

FARINE SPECIALI

Di speciale, nelle farine Dallagiovanna, c'è tutto: c'è l'intuito del Signor Pier Luigi 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 Dallagiovanna's flours is special: Signor Pier Luigi'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

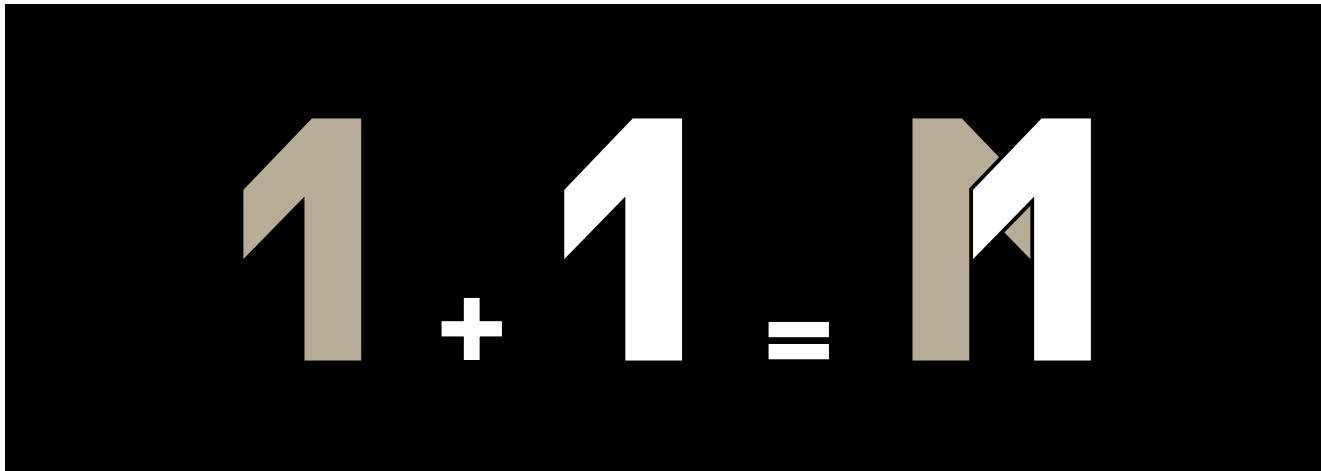
1 kg

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. Equilibrata e bilanciata, assicura un lievito ben sviluppato, profumato e non acido. Ideale anche per gli impasti dei dolci da ricorrenza.

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. Perfectly balanced, it ensures your starter is well-developed, fragrant and not acid. Also ideal to make the dough of traditional Italian festive cakes.



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 VITALE

La Linea di farine Nobilgrano contiene il germe di grano vitale, che rappresenta la parte più nobile ed ad alto valore nutritivo del chicco, dal quale si genera una nuova pianta.

Il germe vitale viene stabilizzato a freddo per non deteriorarne le caratteristiche, aumentare la *shelf-life* e ottenere impasti più elastici e lavorabili e pizze ancora più fragranti e saporite.

SOFT WHEAT FLOUR WITH WHEAT GERM

The Nobilgrano flour range, contains the wheat germ, which represents the superior part of the grain with high nutritional value, where the new plant grows from.

The wheatgerm is stabilized through cold treatment in order to maintain its properties, increase its shelf-life and produce more workable and elastic dough and pizzas which are even more fragrant and delicious.

*Equilibrata e semplice da lavorare,
con la forza vitale 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.

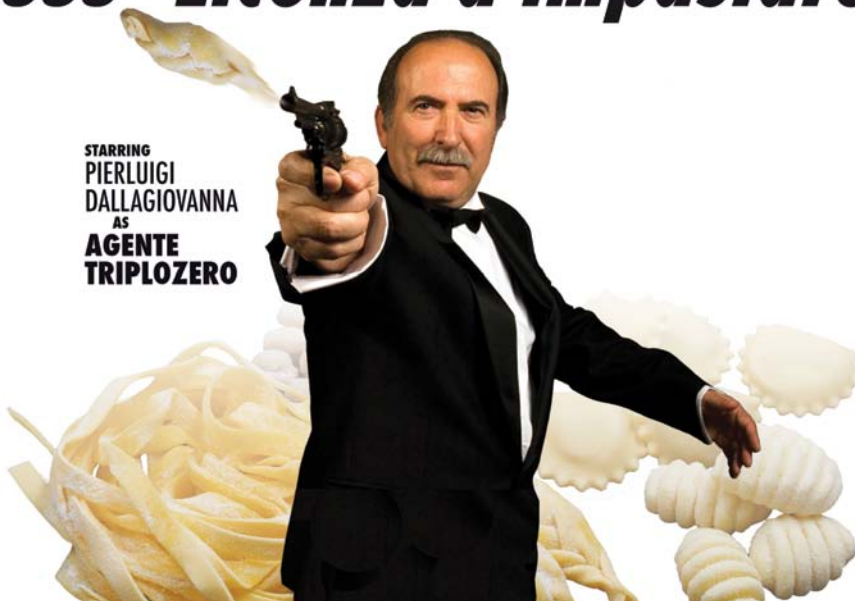
SPECIAL FLOURS FOR FRESH PASTA AND GNOCCHI, TESTED BY THE BEST PASTA MASTERS

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**

5/25 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.