

MOLINI SPIGADORO

"La Terra su cui viviamo non l'abbiamo ereditata dai nostri padri, l'abbiamo presa in prestito dai nostri figli"

Capo Seattle 1852

MUGNAI DAL 1822



Edizione **CIBUS 2016**
Maggio 2016 Anno 3. Numero 3



NUOVA LINEA CONSUMER
Miscele professionali da 1kg per appassionati e chef.

Segue all'interno ➔



NUOVA LINEA CONSUMER BIO
Miscele professionali biologiche da 1kg per appassionati e chef.

Segue all'interno ➔



ESCLUSIVA 2016 GUSTO&COLORE
Ingredienti per la tua creatività in ogni ricetta, solo da frutta e verdura.

Segue all'interno ➔



FREE FROM YEAST FERMENTI LATTICI
Per lievitare senza aggiungere lieviti.

Segue all'interno ➔



Farina solo da grano decorticato tutto ha inizio da qui

Abbiamo scelto di produrre solo farine di frumento Tipo 1 e Tipo 2 e di aggiungere insieme ingredienti in grado di esaltare il gusto ed i valori nutrizionali. Solo ingredienti sani perché il nostro obiettivo è offrire un prodotto unico, frutto della nostra esperienza maturata nel baby-food, orientato ad una sana e corretta alimentazione: tutte le nostre farine derivano da grano tenero selezionato, controllato e decorticato con la garanzia del progetto 100% sano. Abbiamo aggiunto alla farina Tipo 1 e Tipo 2 il germe di grano, la farina di grano maltato e la pasta acida di segale.



Dedica del tempo a ciò che ami e ricorda che un'alimentazione corretta è il segreto del tuo benessere.



Molini Spigadoro

molinispigadoro.com

La farina del futuro? Tipo 1 e Tipo 2 ma solo con "etichetta pulita"

Noi di Molini Spigadoro abbiamo a cuore la salute ed il benessere dei consumatori. Crescono i consumi dei prodotti ad alto valore nutrizionale, il consumatore chiede di mangiare bene e stare bene, ricerca prodotti con maggiore contenuto di sali minerali, fibre e proprietà nutrizionali importanti. Abbiamo iniziato oltre cinque anni fa a proporre con convinzione le farine Tipo 1 e Tipo 2 a marchio Nutridea, ma allora il mercato non era pronto.

Oggi il futuro della produzione molitoria e di tutto il settore bakery va in questa direzione. Partendo da una qualità garantita, da una filiera controllata e certificata, da anni di esperienza nel mercato delle farine e dall'essere fornitori scelti nel baby-food, abbiamo deciso di spingerci oltre e abbiamo deciso di mettere la nostra esperienza al servizio del consumatore finale, lavorando ad una linea di prodotti che rispetti i tre fattori cardini della nostra linea professionale: caratteristiche tecnologiche, salubrità ed aspetti nutrizionali.

Non prodotti diversi per il professionista e per il "piccolo chef", ma gli stessi ingredienti, combinati in modo da garantire il miglior risultato per ogni ricetta. Tutte le nuove linee consumer nascono quindi da prodotti professionali, studiati insieme a tecnologi della panificazione ed esperti nutrizionisti ed hanno qualcosa in Più... Più Salute, Più Fibra, Più Colore, Più Fantasia, Più Sapore. In questo senso la nuova linea di "Miscela selezionata di Farina" e la linea "Gusto&" del coloring foodstuff, abbracciano la scelta "dell'etichetta pulita" utilizzando solo ingredienti naturali e sani.

Sono linee esclusive ed uniche che rappresentano una novità assoluta nel mercato.

7 MISCELE ESCLUSIVE DI FARINA Solo farina Tipo 1, Tipo 2 e Germe di Grano

Abbiamo scelto di produrre solo farine di frumento Tipo 1 e Tipo 2 e di aggiungere insieme ingredienti in grado di esaltare il gusto ed i valori nutrizionali. Solo ingredienti sani e naturali, perché il nostro obiettivo è offrire un prodotto unico, frutto della nostra esperienza maturata nel baby-food, orientato ad una sana e corretta alimentazione: tutte le nostre farine derivano da grano tenero selezionato, controllato e decorticato con la garanzia del progetto 100% sano. Abbiamo aggiunto alla farina Tipo 1 e Tipo 2 il germe di grano, la farina di grano maltato e la pasta acida di segale. Oggi il cibo viene associato al sapore, al profumo e soprattutto al benessere inteso come armonia tra salute e psiche, pertanto la farina bianca non è più sinonimo di benessere (economico), ma lo sono le fibre, le vitamine e gli oligoelementi. Il consumatore attento al proprio benessere sceglie di mangiare sano e per questo va alla ricerca di ingredienti selezionati e controllati che verifica leggendo attentamente le etichette. Per Molini Spigadoro il consumatore è uno chef, per questo nella nuova linea di miscele di farine abbiamo scelto solo ingredienti professionali in grado di garantire le caratteristiche tecnologiche, la salubrità ed il gusto.



Abbiamo deciso di confezionare in atmosfera protettiva per conservare la freschezza e l'integrità della farina. Presentiamo al Cibus per la prima volta le nuove 7 referenze, in grado di rispondere alle diverse esigenze di lavorazione e ai diversi gusti.



Il GUSTO& colore solo da frutta e verdura

La nuova linea GUSTO&, a marchio Chef in Black, viene presentata da Molini Spigadoro in esclusiva al CIBUS di Parma con quattro referenze molto interessanti: GUSTO&GREEN, GUSTO&RED, GUSTO&YELLOW, GUSTO&PINK.

Si tratta di ingredienti alimentari derivanti da un processo di liofilizzazione di estratti da frutta e verdura, ingredienti che possono essere utilizzati in tutte le lavorazioni dolci e salate, anche nel pane e nella pizza.



Salubrità e Valori Nutrizionali

Maciniamo SOLO grano tenero SELEZIONATO, CONTROLLATO, DECORTICATO. Tutte le farine derivano da grano decorticato, operazione che garantisce l'assenza di residui contaminanti. Il nostro sistema di decorticazione del chicco è esclusivo nel panorama molitorio

Dal successo della Farina di Canapa Sativa nasce Mix CanapaGREEN, una miscela "green style"

Abbiamo deciso di puntare su un nuovo prodotto, unico nel mercato, una miscela CanapaGREEN che sintetizza tutte le peculiarità richieste oggi dai consumatori. CanapaGREEN unisce le caratteristiche tecnologiche della farina di frumento tenero Tipo 1 alle proprietà nutrizionali della farina di Canapa Sativa, con un tocco finale di creatività... l'alga Spirulina e il Cartamo.



LE CERTIFICAZIONI

Le certificazioni ottenute sono una garanzia del costante impegno di Molini Spigadoro per il raggiungimento degli obiettivi di qualità e la ricerca della reciproca soddisfazione nei rapporti con i clienti e con i fornitori:

- ISO 9001/UNI EN ISO 9001:2008 - Sistema di gestione per la qualità - certificato n° IT00/0175 - ente certificatore: SGS Italia SpA
- International Food Standard (IFS) - Sicurezza e qualità dei prodotti alimentari - certificato n° DE 12/81839765 - ente certificatore: SGS Italia SpA
- British Retailer Consortium (BRC) - Sicurezza e qualità dei prodotti alimentari - certificato n° IT 12/80228 - ente certificatore: SGS Italia SpA
- SMETA 4: Social Accountability (SA 8000), Health & Safety (QHSE, OHSAS 18001), Business Integrity and Environmental (ISO 14001)



DEDICA DEL TEMPO A CIÒ CHE AMI

Con le Miscele selezionate ed esclusive di solo farina Tipo 1, Tipo 2 e Germe di Grano

Abbiamo scelto di produrre solo farine di frumento Tipo 1 e Tipo 2 e di aggiungere insieme ingredienti in grado di esaltare il gusto ed i valori nutrizionali.

Abbiamo deciso di confezionare in atmosfera protettiva per conservare la freschezza e l'integrità della farina. **Confezione 1.000 g**

PANE ANTICO	PANE 7 CEREALI	PIZZA & FOCACCIA	DOLCE SOFFICE	PASTICCERIA	MANITOBA	PASTA FRESCA
Ingredienti: Farina di grano tenero Tipo 2, crusca di frumento tostata, germe di grano, pasta acida di segale, farina di grano maltato. Ideale per: Pane, grissini, panini, cracker e tutte le ricette di panificazione.	Ingredienti: Farina di grano tenero Tipo 0; fiocchi di avena tostiti, di grano tenero integrale; farina integrale di segale, d'orzo, d'avena, integrale di farro, di riso; semi di sesamo, di lino, di miglio; crusca tostata di grano tenero, pasta acida di frumento essiccata, farina di cereali maltati. Ideale per: Pane, grissini, panini, cracker e tutte le ricette di panificazione.	Ingredienti: Farina di grano tenero Tipo 1, germe di grano, pasta acida di segale, farina di grano maltato. Ideale per: PIZZA al piatto, pizzata in teglia e focacce.	Ingredienti: Farina di grano tenero Tipo 1, germe di grano, farina di grano maltato. Ideale per: pan di spagna, torte dolci, plum cake, muffin e torte soffici.	Ingredienti: Farina di grano tenero Tipo 2, germe di grano, farina di grano maltato. Ideale per: biscotti, crostate, torte dolci e tutte le lavorazioni di pasticceria.	Ingredienti: Farina di grano tenero Tipo 1; germe di grano, pasta acida di segale, farina di grano maltato. Ideale per: prodotti da forno molto lievitati; brioche, prodotti surgelati.	Ingredienti: Farina di grano tenero Tipo 2, farina di grano duro. Ideale per: pasta fresca, ripiena e gnocchi, con o senza uova.

BIOMIX per chi ama il biologico

Per rispondere alle esigenze dei consumatori che amano i prodotti biologici, presentiamo 4 referenze bio. Non una semplice farina, ma una miscela selezionata di ingredienti controllati e certificati solo da agricoltura biologica: **farina di grano tenero tipo 1, germe di grano, pasta acida di frumento, farina di grano maltato. Confezione 1.000 g**

PANE BIO	MANITOBA BIO	DOLCI BIO	PIZZA E FOCACCIA BIO
Ideale per: Pane, grissini, panini, cracker e tutte le ricette di panificazione.	Ideale per: Prodotti da forno molto lievitati; brioche, prodotti surgelati.	Ideale per: Tutti i tuoi dolci.	Ideale per: PIZZA al piatto, pizzata in teglia e focacce

FARINA DI CANAPA SATIVA

La FARINA DI CANAPA SATIVA deriva da semi decorticati e disoleati meccanicamente a freddo. La spremitura a freddo, senza l'utilizzo di solventi, a garanzia della salubrità ed integrità del prodotto. La decorticazione conferisce una percentuale maggiore di nutrienti: più del 30% di proteine, Omega3, Omega6, fibre e minerali. Gli Omega6 ed Omega3 sono importanti per il nostro organismo per le loro proprietà antiossidanti. Queste caratteristiche rendono i semi di Canapa Sativa un "vaccino nutrizionale", che introdotto nella nostra alimentazione quotidiana, rinforza e regola la risposta del sistema immunitario, del sistema ormonale e del sistema nervoso nei confronti delle aggressioni dell'ambiente. È ottima in aggiunta alle altre tipologie di farina, si consiglia un uso dal 5% al 20%. Può essere utilizzata negli impasti di pane, pizza e dolci, nelle frittelle ed infarinature, trasferendo agli impasti un leggero gusto nocciolato e un colore brunoastro. La farina di canapa è un prodotto privo di glutine e vegano.
Confezione: 125g, 300g, 1.000 g



FERMENTI LATTICI

Per lievitare senza aggiungere lieviti
La lievitazione dei prodotti da forno si origina dalla formazione di microscopiche bollicine di gas prodotte dalla vita di fermenti. Abitualmente viene utilizzato il lievito di birra, ma esistono alcuni tipi di lattobacilli detti eterofermentanti, che sono in grado di "far crescere" il nostro pane o la nostra pizza. **Molini Spigadoro** ha selezionato dalla grande ricchezza di fermenti dei lattobacilli che permettono ai prodotti da forno di lievitare, naturalmente senza aggiungere lievito. L'utilizzo dei fermenti lattici negli impasti dei prodotti da forno ottimizza la **lievitazione, l'aroma e la conservazione** e consente di:
• Migliorare volume e sofficità dei prodotti lievitati;

Gusto & Colore
Ingredienti selezionati solo da frutta e verdura

Confezioni: 80 g

- Migliorare la qualità del glutine e la reologia dell'impasto;
- Controllare naturalmente i microrganismi alteranti e patogeni;
- Eliminare il difetto del "pane filante";
- Recuperare il sapore naturale del "pane di una volta";
- Ritardare il raffermamento e aumentare la shelf-life.

Il prodotto è indicato anche nell'alimentazione di chi ha un'intolleranza e allergie al lievito di birra e ai lieviti in generale.

Dedica del tempo a ciò che ami e ricorda che un'alimentazione corretta è il segreto del tuo benessere.

Riscopri il piacere delle cose fatte in casa con ingredienti genuini

IL CIBO DEL FUTURO? Buono, sano, digeribile e green... con Mix CanapaGREEN

L'imperativo oggi di un mercato ultra competitivo è innovazione e salubrità. Il consumatore inoltre chiede prodotti attraenti ma con "etichette pulite", che contengano solo ingredienti naturali.

Per questo l'azienda **Molini Spigadoro** ha deciso di puntare su un nuovo prodotto, unico nel mercato, un mix **CanapaGREEN** che sintetizza le richieste dei consumatori oggi. **CanapaGREEN** unisce le caratteristiche tecnologiche della farina di frumento tenero Tipo 1 alle proprietà nutrizionali della farina di Canapa Sativa, con un tocco finale di creatività: la spirulina e il cortamo.

Tutte le componenti scelte sono ingredienti alimentari, a sostegno dell'etichetta pulita. Il gusto e le caratteristiche della miscela **CanapaGREEN** la rendono adatta ad essere utilizzata in molteplici ricette, oltre la pizza è ottima per il pane, per la pasta fresca, per le frolle e la pasticceria.



Confezione 1.000 g

FOCACCIA GREEN tipo genovese

1000 g di mix **NUTRIDEA CanapaGREEN**
600 g di acqua
60 g di olio extravergine di oliva
30 g lievito naturale in polvere
20 g di sale
3 g lievito di birra

Topping (a fine cottura)
Mozzarella di bufala
Punte di asparagi
Guanciale croccante
Sbriciolata di uovo sodo
Petali di pomodoro

Nella ciotola della planetaria mettere la miscela **Nutridea "CanapaGREEN"** insieme al lievito naturale in polvere e fare ossigenare per 4 minuti. Sciogliere il lievito di birra in poca acqua, aggiungere all'impasto con il 50% dell'acqua e mescolare bene. Inserire l'acqua restante a piccole dosi. Unire quindi il sale e l'olio poco alla volta. Lavorare con il gancio per far incordare bene l'impasto, occorreranno circa 15 minuti. Lasciare lievitare in massa per 24 ore circa, il giorno successivo spezzare delle porzioni necessarie e fare lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume. Trascorso tale tempo fare scivolare l'impasto su una teglia precedentemente oleata, allargare con le mani (se preferite potete usare il mattarello), coprire e fare lievitare a temperatura ambiente per circa 2 ore. Cuocere la focaccia in forno a 300 gradi circa per 10 minuti. Condire a piacere con i prodotti di stagione precedentemente preparati.

Ricetta a cura di Maestro Luca Antonucci

GUSTO&creatività in un'etichetta pulita Il gusto e il colore solo da frutta e verdura



GUSTO&COLORI
Confezioni: 80 g

È a base di alga Spirulina (*Arthrospira platensis*) e Cartamo (*Carthamus tinctorius* L.) La Spirulina è una microalga verde-azzurra, che contiene la Ficocianina, un composto di proteine e pigmenti blu/verde. Oltre ad essere l'unico ingrediente con proprietà secondarie coloranti autorizzato in Europa, la Spirulina è conosciuta in tutto il mondo come una delle più ricche fonti alimentari della natura, avendo il 65% di contenuto proteico in forma biodisponibile ed essendo ricchissima di Ferro, vitamine, sali minerali e acidi grassi essenziali. Il Cartamo (chiamato anche Zafferano) ha un aroma caratteristico con un colore giallo scuro, molto simile allo zafferano ma con minore carattere.

GUSTORED

È a base di barbabietola comune (*Beta vulgaris* L.), conosciuta anche come barbabietola rossa o barbabietola da orto. Si distingue per la ricca presenza di sali minerali e di vitamine. La polvere deriva dal succo di barbabietola estratto adeguatamente chiarificato e concentrato.

GUSTOYELLOW

È un concentrato a base di Zucca, di colore giallo deciso con un aroma caratteristico, che ben si adatta a molte lavorazioni.

GUSTOPINK

È un concentrato a base di patata dolce, ravanello e ciliegia con un aroma caratteristico, di colore violaceo.

La nuova linea **GUSTO&**, a marchio **Chef in Black**, presentata da **Molini Spigadoro** in esclusiva al CIBUS con quattro referenze **GUSTOGREEN, GUSTORED, GUSTOYELLOW** e **GUSTOPINK**.

Si tratta di ingredienti (non additivi e non coloranti) alimentari derivanti da un processo di estrazione solo da frutta e verdura, ingredienti che possono essere utilizzati in TUTTE le lavorazioni dolci e salate, anche nel pane, nella pizza e nella pasta, senza vincoli o limitazioni.

Ci innamoriamo di un cibo prima di tutto attraverso la vista. L'aspetto estetico è la prima modalità con la quale i cibi si relazionano a noi, da cui tralasciamo informazioni di gusto e freschezza. Noi mangiamo con gli occhi più di quanto crediamo. Ancora prima di assaggiarlo possiamo trarne un'anticipazione del gusto, così vista e gusto creano una sensazione unica. Un cibo invitante però non basta, deve essere anche genuino e sano, tutto grazie all'attenzione crescente del consumatore verso gli aspetti nutrizionali e di salubrità (finalmente). Si fa sempre più attenzione agli ingredienti, alla loro provenienza e lavorazione, alla presenza di "un'etichetta pulita" che contenga solo ingredienti e non additivi (non ci sono E tra le componenti). Potremmo dire che oggi si mangia prima con gli occhi, poi con l'anima e poi con il cervello!

Molini Spigadoro da sempre attenta a questi temi, propone in esclusiva una linea di ingredienti alimentari con proprietà coloranti (definiti come coloring foodstuff): concentrati ed estratti in polvere derivanti solo da piante, frutta e verdura. Non coloranti ma INGREDIENTI. La nuova linea comprende ingredienti speciali in polvere dal gusto caratteristico, capaci anche di donare un colore brillante e un aspetto appetitoso. Le referenze oggi disponibili sono quattro: **GUSTOGREEN, GUSTORED, GUSTOYELLOW** e **GUSTOPINK**. I fattori di interesse degli operatori professionali verso questa nuova linea **GUSTO&** sono molteplici: sono ingredienti estratti solo da frutta e verdura, si possono utilizzare in tutte le preparazioni dolci e salate, trasferiscono un gusto ed un colore delicato associato agli ingredienti contenuti, sono polveri fini facilissime da utilizzare (si aggiungono all'impasto), si possono utilizzare in tutte le preparazioni senza vincoli e limitazioni di quantitativi, ciascuno infatti può aggiungere la quantità che meglio caratterizza il suo prodotto finito, secondo usi e gusti. Gli ingredienti sono stati selezionati dopo una ricerca attenta e numerosi test di laboratorio, di lavorazione e cottura. L'obiettivo di avere ingredienti naturali in grado di caratterizzare il gusto in modo delicato senza alterare il prodotto finito e di connotare con una colorazione appetibile anche dopo la cottura è raggiunto.

La Farina di Farro più amata dagli Etruschi

La Farina di Farro Molini Spigadoro deriva dal Farro di Monteleone di Spoleto D.O.P. che ha origini antiche, testimoniate anche dai ritrovamenti di alcuni chicchi di farro all'interno di una Biga di epoca Etrusca, proprio a Monteleone. La storia ci narra che il farro veniva già coltivato dagli antichi Etruschi e dai Romani, ed era un alimento molto apprezzato per i valori nutrizionali e le molteplici applicazioni in cucina. Rivalutato nella seconda metà del secolo scorso per i suoi apporti nutrizionali e per il suo gusto rustico marcato, il Farro di Monteleone di Spoleto è risultato meritevole del marchio D.O.P. nel luglio 2010. La certificazione ne attesta l'origine, la tipicità e la qualità del prodotto. Questo marchio è anche una garanzia per il consumatore in termini di sostenibilità ambientale ed assenza di contaminazioni esterne, infatti è coltivato in una verde vallata lontana da agenti inquinanti.

Questa farina, ottenuta mediante la macinatura del chicco di farro (triticum dicoccum) con il tradizionale mulino, mantiene gran parte delle caratteristiche nutrizionali all'origine. La farina così ottenuta ha una particolare pastosità e un gusto unico che si conferisce negli impasti per cui viene utilizzato al 100% o miscelata con altre farine.

È ottima nelle preparazioni del pane, della pasticceria e biscotti, nella pasta fresca.

Confezione 500 g



CARBONE VEGETALE



Confezioni: 80 g, 200 g, 1 kg, 2 kg

Indicazioni:

Il carbone vegetale come colorante per uso alimentare (E153) è autorizzato dal Regolamento (CE) N. 1333/2008.

L'utilizzo nelle preparazioni alimentari è disciplinato dall'Allegato II, parte E nel medesimo Regolamento. È consentita l'aggiunta del carbone vegetale quantum satis nei prodotti da forno fini (7.2).



MOLINI SPIGADORO SpA

Via IV Novembre, 2/4 - 06083 Bastia Umbra (PG) Italy
Tel. +39 075 8009216 - Fax +39 075 8009202
www.molinispigadoro.com - www.pizzanelcuore.com
facebook: Molini Spigadoro
twitter: Pizza Nel Cuore

email: marketing@molinispigadoro.com