

@molinopagani



MOLINO
PAGANI
LE NOSTRE FARINE
DAL 1803.



CATALOGO PRODOTTI
PRODUCT CATALOGUE



MOLINO PAGANI
MOLINO PAGANI ACADEMY

PASSIONE PAGANI
PIZZA NAPOLETANA
NEAPOLITAN PIZZA
SEMILAVORATI PER PASTICCERIA
SEMI-FINISHED FOR PASTRY
SEMILAVORATI E MIGLIORATORI
SEMI-FINISHED AND IMPROVERS

FARINE TRADIZIONALI
TRADITIONAL FLOURS
LINEA PAGANI
PIZZA
PASTICCERIA / PASTRY
INTEGRALE / WHOLEWHEAT
PASTA
FILIERA CONTROLLATA / CONTROLLED SUPPLY-CHAIN

SEMOLE
SEMOLINA



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 oggi, 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 prodotte, 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 Gianbattista 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 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 strength 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



UNI EN ISO 22005:2008

SISTEMA DI GESTIONE PER
LA SICUREZZA ALIMENTARE



UNI EN ISO 22000:2018

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO



UNI EN ISO 9001:2015





Nel 2022 Molino Pagani ha dato vita alla sua **Academy**, un luogo fisico e virtuale dove è possibile apprendere le migliori tecniche di panificazione e lavorazione delle materie prime e assistere, grazie ai tecnici del Molino, a dimostrazioni di utilizzo dei prodotti a marchio e delle migliori tecniche di preparazione del prodotto finito.

L'**Academy**, allestita nel laboratorio interno di panificazione, nel cuore del Molino, è pensata come un luogo aperto e dedicato ai professionisti, dove tutti i Clienti e non Clienti sono e saranno sempre i Benvenuti.

Ogni mese il Molino organizza diversi eventi di dimostrazione con la partecipazione dei propri tecnici o di tecnici esterni, con macchinari e forni sempre attuali grazie alla collaborazione con un partner locale.

GLi argomenti toccati andranno dall'impasto, alla lievitazione, all'impiego di farine e semilavorati, al fine di supportare i professionisti coinvolti; il laboratorio funge anche da area di test e sviluppo per la creazione di nuove referenze.

E' possibile partecipare agli eventi in forma gratuita registrandosi o chiedendo disponibilità al proprio Agente di zona

Molino Pagani Academy ha sede nel laboratorio interno del Molino, presso l'headquarter di Borghetto Lodigiano (LO), in Via dei Molini, 38.

E' possibile visitare la pagina molinopagani.it/academy per scoprire il calendario delle nostre demo.

In 2022 Molino Pagani created its **Academy**, a physical and virtual place where it is possible to learn the best baking and raw material processing techniques and attend to demonstrations held by technicians of Molino, of the use of branded products and the best techniques for preparing the finished product.

The **Academy**, set up in the internal bakery laboratory, in the heart of the Mill, is designed as an open place dedicated to professionals, where all customers and non-customers are and will always be welcome.

Every month Molino Pagani organizes various demonstration events with the participation of its own technicians or external technicians, with up-to-date machinery and ovens thanks to the collaboration with a local partner.

The topics covered will range from dough, to leavening, to the use of flours and semi-finished products, in order to support the professionals involved; the laboratory also serves as a testing and development area for the creation of new references.

It is possible to participate in the events for free by registering or asking your local agent for availability

Molino Pagani Academy is based in the internal laboratory of the Molino, at the headquarters in Borghetto Lodigiano (LO), in Via dei Molini, 38.

It is possible to visit the molinopagani.it/academy page to discover the calendar of our demos.



PRODUCTS PRODOTTI



FARINA PER PIZZA NAPOLETANA FLOUR FOR NEAPOLITAN PIZZA

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	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	14,45 g
Sale/Salt	0,00 g



Una farina studiata appositamente per la preparazione della pizza Napoletana tradizionale, in grado di sopportare lunghe lievitazioni esaltando al massimo l'impasto ottenuto.



A flour specifically designed for the preparation of traditional Neapolitan pizza, capable of withstanding long leavening times, enhancing to the top the dough obtained.

PALLET

Formati disponibili Available formats	25 Kg	15 Kg
Dimensioni Dimensions	57↑ 37↓ 13	57↑ 27↓ 13
Sacchi per strato Bags per layer	4	8
Strati Layers	8/10	8/10



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



DOLCE TRADIZIONE 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

VIENNOISERIE CROISSANTERIE • PAIN AU CHOCOLAT

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 croissant, 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

SEMILAVORATI PER PASTICCERIA SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR PASTRY

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 sinistra 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.

PALLET

Formati disponibili Available formats	25 Kg	15 Kg
Dimensioni Dimensions	57 37 13	57 27 13
Sacchi per strato Bags per layer	4	8
Strati Layers	8/10	8/10



SEMILAVORATI E MIGLIORATORI SEMI-FINISHED AND IMPROVERS

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 sinistra 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↑ 27↙ 13
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 selection 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

Miscela 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 and 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 1 kg.

Natural yeast in 1 kg package.

ECOPOWER

Miglioratore con E300 e lecitina di girasole adatto a tutti i tipi di impasto; migliora la stabilità e la friabilità della crosta.

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

MIGLIORATORI TECNOLOGICI TECHNOLOGICAL IMPROVERS

P-POWER

Contiene emulsionante E 472 ottimo per pani croccanti e sviluppati.

Improver 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.



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.

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



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.

PALLET

Formati disponibili Available formats	25 Kg	12,5 Kg	5 Kg
Dimensioni Dimensions	57↑ 37↘ 13	44↑ 27↘ 13	30↑ 25↘ 10
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 INFORMATION**

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 oltre 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 strength 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 strength and toughness to doughs, suitable for direct processing 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 flour 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.

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↑ 37↘ 13	44↑ 27↘ 13	30↑ 25↘ 10
Sacchi per strato Bags per layer	4	8	12
Strati Layers	8/10	10	13



Una linea completa di farine per pizza ideali per ogni tipo di lavorazione con lievitazioni di 24/36/48 ore.



A complete line of pizza flours ideal for any type of processing with leavening lasting 24/36/48 hours.



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

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 hydration; 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.

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↑ 37↘ 13	44↑ 27↘ 13	30↑ 25↘ 10
Sacchi per strato Bags per layer	4	8	12
Strati Layers	8/10	10	13



Una linea completa di farine che permettono ogni tipo di lavorazione e conferiscono all'impasto la giusta elasticità e un ottimo sviluppo.



A complete line of flours that allow any type of processing and give the dough the right elasticity and excellent development.



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

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.



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

Formati disponibili Available formats	25 Kg	12,5 Kg
Dimensioni Dimensions	57↑ 37↓ 13	44↑ 27↓ 13
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 INFORMATION

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 bakery 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 GROSSO

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↑ 37↓ 13	44↑ 27↓ 13	30↑ 25↓ 10
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 INFORMATION



FARINE DA FILIERA CONTROLLATA FLOURS FROM CONTROLLED SUPPLY-CHAIN

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.

TIPO 2 MACINATA A PIETRA STONE-MILLED W 380

La1803 Tipo 2 è adatta alle preparazioni di pane, pizza e pasticceria ad ogni impasto un aroma e un gusto inconfondibili. Da utilizzare senza miscelare con nessuna altra farina.

La1803 Type 2 is suitable for the preparation of bread, pizza and pastries, giving each dough an unmistakable aroma and taste. To be used without mixing with any other flour.

INTEGRALE MACINATA A PIETRA STONE-MILLED

La farina integrale macinata a pietra contiene tutte le parti del chicco ed è per questo un alimento completo; è adatta per chi vuole un'alimentazione ricca di fibre e mangiar sano.

Stone-ground wholemeal flour contains all parts of the grain and is therefore a complete food; It is suitable for those who want a diet rich in fiber and healthy eating.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL FACTS

I valori nutrizionali per i singoli prodotti sono disponibili scannerizzando il QR Code in basso a sinistra 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.

PALLET

Formati disponibili Available formats	25 Kg
Dimensioni Dimensions	57 13 37
Sacchi per strato Bags per layer	4
Strati Layers	8/10



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

PALLET

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

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.



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

molinopagani.it