

## FARINE SPECIALI

Di speciale, nelle nostre farine, c'è tutto: c'è l'intuito della Famiglia Dallagiovanna nello scegliere i grani più adatti, i metodi di analisi e ricerca delle miscele, le lavorazioni migliori della tradizione e i macchinari più all'avanguardia. Infine, di speciale ci sono loro: i Maestri del Laboratorio d'Arte Bianca, importanti professionisti del settore e insegnanti nelle più rinomate scuole d'Italia, che con la loro arte e l'esperienza di anni d'eccellenza sono fondamentali per la resa e il miglioramento continuo della produzione.

## SPECIAL FLOURS

Everything about our flours is special: Dallagiovanna's intuition in choosing the most suitable grains, methods of analysis and research, the best traditional processes and the most avant-garde machinery. Last but not least there are the Masters of the Baking Laboratory, important professionals and teachers in the leading schools in Italy, who, with their experience, are fundamental for the continuous production improvement.



## FAR DOLCI

### FARINE SPECIALI PER PASTICCERIA TESTATE DAI MIGLIORI MAESTRI

*Ancora più delicate e dolci, studiate appositamente per armonizzare il sapore finale e la fragranza nel prodotto finito. Elastiche ma resistenti, con grande equilibrio proteico, hanno un'ottima lavorabilità ed una conservabilità ideale.*

Le farine per pasticceria Dallagiovanna sono rinomate per la loro qualità: lo era la linea classica e lo sono *le dolcissime*, nate dalla preziosa collaborazione con il Maestro Achille Zoia e dai continui studi dei Laboratori Dallagiovanna. Una linea alternativa, appositamente studiata per il professionista contemporaneo, dai risultati più gentili e a conservazione molto più lunga, che oggi vede una nuova importante sinergia con il Maestro Iginio Massari, linfa vitale dell'Arte Bianca, alla ricerca continua della miscela perfetta.

### SPECIAL FLOUR FOR PASTRY TESTED BY MASTER CHEFS

*Even more delicate and softer, specially designed to create a final product with perfectly balanced flavour and fragrance. Elastic yet resistant, with optimum protein balance, offering excellent workability and an ideal shelf-life.*

The Dallagiovanna pastry flours are renowned for their quality in both the classic range as well as *le dolcissime* flours, created thanks to the invaluable partnership with the Pastry Master Achille Zoia and ongoing research in the Dallagiovanna laboratories. An alternative range which has been specially designed for the modern professional, offering finer results and an extended shelf-life. This range now sees an important new collaboration with Pastry Master Iginio Massari, a source of inspiration in the pastry world, in the ongoing quest for the perfect blend.



TIPO 00

#### **FROLLA 130 SHORTCRUST**

W 130  
P/L 0,50

5/25 kg



TIPO 00

#### **FROLLA SHORTCRUST**

W 170  
P/L 0,50

1/5/25 kg



TIPO 00

#### **SFOGLIA PUFF PASTRY**

W 300  
P/L 0,55

5/25 kg



TIPO 00

#### **SOFT BRIOCHE**

W 320  
P/L 0,50  
W 380  
P/L 0,55

5/25 kg



TIPO 00

#### **Z PANETTONE**

W 340  
P/L 0,50  
W 390  
P/L 0,55

5/25 kg

**"In valigia?  
Sempre un pezzo di lievito."**

M° Achille Zoia



## FAR DOLCI



CONSIGLIATA DA

*Luigi Marconi*

TIPO 00  
**RINFRESCO**  
**REFRESHMENT**

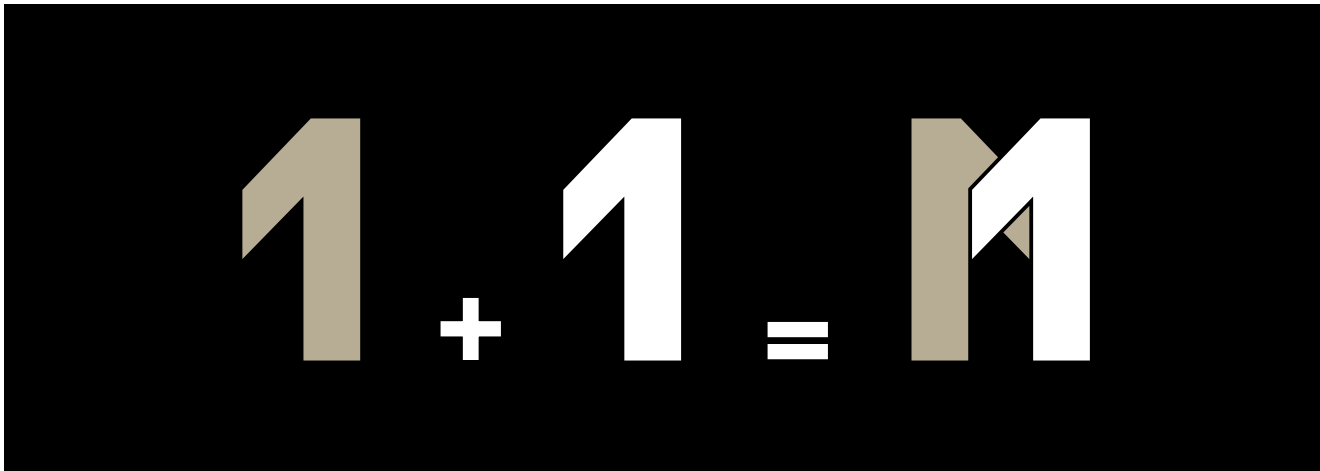
1/10 kg

### FARINA PER RINFRESCO DEL LIEVITO MADRE

Selezionando e miscelando i migliori grani, lavati e macinati lentamente a freddo, nasce una farina studiata appositamente per il rinfresco del lievito Madre. Unica e ben bilanciata, assicura un lievito sviluppato, profumato e con il giusto equilibrio di acidità. Ideale anche per la produzione di lievitati.

### FLOUR FOR SOURDOUGH STARTER REFRESHMENT

The finest blend of grains are selected, washed and slowly ground at a low temperature to create this specially-developed flour for refreshing your sourdough starter. Unique and balanced, it ensures your starter is well-developed and fragrant with the perfect level of acidity. Also ideal for leavened products.



## FAR FOCACCIA



TIPO 00  
**DEBOLE**  
**WEAK**  
W 240  
P/L 0,55  
**FORTE**  
**STRONG**  
W 330  
P/L 0,60

5/25 kg

### FARINA SPECIALE PER FOCACCIA

Farina di grano tenero, molto dolce ed elastica. Semplice da utilizzare, è studiata appositamente per tutti i tipi di focaccia ed è fornita in due versioni, una forte e una debole.

### SPECIAL FOCACCIA FLOUR

Soft wheat flour very elastic and gentle, easy to use and designed especially for all types of focaccia. Available in two versions: strong and weak.

## FAR PIZZA

### FARINE SPECIALI TESTATE DAI MIGLIORI MAESTRI PIZZAIOLI D'ITALIA

*Le pizze sfornate con le farine Dallagiovanna hanno profumo, gusto, croccantezza e sono perfette anche per lavorazioni e tecnologie contemporanee, come quella del freddo.*

Al Molino privilegiamo la qualità alla quantità: accanto alla tradizione del grano lavato – per una migliore reazione di proteine e amidi – c'è un'etica molitoria che non scalda i chicchi e ne mantiene le caratteristiche organolettiche.

Cinque farine ideali per il professionista di oggi e la Napoletana, la farina del vero Pizzajuolo. Approvata dall'AVPN, l'Associazione che tutela la Vera Pizza Napoletana, la nostra farina è perfetta per esaltarne le eccellenze: il cornicione puntato, la morbida succosità e il sapore dei migliori ingredienti al mondo.

### SPECIAL FLOURS TESTED BY THE BEST ITALIAN PIZZA MASTERS

*Pizzas created with Dallagiovanna flours have fragrance, flavour and crispiness. They are also perfect for modern technology and methods such as cold fermentation.*

At Molino we value quality over quantity: alongside the tradition of cleaning the wheat to improve the reaction of proteins and starch, there is a milling ethic of not heating the grains, in order to maintain their organoleptic properties.

Five perfect flours for the modern-day professional and laNapoletana, the flour for the authentic Neapolitan pizza chef. Approved by AVPN, the protection consortium for Pizza Napoletana, our flours is perfect for bringing out its finest characteristics: the speckled outer crust, soft texture and flavour of the finest ingredients in the world.



TIPO 00  
**laNapoletana**

W 310  
P/L 0,70

1/5/10/25 kg



Lavorazione rapida  
Rapid processing

TIPO 0 E 00  
**"FR" ROSA**  
**"FR" ROSE**

W 200  
P/L 0,55

1/10/25 kg



Lavorazione diretta  
Direct Manufacture

TIPO 0 E 00  
**"E" ROSA**  
**"E" ROSE**

W 250  
P/L 0,55

5/10/25 kg



Breve lievitazione  
Brief leavening

TIPO 0 E 00  
**"N" BLU**  
**"N" BLUE**

W 290  
P/L 0,55

5/10/25 kg



Media lievitazione  
Medium leavening

TIPO 0 E 00  
**"R" VERDE**  
**"R" GREEN**

W 340  
P/L 0,60

5/10/25 kg



Lunga lievitazione  
Long leavening

TIPO 0 E 00  
**"S" ROSSA**  
**"S" RED**

W 390  
P/L 0,60

5/10/25 kg



# Nobilgrano

## **FARINA DI GRANO TENERO CON GERME DI GRANO**

Farina ottenuta dalla macinazione e dal conseguente abburattamento dei migliori grani accuratamente scelti, lavati in acqua secondo la migliore tradizione molitoria e macinati lentamente per non deteriorarne le caratteristiche. Dal chicco, durante la molitura, viene estratto il germe di grano, stabilizzato per evitarne l'irrancidimento dovuto al contenuto di nutrienti, e reinserito nella farina madre. Questo permette di ottenere prodotti più friabili e gustosi.

## **SOFT WHEAT FLOUR WITH WHEAT GERM**

Flours obtained from the grinding and consequent sifting of the best wheat grains, accurately selected and cleaned in water, according to the best milling tradition. The wheat is then slowly milled, in order to maintain its best characteristics. During milling, the wheat germ is extracted and stabilised to prevent it from going off because of its nutrient content, and then reincorporated back into the flour. As a result, this flour can be used to make crumblier and more flavoursome products.

*Equilibrata e semplice da utilizzare,  
con la tutta la forza del germe di grano!*

**BALANCED AND EASY TO USE, WITH THE ESSENTIAL STRENGTH OF THE WHEAT GERM.**



Breve lievitazione  
Brief leavening

TIPO 0 E 1  
**"E" ROSA**  
**"E" ROSE**  
W 210  
P/L 0,55

10/25 kg



Media lievitazione  
Medium leavening

TIPO 0 E 1  
**"N" BLU**  
**"N" BLUE**  
W 290  
P/L 0,55

10/25 kg



Lunga lievitazione  
Long leavening

TIPO 0 E 1  
**"R" VERDE**  
**"R" GREEN**  
W 340  
P/L 0,55

10/25 kg



## FAR PASTA

### FARINE SPECIALI PER PASTA FRESCA E GNOCCHI TESTATE DAI MIGLIORI MAESTRI PASTAI

Una selezione di miscele speciali per pasta fresca, secca e gnocchi che non si escludono, ma si completano a vicenda. Per coniugare le ricette di ogni tradizione alle lavorazioni del nostro tempo.

Ecco "La Triplozero®", bianchissima ed elastica, in grado di mantenere un'ottima idratazione durante l'impasto. Ideale per pasta fresca, anche ripiena, è affiancata dal Granito, granulato e ben calibrato, per gnocchi, lavorazioni a macchina e per dare rugosità alle paste da sugo. Completano le semole (vedi FAR FARINA) e "La Triplozero Gold" per impasti più tenaci e per lavorazioni a macchina.

### SPECIAL FLOURS FOR FRESH PASTA AND GNOCCHI, TESTED BY THE BEST PASTA MASTERS

A selection of special blends for fresh and dried pasta and gnocchi which are not mutually exclusive but complementary. They combine traditional recipes with modern techniques.

"La Triplozero®" is ultra-white and elastic and can handle high hydration during mixing. It is ideal for fresh pasta, filled pasta, whilst Granito is a well-balanced granular flour suitable for gnocchi and machine-mixing to give a roughness to pasta served with sauces. The range is completed by the semolinas (see FAR FARINA) and "La Triplozero Gold" for firmer dough and machine mixing.

## 000,= Licenza d'impastare

STARRING  
PIERLUIGI  
DALLAGIOVANNA  
AS  
AGENTE  
TRIPLOZERO



# LA TRIPLOZERO® 000,=



Pasta fresca  
Fresh pasta

TIPO 00  
**La Triplozero®**

1/5/25 kg



Pasta fresca  
Fresh pasta

TIPO 00  
**La Triplozero  
GOLD**

25 kg



TIPO 00  
**GRANITO**

5/25 kg

## FAR PANE

### FARINE SPECIALI TESTATE DAI MIGLIORI MAESTRI PANIFICATORI

Una moltitudine di varianti, in 0 e 00, create *ad hoc* con i migliori Maestri per le mille esigenze della panificazione. In grado di dare al vostro pane forza, resa, sviluppo anche con le nuove tecnologie di lavorazione – come quella del freddo – mantenendo gusto e fragranza.

### SPECIAL FLOURS TESTED BY THE BEST BAKERS

A multitude of variations of 0 and 00 flours, created with the best Masters for every bakery need. Able to give your bread, strength, yield and development even with new processing technologies – like the cold-rise method – keeping taste and fragrance.



TIPO 0

#### PANE BREAD

W 180 - 500  
P/L 0,50 - 0,80

5/25 kg



TIPO 00

#### PANE BREAD

W 180 - 500  
P/L 0,50 - 0,80

5/25 kg

## FAR FARINA

Dai laboratori Dallagiovanna, la miscela perfetta per ogni preparazione.

From the Dallagiovanna Laboratories, the perfect flour blend for every preparation.



#### SEMOLA EXTRA SEMOLINA

5/10/25 kg



#### SEMOLA RIMACINATA RE-MILLED SEMOLINA

5/25 kg



TIPO 00

#### kebaBread

W 240  
P/L 0,60

25 kg



TIPO 0 E 00  
**MANITOBA**  
5/25 kg



TIPO 00  
**SuperFritto**  
1/5/25 kg



TIPO 1 E 2  
**DEBOLE**  
**WEAK**  
W 220  
**FORTE**  
**STRONG**  
W 390  
5/25 kg



**INTEGRALE**  
**WHOLEMEAL**  
W 220  
W 330  
W 390  
5/25 kg



TIPO 00  
**UNIVERSALE**  
W 250  
P/L 0,60  
0,5/1/5/10 kg



TIPO 0  
**UNIVERSALE**  
W 250  
P/L 0,60  
5 kg

**FAR BIO**



TIPO 0 e 00  
**DEBOLE**  
**WEAK**  
W 200  
P/L 0,55  
TIPO 0  
**FORTE**  
**STRONG**  
W 300  
P/L 0,65  
25 kg

**FARINA DI GRANO TENERO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

I grani sono di origine 100% italiana.  
Proposta nelle varianti forte e debole. Tutte le fasi della filiera produttiva sono controllate dal Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici (C.C.P.B.).

**SOFT WHEAT FLOUR FROM ORGANIC FARMING**

Wheat is 100% of Italian origin.  
Available as either strong or weak. All of the stages of the production chain are controlled by CCPB, the controlling body for organic products.