



**MOLINO DALLAGIOVANNA S.R.L.**

Via Madonna Del Pilastro, 2  
29010 Gagnano Trebbiense (PC)  
Tel. 0523 787155 Fax +39 0523 787450  
[www.dallagiovanna.it](http://www.dallagiovanna.it)

*Le novità per pizzeria Dallagiovanna sbarcano a Macerata per una gustosa dimostrazione in connubio con il lievito madre di BFL*

**Le Farine Speciali e i Semilavorati professionali, anch'essi naturali al 100%**, sono stati protagonisti ad inizio estate di un incontro presso Emitoplus, rivenditore autorizzato Dallagiovanna.

Il tecnico commerciale del Molino, il Maestro Alberto Campagnolo, ha mostrato come i nuovi prodotti Dallagiovanna permettano non solo di raggiungere l'eccellenza nelle lavorazioni e nelle ricette più consuete, ma offrano anche la **possibilità di aperture alla ristorazione più contemporanea**, sia considerando nuovi gusti e tendenze alimentari, sia puntando sulla riscoperta di nutrienti dimenticati, ma fondamentali per una dieta bilanciata.

**Salute, gusto e fantasia**, dunque, in un'offerta pensata appositamente per il professionista, in grado di offrire sempre la miscela giusta per ogni tipo di lavorazione e di esigenza produttiva. Ecco allora la doratura perfetta e la fragranza de laGustosa, l'incredibile sofficità de laLeggera, l'esplosione di gusto de la Ricca. Ma anche la linea Nobilgrano, arricchita con germe di grano vitale e il Granito, farina da spolvero decisamente superiore, senza dimenticare le Farine Speciali classiche, in quattro varianti di lievitazione.

## Pizza attuale e naturale: **SI PUÒ FARE!**



Tutte le Farine Speciali e i Semilavorati professionali presentati durante l'evento sono il risultato dei **migliori grani, lavati in acqua potabile secondo la più antica tradizione molitoria e macinati lentamente** per non deteriorarne le caratteristiche ed ottenere un **prodotto altamente equilibrato e costante in ogni annata**.

### Le Farine

**DUE PROPOSTE PER CHI HA CAPITO IL VALORE DEL CUORE DEL GRANO.**

#### laGustosa

Miscela professionale per pizzeria, composta da farina di grano tenero tipo "0", semola di grano duro rimacinata e germe di grano vitale stabilizzato a freddo e macinato.

#### Nobilgrano N-Blu - tipo 1

Farina di grano tenero Tipo 1 a media lievitazione, con aggiunta di germe di grano vitale stabilizzato a freddo e macinato, la parte più nobile e ad alto valore nutritivo del chicco, il nucleo dal quale si genera la nuova pianta. Il Tipo 1, inoltre, la rende ricca di fibre (normalmente ridotte durante i passaggi di macinazione per ottenere farine più bianche) e fa rivivere profumi e sapori delle farine di una volta, rendendole però perfette per le lavorazioni dei nostri giorni. Molto equilibrata, facilmente lavorabile, la Nobilgrano N Blu dà vita ad un impasto morbido ed elastico.

**LA CLASSICA, PER CHI AMA IL SAPORE DELLA TRADIZIONE.**

#### Far Pizza N - Blu - tipo 00

Ideale per avere un prodotto con un buon volume, anche con poco riposo. Lavorabile fino a 8/10 ore di lievitazione a 18 °C oppure dopo un riposo di 36/48 ore a 4 °C: la soluzione giusta per ogni esigenza di stoccaggio.

**LA SOLUZIONE PER SOFFICITÀ E VOLUME SENZA PARI**

#### laLeggera

Miscela destinata all'uso professionale e costituito da farina di grano tenero, con l'aggiunta di proteine del latte e della lecitina di girasole. Un prodotto dall'ottima lavorabilità, in grado di generare un prodotto finito soffice e dall'eccellente palatabilità, leggero e molto gustoso, ottimo anche a freddo.

**PER CHI VUOLE UN'ESPLOSIONE DI NUTRIENTI E SAPORE.**

#### laRicca

Miscela professionale per pizzeria, composta da farina di grano tenero tipo "0" a cui vengono sapientemente miscelati la semola di grano duro, che ne esalta le caratteristiche reologiche e il germe di grano vitale, che apporta sapore e fragranza e rappresenta la parte più nobile del chicco. Sono aggiunti, inoltre una rosa di semi, cereali e leguminose: in farina o fiocchi, come la soia, il sesamo, il mais, la segale, l'avena, il lino, l'orzo oppure interi, come i semi di quinoa e di amaranto. Per chi cerca un'esplosione di gusto.

#### Il Granito

La migliore farina da spolvero: granuloso e ben calibrato. Da scoprire anche nella linea FAR PASTA Dallagiovanna.



Prova le Farine Speciali e le miscele senza glutine e senza lattosio sullo store online del Molino Dallagiovanna [www.shopdallagiovanna.it](http://www.shopdallagiovanna.it)

Scopri anche la nuova linea di semilavorati professionali Oltregrano!