat, for bread making, rich in seeds, flakes and soft wheat mother yeast, suitable for medium-small bread and breadsticks.

PANCAMPAGNA
Semilavorato scuro adatto a produrre crackers, grissini e focacce.
Dark semi-finished suitable for crackers, stirred bread and focaccia.

PAN DEI MONTI
Semilavorato scuro a base di segale e farina di grano tenero, con Lievito Madre e una selezione di semi, fiocchi dall'aroma di malto.

Dark semi-finished with rye and soft wheat flour, with mother yeast and a selction of seeds, flakes, and a scent of malt.

PREPARATO PER GNOCCHI
Preparato professionale a base di fiocchi di patate, per ottenere gnocchi morbidi, saporiti e che si adattano bene a qualsiasi condimento.
Professional preparation based on potato flakes, to obtain soft and tasty gnocchi that adapt well to any seasoning.

RUSTICA
Miscele di farina tipo 1, con Lievito Madre di farina di grano tenero, adatto a qualsiasi tipo di lavorazione.
Mix of flours 1 type, with mother yeast anf soft wheat flour, suitable for all processing.

SAPOR DI TURCHIA
Semilavorato chiaro con farina di grano tenero e una selezione di semi e fiocchi, che conferiscono al prodotto finito sapore e gusto tostato.
Light semi-finished with soft wheat flour and a selection of seeds and flakes, which gives the product a roasted smell and taste.

SAPOR DI GRECIA
Semilavorato con farina di grano tenero ad alto potere proteico, con il profumo e il colore della semola rimacinata, per ottenere impasti ad alta idratazione ideali anche per focacce e grissini.
Semi-finished with soft wheat flour with high protein value, with the scent and taste of re-milled semolina, for high hydrations doughs suitable for focaccia and breadsticks.

SAPOR D'ORIENTE
Semilavorato con farina di grano tenero, miscelata alla farina e granella di soia, adatto a qualsiasi tipo di lavorazione.
Semi-finished with soft wheat flour mixed with soy flour and grains, suitable for all processing.

TARTARUGA NERO
Semilavorato per la produzione di pane nero con segale, semi e orzo tostato.
Semi-finished for dark bread making, with rye, seeds and roasted barley.

MIGLIORATORI NATURALI
NATURAL IMPROVERS

NATURAL POWER
Lievito Naturale in confezione da 100g.

Natural yeast in 100g package.

ECOPOWER
Miglioratore con E300 e lecitina di girasole adatto a tuti i tipi di impasto; migliora la stabilita e la friabilità della crosta.

E300 and sunflower lecithin improver suitable for all doughs. Useful to have a better stability ans crunchiness of crust.

MIGLIORATORI TECNOLOGICI
TECHNOLOGICAL IMPROVERS

P-POWER
Contiene emulsionante E 472 ottimo per pani croccanti e sviluppati.

Imporver with E472 suitable for crispy breads.

C-POWER
Miglioratore con emulsionanti E471 e E472 adatto a prodotti da forno confezionati come pizze e focacce.

Improver with E471 and E472 emulsifiers suitable for bakery products like pizzas and focaccia.

MOLINO
PAGANI
LE NOSTRE FARINE
DAL 1803.

MOLINO PAGANI S.P.A.
Via dei Molini, 38
26812 Borghetto Lodigiano (LO)
Italy
FB/IG: @molinopagani

molinopagani.it