



piccolo formato



FAR DOLCI - LE DOLCISSEME



FROLLA 130

TIPO 00
W 130
P/L 0,50
5 Kg

FROLLA

TIPO 00
W 170
P/L 0,50
1/5 Kg

SFOGLIA

TIPO 00
W 300
P/L 0,55
5 Kg

SOFT

TIPO 00
W 320
P/L 0,50
5 Kg

Z

TIPO 00
W 340
P/L 0,50
5 Kg

BRIOCHES

TIPO 00
W 380
P/L 0,55
5 Kg

PANETTONE

TIPO 00
W 390
P/L 0,55
5 Kg

FARINE SPECIALI PER PASTICCERIA TESTATE DAI MIGLIORI MAESTRI PASTICCIERI

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.



FAR DOLCI - RINFRESCO



RINFRESCO

TIPO 00
1/10 kg

FARINA PER RINFRESCO DEL LIEVITO MADRE

L'incontro fra il Molino ed il Maestro Massari si è concretizzato in una prima, grande farina: Rinfresco, pensata appositamente per il rinfresco del Lievito Madre, selezionando e miscelando i migliori grani, lavati e macinati a freddo. Unica e ben bilanciata, assicura un lievito sviluppato, profumato e con il giusto equilibrio di acidità. Ideale anche per gli impasti dei dolci da ricorrenza.

FAR PIZZA



"FR" ROSA

TIPO 0 E 00
W 200
P/L 0,55
1/10 Kg

"E" ROSA

TIPO 0 E 00
W 250
P/L 0,55
5/10 Kg

🏠 3/6h ⚡ 8/12h



"N" BLU

TIPO 0 E 00
W 290
P/L 0,55
5/10 Kg

🏠 10h ⚡ 24h



"R" VERDE

TIPO 0 E 00
W 340
P/L 0,60
5/10 Kg

🏠 12h ⚡ 48h



"S" ROSSA

TIPO 0 E 00
W 390
P/L 0,60
5/10 Kg

🏠 16h ⚡ 72h

FARINE SPECIALI TESTATE DAI MIGLIORI MAESTRI PIZZAIOLI

Le pizze sfornate con le nostre farine hanno profumo, gusto, croccantezza di una volta, ma sono perfette per le tecniche e le lavorazioni moderne, come quella del freddo: scegli la tua variante di lievitazione!

☼ = ORE DI LIEVITAZIONE IN FRIGORIFERO



☼ = ORE DI LIEVITAZIONE A T° AMBIENTE



FAR PASTA



laNapoletana

TIPO 00
W 310
P/L 0,70
1/5/10 Kg

Ideale per pizza
Napoletana e fritta

Approvata dall'AVPN:
Associazione che tutela la
Verace Pizza Napoletana

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

Una selezione di miscele speciali per pasta fresca, secca e gnocchi che si completano a vicenda. Ecco l'innovativa "La Triplozero", elastica e bianchissima, in grado di mantenere un'ottima idratazione nella fase d'impasto; ideale per la produzione di pasta fresca anche ripiena, è affiancata dal Granito, dall'ottima granulosità e calibratura: perfetto per gnocchi, ma anche compendio per dare maggiore rugosità alle paste da sugo. Completano l'offerta le due semole (vedi la sezione FAR FARINA).



la Triplozero

TIPO 00
1/5 kg
Pasta fresca



GRANITO

TIPO 00
5 kg

LA TRIPLOZERO

000

NOBILGRANO



"E" ROSA

TIPO 0 E 1
W 210
P/L 0,55
10 Kg

🏠 6h ⚡ 12h



"N" BLU

TIPO 0 E 1
W 290
P/L 0,55
10 Kg

🏠 10h ⚡ 24h



"R" VERDE

TIPO 0 E 1
W 340
P/L 0,55
10 Kg

🏠 12h ⚡ 48h

FARINA DI GRANO TENERO CON GERME DI GRANO

La linea di farine Nobilgrano contiene il germe di grano stabilizzato a freddo, ovvero la parte più nobile ed ad alto valore nutritivo del chicco, dal quale si genera una nuova pianta: il cuore del gusto.

FAR FOCACCIA



DEBOLE

TIPO 00
W 240
P/L 0,55
5 kg



FORTE

TIPO 00
W 330
P/L 0,60
5 kg

FARINA SPECIALE PER FOCACCIA

Farina di grano tenero, molto dolce, elastica e semplice da utilizzare.

FAR PANE



PANE

TIPO 0
W 200 - 390
P/L 0,60
5 Kg



PANE

TIPO 00
W 200 - 390
P/L 0,60
5 Kg

FARINE SPECIALI TESTATE DAI MIGLIORI MAESTRI PANIFICATORI

Una moltitudine di varianti 0 e 00, create ad hoc per le mille esigenze della panificazione.



ROSSA	BLU	GIALLA	BIANCA	VERDE
INTEGRALE	TIPO 1	TIPO 1	TIPO 1	TRITORDEUM
1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg

IL GUSTO DI UNA VOLTA, OGGI.

UNIQUA è la farina multiuso in grado di soddisfare contemporaneamente il desiderio di gusto e benessere; contiene molte più fibre e sali minerali delle farine di tipo 0 e 00, è dunque ideale per una corretta e sana alimentazione.

Rispecchia i sapori a tutto tondo di una volta, quando una era la farina e tanti i modi per utilizzarla. Ideale per pane, pizza, pasta e pasticceria, ecco 5 farine da usare singolarmente o da miscelare tra loro per infinite sfumature di sapore!



OLTREGRANO
5/10 kg

SEMPLICITÀ E GUSTI UNICI

Oltre il grano: una linea di miscele studiate e bilanciate dai Maestri e Tecnici dell'Arte Bianca. Farine di grano tenero tipo 00 e/o grano duro, con l'aggiunta di diversi cereali e semi, in grado di fornire ottime performance in cottura e impasti unici.

Sette mix facili da utilizzare, per nuovi traguardi di fragranza e gusto.

- **laRicca** - ricca di cereali, legumi e semi è ideale per pizze, pani e focacce
- **laLeggera** - specifica per focacce e pizze in teglia alta
- **laGustosa** - per pizze fragranti, connotate da un gusto unico
- **laIntegrale** - per prodotti da forno digeribili, dal gusto intenso
- **Avenapiù** - dona una croccantezza imbattibile
- **Cereali più** - ricca di fibre e minerali essenziali, esalta gusto, profumi e colori
- **Soyapiù** - ideale per pizze dall'impasto croccante e profumato

FAR FARINA



le rustiche **DEBOLE**
TIPO 1 E 2
W 220
5 Kg



SEMOLA EXTRA
5 Kg



SEMOLA RIMACINATA
5 Kg



MANITOBA
TIPO 0 E 00
5 Kg



SUPERFRITTO
TIPO 00
1/5 Kg



INTEGRALE
W 220
W 330
W 390
5 kg



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



UNIVERSALE
TIPO 0
W 250
P/L 0,60
5 Kg

le rustiche **FORTE**
TIPO 1 E 2
W 390
5 Kg

AD OGNUNO LA SUA MISCELA

Molino Dallagiovanna lavora per mantenere alta la tradizione italiana nel mondo, ma fa anche di più: grazie all'impegno di tutti gli uomini dell'azienda, seleziona, macina e unisce i migliori cereali per ottenere tante differenti miscele che nelle vostre mani diverranno piccole opere d'arte gastronomiche.

PROVA TUTTE LE NOSTRE FARINE NELLE RICETTE DEI MAESTRI DEL GUSTO DALLAGIOVANNA

