Molini Spigadoro

PASSIONE PER LA QUALITÀ

LINEA PROFESSIONALE

Molini Spigadoro

Molini Spigadoro opera in Umbria, nel “cuore verde” d’Italia, terra nota in tutto il mondo per la sua vocazione all’agroindustria e per le coltivazioni agricole di qualità. Le sue origini e la sua posizione geografica, che la collocano nella splendida cornice di Assisi, ne fanno un’azienda attenta ai valori del rispetto, della responsabilità e della trasparenza.

Molini Spigadoro operates in Umbria, the green heart of Italy, a land known worldwide for its agro-industry and high-quality crops. Based in the beautiful setting of Assisi, this company is driven by values of respect, accountability and transparency.

MOLINI SPIGADORO È OGGI UN PUNTO DI RIFERIMENTO DEL SETTORE PER L’INNOVAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI, LA PRODUZIONE DI FARINE SPECIALI E QUALITATIVAMENTE SUPERIORI.

Today, Molini Spigadoro is a benchmark for its innovative production of top-quality special flours.

Grazie ad un dinamico e coerente sviluppo imprenditoriale, ispirato alla sperimentazione e alla ricerca di eccellenza, l’azienda si colloca sul mercato delle farine con una gamma di prodotti ampia e fortemente caratterizzata dalla linea classica per i prodotti da forno, a quelle specifiche per la pasticceria e pizzeria, fino alla linea di prodotti ad alto valore nutrizionale. Le certificazioni ottenute sono una garanzia del costante impegno di Molini Spigadoro e vanno ben oltre quelle richieste dalle normative vigenti.

Thanks to its dynamic and consistent business development strategy based on experimentation and the pursuit of excellence, the company has created a wide range of highly distinctive products that include traditional flours for oven-baked, pastry and pizza-making products with a high nutritional value. The certifications obtained prove Molini Spigadoro’s consistent commitment that goes beyond the requirements of the regulations in force.

OFFRIRE VALORE È ALLA BASE DELLA FILOSOFIA D’IMPRESA DELLA MOLINI SPIGADORO.

Providing value is a part of Molini Spigadoro’s philosophy.

Ogni prodotto, studiato insieme a tecnologi della panificazione ed esperti nutrizionisti, ha qualcosa in Più... **Più Salute, Più Fibra, Più Colore, Più Fantasia, Più Sapore.** Oggi il consumatore chiede di mangiare bene, chiede ingredienti sani con un valore aggiunto in termini nutrizionali.

Every product is conceived with bakery technologists and expert nutritionists to provide that extra touch: Extra Health Benefits, Extra Fibre, Extra Colour, Extra Creativity, Extra Taste. Today, consumers want to eat well and ask for healthy and highly nutritious ingredients.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001/UNI EN ISO 9001:2015
Sistema di gestione per la qualità secondo i requisiti ISO 9001/UNI EN ISO 9001:2015
SGS Italia SpA
The quality management system according to ISO 9001/ISO 9001: 2015 – SGS Italy SpA

British Retailer Consortium (BRC)
Sicurezza e qualità dei prodotti alimentari secondo lo standard BRC – SGS Italia SpA
Safety and quality of food products according to the standard BRC - SGS Italy SpA

International Food Standard (IFS)
Sicurezza e qualità dei prodotti alimentari secondo lo standard IFS – SGS Italia SpA
Safety and quality of food products according to the standard IFS SGS Italy SpA

100% MADE IN ITALY - No. IT01.IT1092.094.F
Promindustria

Biologico
Certificazione da agricoltura biologica: ICEA
Organic Certification by ICEA

Certificazione Kosher
Perchè un prodotto sia certificato Kosher è necessario che soddisfi rigorosi standard di qualità e che tutte le fasi produttive siano conformi alle leggi del Kasheruth leggi ebraiche.
A kosher-certified product must meet stringent quality standards, and all production stages must comply with Kasherut laws.

SRI Plasmon (Sistema Rintracciabilità Infanzia) rappresenta un esclusivo e innovativo sistema di qualità totale e di controllo di tutta la filiera produttiva per le materie prime utilizzate nella produzione dei baby food Plasmon.
L'azienda è fornitore scelto del baby food.
Plasmon Traceability System is an exclusive and innovative system that controls the quality of the raw materials used to produce Plasmon baby food. Plasmon is a well-known baby food supplier.

IL PASSAGGIO DEL GRANO NELLA SELEZIONATRICE OTTICA

Durante il processo di pulitura, il cereale viene liberato dalle impurità con le quali convive dal momento del raccolto, questi impianti sono di ultima generazione e presentano sistemi a velocità differenziata.

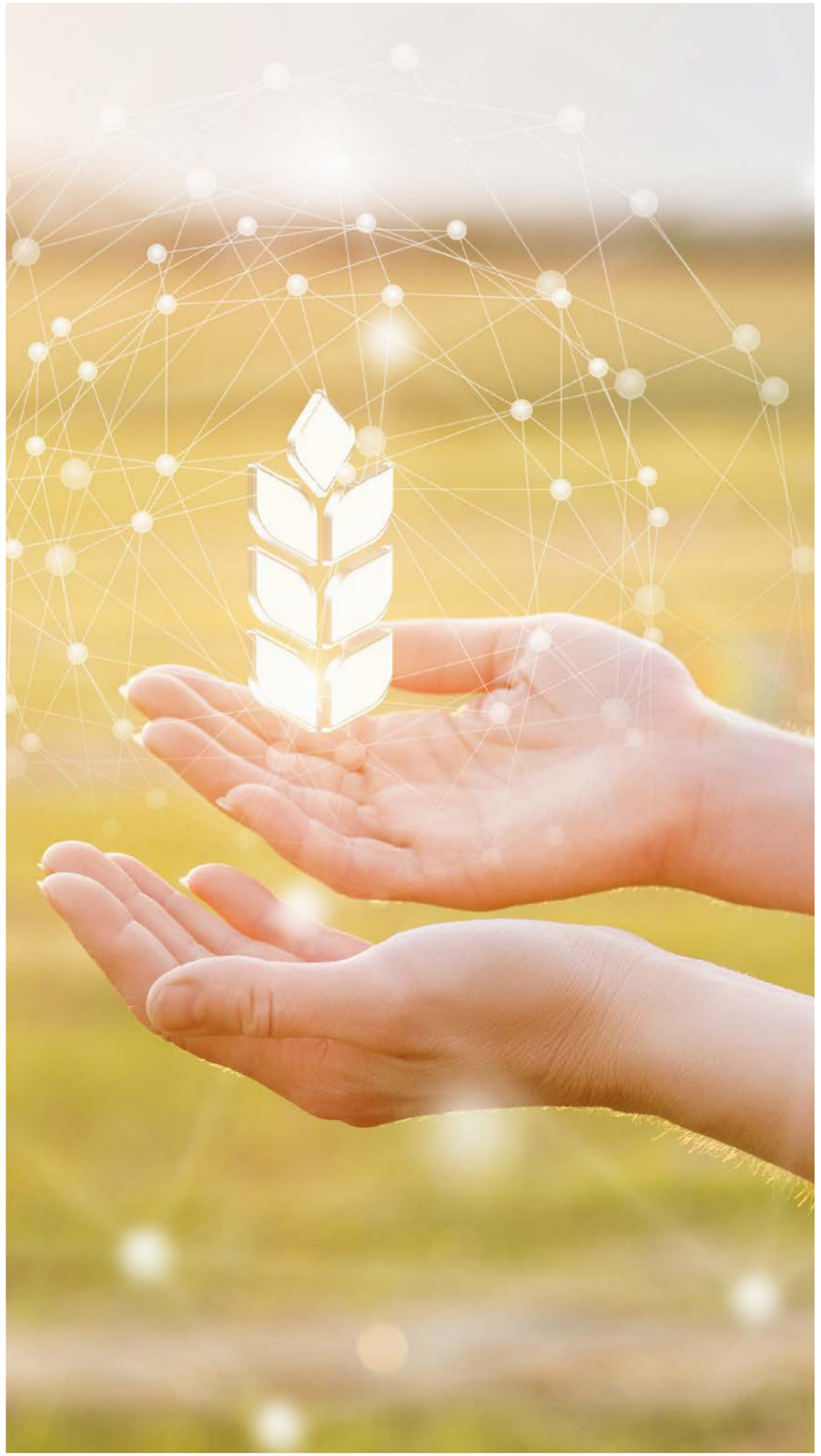
The cleaning process consists in removing the impurities of the grain. These state-of-the-art machines feature differentiated speed systems.

L'INNOVAZIONE NEL PROCESSO DI PULITURA DEL GRANO HA SUBITO UNA SVOLTA IN ANNI RECENTI, CON L'INTRODUZIONE DELLE MACCHINE A SELEZIONE OTTICA.

In recent years, the wheat cleaning process has evolved thanks to optical sorting machines.

Queste macchine sono capaci di "fotografare" tutti i chicchi del flusso del cereale, scartando quelli spezzati, avvizziti o anneriti. Tali difetti non pregiudicano soltanto l'estetica della farina, ma possono implicare anche un aumento di agenti contaminanti nel prodotto finito, perchè spesso le variazioni cromatiche del chicco sono indice di attacchi da parte di muffe o funghi.

These machines can "capture" all the grains, discarding those that are broken, withered or dark. In addition to affecting the flour's aesthetics, these defects can increase the number of contaminants in the finished product, since colour variations of the grain indicate the presence of moulds or fungi.



La macchina distribuisce il grano in un flusso omogeneo, lo illumina con particolari lampade e lo fotografa con fotocamere ad alta risoluzione.

The machine distributes the wheat homogeneously. It illuminates it with special lamps and captures it with a high-resolution camera.

IN QUESTO MODO SI EVIDENZIA ANCHE LA PIÙ PICCOLA ANOMALIA E IL CHICCO IDENTIFICATO COME "NON CONFORME" VIENE AUTOMATICAMENTE SCARTATO DA UN FLUSSO D'ARIA CONCENTRATO.

This system allows you to detect even the smallest anomaly. Non-conforming grains are thus automatically discarded through air flow.

LA DECORTICAZIONE DEL GRANO

Vengono eliminati gli strati più esterni prima della molitura.

This process consists in removing the outer layers before milling.

VIENE FATTO UN TRATTAMENTO PREVENTIVO DEL GRANO CHE SERVE AD ELIMINARE LA PARTE PIÙ ESTERNA E LE IMPURITÀ SU DI ESSA PRESENTI, PRIMA DI PROCEDERE ALLA MACINAZIONE.

Before the grinding process, the wheat undergoes a preventive treatment to remove the outer layer and all the impurities that come with it.

La decorticatrice è dotata di mole in movimento che con le loro superfici ruvide, “grattano” il chicco che passa attraverso il macchinario entrando da un lato ed uscendo dall’altro. Attorno alle mole si trova un involucro cilindrico forato: il mantello, che permette l’allontanamento delle impurità verso un filtro di raccolta esterno, con l’ausilio di flussi d’aria che le sollevano e le spingono verso di esso.

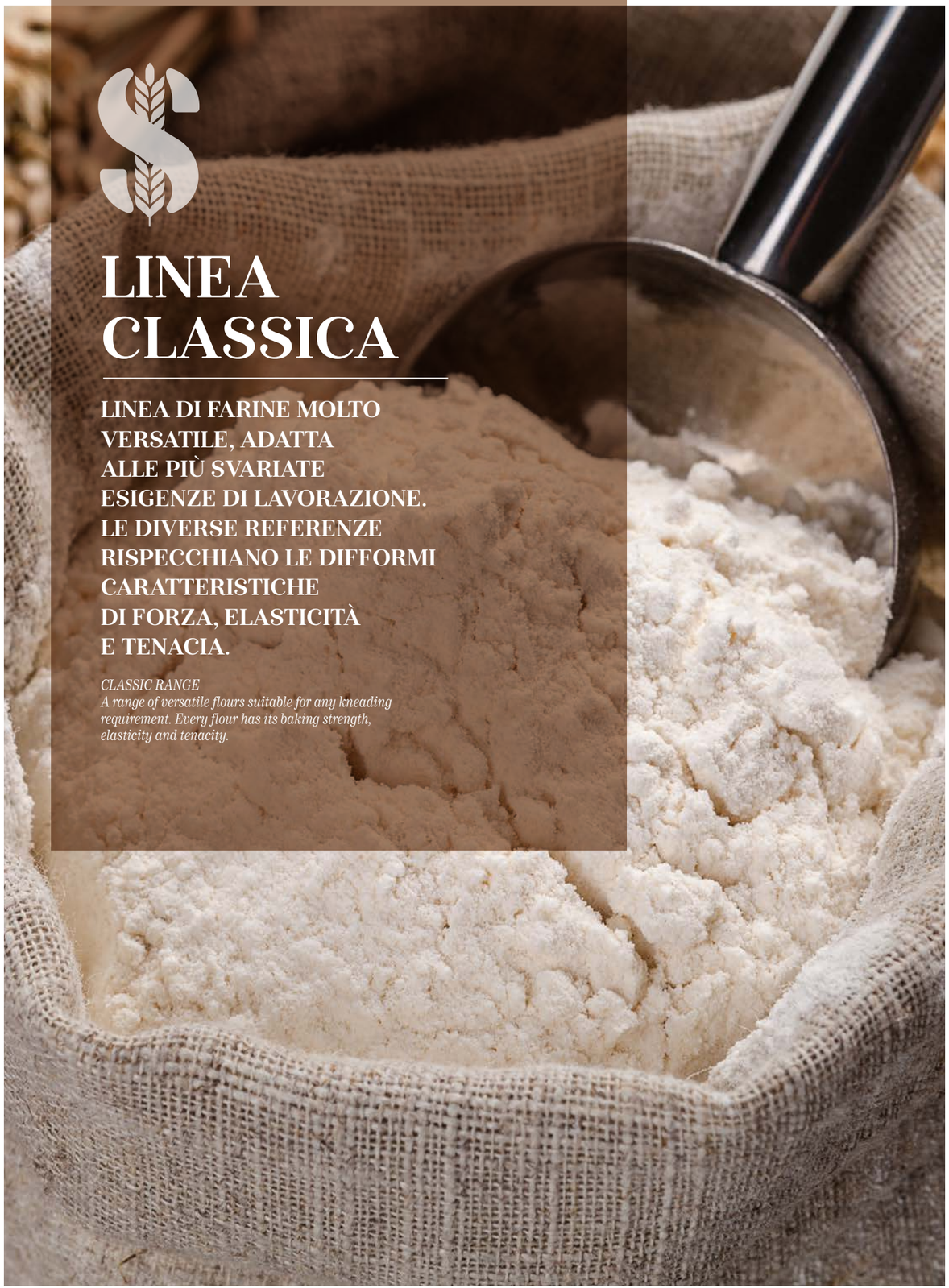
The hulling machine is equipped with moving grinding wheels, which scratch the grain passing through the machine. The grinding wheels are surrounded by a perforated cylindrical casing, which consists of a sleeve that emits airflow that pushes impurities to an external collection filter.

TUTTE LE FARINE DERIVANO DA GRANO DECORTICATO, OPERAZIONE CHE GARANTISCE L’ASSENZA DI RESIDUI CONTAMINANTI. MACINIAMO SOLO GRANO TENERO:

- SELEZIONATO
- CONTROLLATO
- DECORTICATO

Flours come from hulled wheat. the hulling process ensures the absence of residual contaminants.
We grind soft wheat only, which is

- *SELECTED*
- *CONTROLLED*
- *HULLED*



LINEA CLASSICA

LINEA DI FARINE MOLTO VERSATILE, ADATTA ALLE PIÙ SVARIATE ESIGENZE DI LAVORAZIONE. LE DIVERSE REFERENZE RISPECCHIANO LE DIFFORMI CARATTERISTICHE DI FORZA, ELASTICITÀ E TENACIA.

CLASSIC RANGE
A range of versatile flours suitable for any kneading requirement. Every flour has its baking strength, elasticity and tenacity.

pack da 25 kg

FARINA B

cod. prodotto: 455125

Ideale per prodotti con brevi lievitazioni

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 0
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 140 - 170
PACK ..... 25 kg

FLOUR TYPE B - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 0 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 140 - 170
Ideal for products that require short leavening times

FARINA 0 N
FARINA 00 N

cod. prodotto: 235125
cod. prodotto: 245125

Ideale per pane comune e casareccio

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 0 / TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 200 - 230
PACK ..... 25 kg

FLOUR TYPE 0 N / 00 N - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 0 / TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 200 - 230
Ideal for common and homemade bread

FARINA BIANCA 0
FARINA BIANCA 00

cod. prodotto: 125125
cod. prodotto: 115125

Ideale per pane locale, ciabatte, panini e focacce. Ottima per impasti diretti con qualsiasi tipo di lievito e in cella di “ferma lievitazione”

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 0 / TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 240 - 270
PACK ..... 25 kg

WHITE FLOUR TYPE 0 / 00 - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 0 / TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 240 - 270
Ideal for local bread, Italian ciabatta, rolls and flatbread. Excellent for direct kneading with any type of yeast and in retarder proving cabinets

LINEA RINFORZATA

LA FORZA DELLA FARINA È LA CAPACITÀ DELLA FARINA STESSA DI ASSORBIRE I LIQUIDI DURANTE L'IMPASTO E TRATTENERE L'ANIDRIDE CARBONICA DURANTE LA LIEVITAZIONE. IDEALE PER TUTTI QUEI PROFESSIONISTI CHE CERCANO UN IMPASTO ELASTICO, TENACE E PARTICOLARMENTE RESISTENTE ALLA LIEVITAZIONE.

REINFORCED RANGE
The strength of flour depends on its ability to absorb liquids and hold carbon dioxide during leavening. This range is ideal for all professionals who want to obtain an elastic and strong knead, particularly resistant to leavening.

pack da 25 kg

FARINA 00 R LIEVITAZIONE NATURALE

cod. prodotto: 203625

Ottima per panini e rosette soffiate, ideale per l'uso di bighe e celle di ferma lievitazione

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 250 - 290
PACK ..... 25 kg

FLOUR TYPE 00 R SOURDOUGH FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 250 - 290
Excellent for rolls and Italian rosetta rolls. Ideal with "biga" starter dough and in retarder proving cabinets

pack da 25 kg

FARINA 0 R

cod. prodotto: 265125

FARINA 00 R

cod. prodotto: 365125

Ottima per panini, ideale per l'uso di bighe e celle di ferma lievitazione

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 0 / TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 300 - 330
PACK ..... 25 kg

FLOUR TYPE 0 R / 00 R - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 0 / TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 300 - 330
Excellent for rolls. Ideal with "biga" starter dough and in retarder proving cabinets

FARINA 00 S LIEVITAZIONE NATURALE MANITOBA

cod. prodotto: 203725

Ottima per rosette soffiate con biga. Adatta per l'impiego nella "ferma lievitazione", per lunghe lievitazioni, impasti indiretti e bighe

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 330 - 370
PACK ..... 25 kg

FLOUR TYPE 00 S SOURDOUGH FLOUR MANITOBA FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 330 - 370
Excellent for rosetta rolls made with biga starter dough. It can be used in retarder proving cabinets and is suitable for long leavening times, indirect kneading and use with biga starter dough

FARINA 0 S

cod. prodotto: 315125

FARINA 00 S

cod. prodotto: 275125

Adatta per l'impiego nella "ferma lievitazione", per lunghe lievitazioni, impasti indiretti e bighe

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 0 / TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 360 - 390
PACK ..... 25 kg

FLOUR TYPE 0 S / 00 S - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 0 / TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 360 - 390
It can be used in retarder proving cabinets and is suitable for long leavening times, indirect kneading and use with biga starter dough

LINEA SPECIALE

IL SEGRETO DI OGNI RICETTA È NELLA SUA FARINA; DA SEMPRE CI IMPEGNIAMO NELL'ELABORAZIONE E NELLA SELEZIONE DI DIVERSI TIPI DI FARINE, OGNUNA CON PROPRIETÀ, COMPOSIZIONE E GRADO DI FINEZZA SPECIFICI.

SPECIAL RANGE
The secret of any recipe is the flour. We have always been committed to selecting and processing flours with specific properties, composition and particle sizes.

pack da 25 kg

FARINA 00 PL

cod. prodotto: 325125

Particolarmente indicata per tutti i tipi di prodotto lievitato

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 390 - 420
PACK ..... 25 kg

FLOUR TYPE 00 PL - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 0 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 390 - 420
Particularly indicated for all leavened products

FARINA 0 M

cod. prodotto: 255125

FARINA 00 M

cod. prodotto: 335125

Eccellente per prodotti lievitati e come farina di rinforzo per le farine deboli

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 0 / TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 420 - 450
PACK ..... 25 kg

FLOUR TYPE 0 M / 00M - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 0 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 420 - 450
Excellent for leavened products and as a reinforcement for weak flours

FARINA FLOURTOBA

cod. prodotto: 185125

Eccellente per prodotti a lunga lievitazione. Ideale per gran lievitati e dolci da ricorrenza

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 0
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 420 - 450
PACK (sacco in tela) ..... 25 kg

FLOURTOBA FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 0 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 420 - 450
Excellent for products that need long leavening times. Ideal for products that need long leavening times and celebration pastries

pack da 25 kg

FARINA 00 PF

cod. prodotto: 285125

Ideale per paste fresche e creme di pasticceria. Il prodotto presenta un colore bianco caratteristico con le dimensioni > 200μ

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... -
PACK ..... 25 kg

FLOUR TYPE 00 PF - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): -
Ideal for fresh pasta and confectioner's custards.
This product is typically white; flour particle size > 200μ

FARINA STENDI GUSTO GRANITO

cod. prodotto: 495105

Ideale per pasta all'uovo, pasta fresca e come farina da spolvero

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... -
PACK ..... 25 kg

STENDI GUSTO GRANITO FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): -
Ideal for fresh pasta with or without eggs and as dusting flour

LINEA NUTRIDEA

NUTRIDEA È UNA LINEA DI FARINE DOVE LA RICERCA E L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA INCONTRANO IL GUSTO ED I PROFUMI DELLA DIETA MEDITERRANEA. FARINE RICCHE DI FIBRE E SALI MINERALI, ORIENTATE AD UN'ALIMENTAZIONE SANA E CON UN ALTO VALORE NUTRIZIONALE.

NUTRIDEA RANGE
Nutridea is the range of flours where technological innovation blends with the fragrances of the Mediterranean diet. These flours are rich in fibres and minerals for a healthy and highly nutritional diet.

pack da 25 kg

FARINA NUTRIUNO

cod. prodotto: 355125

Ideale per prodotti da forno a breve e media lievitazione, utilizzabile anche nella preparazione di preimpasti

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 1
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 220 - 260
PACK ..... 25 kg

NUTRIUNO FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 1 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 220 - 260
Ideal for oven-baked products that need short and medium leavening times. It can also be used for preparing dough starters

pack da 25 kg

FARINA
NUTRIUNO GRAN LIEVITATI

cod. prodotto: 213025

Ideale per pizza alla pala o in teglia, con tempi di lievitazione medio-lunghi. Molto indicata in pasticceria per la produzione di croissant, brioche, sfoglia e tutti gli altri prodotti con tempi di lievitazione medio-lunghi

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 1
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 310 - 350
PACK ..... 25 kg

NUTRIUNO LONG-LEAVENING FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 1 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 310 - 350
Ideal for "pizza alla pala" (paddle pizza) and tray-baked pizza, with medium-long leavening times. Suitable for making croissants, brioches, puff pastry and all products with medium and long leavening times

FARINA
NUTRIDUE LARIANO

cod. prodotto: 305125

Ideale per pane tipo Lariano e pizze a breve lievitazione fortemente caratterizzate

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 2
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 210 - 250
PACK ..... 25 kg

NUTRIDUE LARIANO FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 2 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 210 - 250
Ideal for making Italian Lariano-type bread and pizza with short leavening times

FARINA
NUTRIDUE GRAN LIEVITATI

cod. prodotto: 213125

Ideale per pizza alla pala o in teglia, con tempi di lievitazione medio-lunghi. Molto indicata in pasticceria per la produzione di croissant, brioche, sfoglia e tutti gli altri prodotti con tempi di lievitazione medio-lunghi

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 2
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 310 - 350
PACK ..... 25 kg

NUTRIDUE LONG-LEAVENING FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 2 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 310 - 350
Ideal for "pizza alla pala" (paddle pizza) and tray-baked pizza, with medium-long leavening times. Suitable for making croissants, brioches, puff pastry and all products with medium and long leavening times

pack da 25 kg

FARINA
INTEGRALE FINA

cod. prodotto: 765125

Ideale per prodotti da forno a breve e media lievitazione

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO INTEGRALE
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 230 - 260
PACK ..... 25 kg

FINE WHOLEMEAL FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE "WHOLE WHEAT FINE GRIND"
ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 230 - 260
Ideal for oven-baked products that need short and medium leavening times

FARINA
INTEGRALE GROSSA

cod. prodotto: 755125

Ideale per prodotti da forno a breve e media lievitazione

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO INTEGRALE
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 230 - 260
PACK ..... 25 kg

COARSE WHOLEMEAL FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE "WHOLE WHEAT COARSE GRIND"
ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 230 - 260
Ideal for oven-baked products that need short and medium leavening times

FARINA
INTEGRALE FORTE

cod. prodotto: 775125

Ideale per prodotti da forno a breve e media lievitazione

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO INTEGRALE
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 340 - 370
PACK ..... 25 kg

STRONG WHOLEMEAL FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE "WHOLE WHEAT"
ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 340 - 370
Ideal for oven-baked products that need short and medium leavening times

pack da 10 kg

FARINA NUTRIUNO

cod. prodotto: 355110

Ideale per prodotti da forno a breve e media lievitazione, utilizzabile anche nella preparazione di preimpasti

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 1
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 220 - 260
PACK ..... 10 kg

NUTRIUNO FLOUR - 10 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 1 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 220 - 260
Ideal for oven-baked products that need short and medium leavening times.
It can also be used for oven-baked products with short and medium leavening times

FARINA NUTRIDUE LARIANO

cod. prodotto: 220810

Ideale per pane tipo Lariano e pizze a breve lievitazione fortemente caratterizzate

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 2
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 210 - 250
PACK ..... 10 kg

NUTRIDUE LARIANO FLOUR - 10 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 2 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 210 - 250
Ideal for making Italian Lariano-type bread and pizza with short leavening times

FARINA INTEGRALE

cod. prodotto: 745110

Ideale per prodotti da forno a breve e media lievitazione

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO INTEGRALE
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 230 - 260
PACK ..... 10 kg

WHOLEMEAL FLOUR - 10 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE "WHOLE WHEAT" - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 230 - 260
Ideal for oven-baked products that need short and medium leavening times

LINEA PIZZA

LA PIZZA È UN'ARTE E LA FARINA È L'INGREDIENTE PROTAGONISTA; NOI ABBIAMO SELEZIONATO I GRANI MIGLIORI PER OFFRIRE DIVERSE REFERENZE, IN GRADO DI SODDISFARE TUTTE LE ESIGENZE DEI MAESTRI PIZZAIOLI.

PIZZA RANGE
Pizza is a work of art made with flour. We have selected the best grains to provide different types of flours that meet the needs of expert pizza makers.

pack da 25 kg

FARINA BRIO

cod. prodotto: 675125

Ideale per la produzione di tutte le pizze al piatto della tradizione italiana e in teglia

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 220 - 240
PACK ..... 25 kg

BRIO FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 220 - 240
Ideal for making all traditional Italian thin-crust pizza and tray-baked pizza

pack da 25 kg

FARINA VIVA

cod. prodotto: 685125

Indicata per la produzione di tutte le pizze al piatto della tradizione italiana

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 260 - 290
PACK ..... 25 kg

VIVA FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 260 - 290
Ideal for making all traditional Italian thin-crust pizza

FARINA EASY

cod. prodotto: 695125

Indicata per il lavoro giornaliero di pizzaioli che prediligono farine con maggiore contenuto proteico e stabilità

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 300 - 340
PACK ..... 25 kg

EASY FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 300 - 340
Ideal for pizza makers who prefer stable flour with high protein content

FARINA EXTRA

cod. prodotto: 705125

Ideale per prodotti da forno a media e lunga lievitazione

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 350 - 380
PACK ..... 25 kg

EXTRA FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 350 - 380
Ideal for oven-baked products that need short and medium leavening times

pack da 25 kg

FARINA ELITE

cod. prodotto: 715125

Ideale per prodotti da forno a lunga lievitazione. Può essere utilizzata per rinforzare anche farine più deboli e con minor assorbimento e stabilità

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 390 - 430
PACK ..... 25 kg

ELITE FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 390 - 430
Ideal for oven-baked products that need long leavening times. It can be used as a reinforcement for weaker flours that have less absorption capacity and stability

FARINA PIZZA NAPOLETANA

cod. prodotto: 203925

Ideale per pizza napoletana

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 290 - 320
PACK ..... 25 kg

NEAPOLITAN-STYLE PIZZA FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 290 - 320
Ideal for making Neapolitan-style pizza

FARINA MIX PIZZA ROMANA

cod. prodotto: 207325

Ideale per pizza e focaccia romana

INGREDIENTI ..... Farina di frumento tenero TIPO 00, farina di soia, farina di riso, pasta acida di frumento essiccata.
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... -
PACK ..... 25 kg

ROMANA-STYLE PIZZA MIX FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00, soya bean flour, rice flour, dehydrated wheat sour dough
ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): -
Ideal for making Roman-style pizza

pack da 25 kg

FARINA
MIX PIZZA AL FARRO

cod. prodotto: 224325

Il Mix Pizza al Farro è una miscela unica, studiata dai nostri maestri pizzaioli e testata da molti professionisti per un impasto buono, profumato e leggero. Il mix ideale per pizza in teglia, alla pala o tonda a media e lunga lievitazione

INGREDIENTI ..... Farina TIPO 0, farina TIPO 1, farina integrale di farro, pasta acida di frumento essiccata, germe di frumento stabilizzato.
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... -
PACK ..... 25 kg

SPELT MIX FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 0, soft wheat flour type 1, wholemeal spelled flour, dehydrated wheat sour dough, stabilized wheat germ. - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): -
The mix of spelt flours has been designed by our pizza makers and tested by many professionals. Pizza is good, fragrant and light. The ideal mix for tray-baked pizza, pizza "alla pala", round pizza with medium and long leavening times

pack da 10 kg

FARINA VIVA

cod. prodotto: 685110

Indicata per la produzione di tutte le pizze al piatto della tradizione italiana

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 260 - 290
PACK ..... 10 kg

VIVA FLOUR - 10 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 260 - 290
Ideal for making all traditional Italian thin-crust pizza and tray-baked pizza

FARINA
PIZZA NAPOLETANA

cod. prodotto: 203910

Ideale per pizza napoletana

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 290 - 320
PACK ..... 10 kg

NEAPOLITAN-STYLE PIZZA FLOUR - 10 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 290 - 320
Ideal for making Neapolitan-style pizza

pack da 10 kg

FARINA
MIX PIZZA ROMANA

cod. prodotto: 207310

Ideale per pizza e focaccia romana

INGREDIENTI ..... Farina di frumento tenero TIPO 00, farina di soia, farina di riso, pasta acida di frumento essiccata.
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... -
PACK ..... 10 kg

ROMANA-STYLE PIZZA MIX FLOUR - 10 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00, soya bean flour, rice flour, dehydrated wheat sour dough ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): -
Ideal for making Roman-style pizza

FARINA
MIX PIZZA AL FARRO

cod. prodotto: 224310

Il Mix Pizza al Farro è una miscela unica, studiata dai nostri maestri pizzaioli e testata da molti professionisti per un impasto buono, profumato e leggero. Il mix ideale per pizza in teglia, alla pala o tonda a media e lunga lievitazione

INGREDIENTI ..... Farina TIPO 0, farina TIPO 1, farina integrale di farro, pasta acida di frumento essiccata, germe di frumento stabilizzato.
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... -
PACK ..... 10 kg

SPELT MIX FLOUR - 10 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 0, soft wheat flour type 1, wholemeal spelled flour, dehydrated wheat sour dough, stabilized wheat germ. - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): -
The mix of spelt flours has been designed by our pizza makers and tested by many professionals. Pizza is good, fragrant and light. The ideal mix for tray-baked pizza, pizza "alla pala", round pizza with medium and long leavening times

LINEA DOLCI TALENTI

IL TALENTO DEI MAESTRI PASTICCERI MERITA FARINE PRODOTTE RISPETTANDO I PARAMETRI E LE ESIGENZE DELL'ARTE DOLCIARIA. LE VARIE REFERENZE SONO PENSATE PER OGNI NECESSITÀ.

DOLCI TALENTI RANGE
Expert bakers and pastry makers should always use flours that meet baking and pastry-making criteria to enhance their talent.

pack da 25 kg

FARINA BISCOTTI, PASTA FROLLA

cod. prodotto: 375125

Ideale per biscotti, pasta frolla, pasta brisé, pasticceria da the, biscotti, frolle dolci e salate

INGREDIENTI	Farina di Grano Tenero TIPO 0
ANALISI ALVEOGRAFICA W	130 - 160
PACK	25 kg

BISCUIT, SHORTCRUST PASTRY FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 0 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 130 - 160
Ideal for biscuits, shortcrust pastry, brisee dough, tea-time treats, sweet and savoury shortbread

FARINA PAN DI SPAGNA, TORTE, BIGNÈ

cod. prodotto: 385125

Ideale per pan di Spagna, plumcake, ciambelle, torta Margherita, torta Paradiso, crostate, sbriciolona, baci di dama, impasti fritti dolci e salati, bignè, frittelle, zeppole e crema pasticcera

INGREDIENTI	Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W	210 - 240
PACK	25 kg

SPONGE CAKE, TART, BEIGNETS FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 210 - 240
Ideal for sponges, madeleines, doughnuts, Victoria sponges, tarts, vanilla cake, sandwich cookies, crumble cake, sweet and savoury batter, beignets, fritters, and confectioner's custard

FARINA SFOGLIA, VOULEVANT

cod. prodotto: 395125

Ideale per croissant, pasta sfoglia, cannoli, danesi, ventagli e millefoglie

INGREDIENTI	Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W	300 - 330
PACK	25 kg

PUFF PASTRY AND VOL-AU-VENT FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 300 - 330
Ideal for croissants, puff pastry, cream horns, Danish pastries, palmiers and mille-feuilles

pack da 25 kg

FARINA CROISSANT, BRIOCHE

cod. prodotto: 405125

Ideale per brioche, sfoglia grassa con burro, cornetti surgelati e babà

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 340 - 370
PACK ..... 25 kg

CROISSANT, BRIOCHE FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 340 - 370
Ideal for brioches, butter puff pastry, frozen croissants and baba

FARINA PANETTONE, PANDORO

cod. prodotto: 425125

Ideale per panettone, pandoro, colomba, veneziane, panfrutto e buccellato

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 380 - 410
PACK ..... 25 kg

PANETTONE, PANDORO FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 380 - 410
Ideal for making Italian celebration pastry, such as panettone, colomba, pandoro, veneziana, panfrutto and ring cake.

FARINA GRAN LIEVITATI

cod. prodotto: 435125

Ideale per prodotti a lavorazione indiretta o diretta a lunga lievitazione e per il taglio di farine deboli

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 420 - 450
PACK ..... 25 kg

LONG-LEAVENING FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 420 - 450
Ideal for direct and indirect method with long leavening times and for adding to weak flours

pack da 10 kg

FARINA BISCOTTI, PASTA FROLLA

cod. prodotto: 375110

Ideale per biscotti, pasta frolla, pasta brisé, pasticceria da the, biscotti, frolle dolci e salate

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 0
ANALISI ALVEOGRAFICA W 150
PACK ..... 10 kg

BISCUIT, SHORTCRUST PASTRY FLOUR - 10 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 0 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 150
Ideal for direct and indirect method with long leavening times and for adding to weak flours

FARINA UNIVERSALE PASTICCERIA

cod. prodotto: 220910

Ideale per panettone, pandoro, colomba, veneziane, panfrutto e buccellato

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 210 - 240
PACK ..... 10 kg

ALL-PURPOSE PASTRY FLOUR - 10 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 210 - 240
Ideal for preparing panettone, pandoro, colomba, veneziane, panfrutto and ring cake

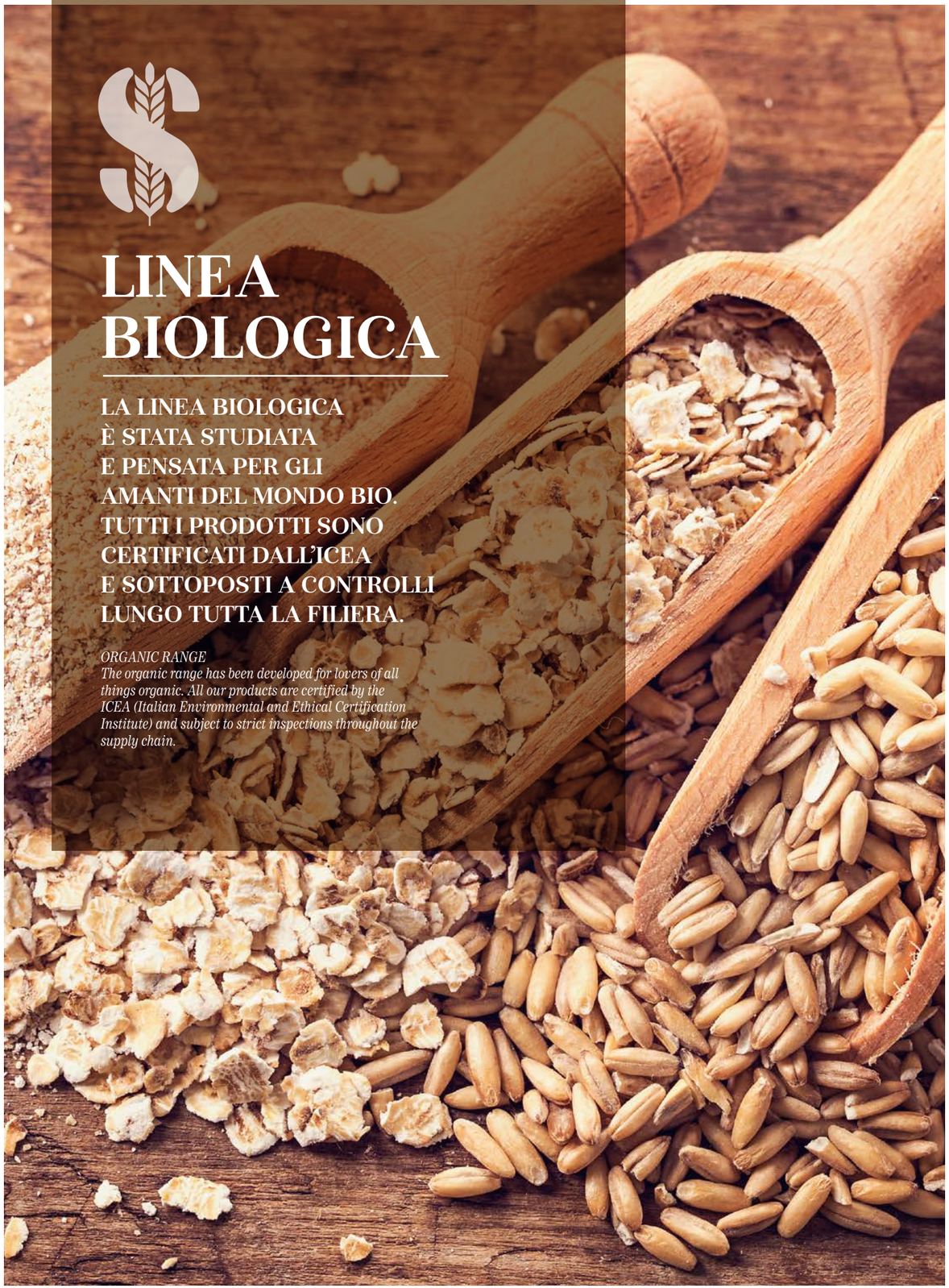
FARINA LIEVITATI & SFOGLIATI

cod. prodotto: 221010

Ideale per prodotti da forno a breve e media lievitazione

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 340 - 370
PACK ..... 10 kg

FLOUR FOR LEAVENED PASTRY PRODUCTS - 10 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 00 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 340 - 370
Ideal for oven-baked products that need short- and medium-leavening times



LINEA BIOLOGICA

LA LINEA BIOLOGICA È STATA STUDIATA E PENSATA PER GLI AMANTI DEL MONDO BIO. TUTTI I PRODOTTI SONO CERTIFICATI DALL'ICEA E SOTTOPOSTI A CONTROLLI LUNGO TUTTA LA FILIERA.

ORGANIC RANGE
The organic range has been developed for lovers of all things organic. All our products are certified by the ICEA (Italian Environmental and Ethical Certification Institute) and subject to strict inspections throughout the supply chain.

pack da 25 kg

FARINA DOLCI BIO

cod. prodotto: 208125

Ideale per dolci tipo biscotti, crostate, dolci soffici, ciambelle e plumcake

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 0
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 180 - 220
PACK ..... 25 kg

ORGANIC CAKE FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 0 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 180 - 220
Ideal for biscuits, tarts, soft pastries, doughnuts and plumcake

FARINA PANE BIO

cod. prodotto: 208325

Ideale per pane, panini, focacce, grissini e torte salate

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 00
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 200 - 240
PACK ..... 25 kg

FLOUR ORGANIC BREAD - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 0 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 200 - 240
Ideal for bread, rolls, flatbread, breadsticks, and savoury pies

FARINA PIZZA BIO

cod. prodotto: 208225

Ideale per pizza al taglio, in teglia, focacce e sostituti del pane

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 0
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 210 - 250
PACK ..... 25 kg

FLOUR ORGANIC PIZZA - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 0 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 210 - 250
Ideal for pizza by the slice, tray-baked pizza, flatbread and bread alternatives

pack da 25 kg

FARINA GRAN LIEVITATI BIO

cod. prodotto: 208025

Ideale per prodotti da forno che necessitano di una lunga lievitazione o come rinforzo di farine più deboli

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 0
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 320 - 360
PACK ..... 25 kg

LONG-LEAVENING ORGANIC FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 0 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 320 - 360
Ideal for oven-baked products that need long leavening times or to reinforce weaker flours

I seguenti prodotti saranno tutti confezionati con lo stesso pack utilizzato per **FARINA PANE BIO,** nel retro sarà applicata l'etichetta con l'EAN univoco.

The following products come in the same packaging as the ORGANIC BREAD FLOUR. The European Article Numbering (EAN) is applied on the back of the packaging.

FARINA INTEGRALE BIO

cod. prodotto: 218825

Ideale per prodotti da forno a breve e media lievitazione

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO INTEGRALE
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 190 - 220
PACK ..... 25 kg

WHOLEMEAL ORGANIC FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE "WHOLE WHEAT" - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 190 - 220
Ideal for oven-baked products that need short and medium leavening times

FARINA TIPO 1 BIO

cod. prodotto: 217625

Ideale per pane, panini, focacce, grissini e torte salate

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 1
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 200 - 250
PACK ..... 25 kg

WHOLEMEAL ORGANIC FLOUR - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 1 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 200 - 250
Ideal for bread, rolls, flatbread, breadsticks, and savoury pies

pack da 25 kg

FARINA TIPO 2 BIO

cod. prodotto: 217725

Ideale per pane, panini, focacce, grissini e torte salate

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 2
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 200 - 250
PACK ..... 25 kg

ORGANIC FLOUR TYPE 2 - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 2 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 200 - 250
Ideal for bread, rolls, flatbread, breadsticks, and savoury pies

FARINA TIPO 1 BIO GRAN LIEVITATI

cod. prodotto: 223725

Ideale per prodotti da forno con una lunga lievitazione o come rinforzo di farine più deboli

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 1
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 320 - 360
PACK ..... 25 kg

LONG-LEAVENING ORGANIC FLOUR TYPE 1 - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 1 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 320 - 360
Ideal for oven-baked products that need long leavening times or to reinforce weaker flours

FARINA TIPO 2 BIO GRAN LIEVITATI

cod. prodotto: 216825

Ideale per prodotti da forno con una lunga lievitazione o come rinforzo di farine più deboli

INGREDIENTI ..... Farina di Grano Tenero TIPO 2
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 320 - 360
PACK ..... 25 kg

LONG-LEAVENING ORGANIC FLOUR TYPE 2 - 25 kg
INGREDIENTS: Soft Wheat Flour TYPE 2 - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 320 - 360
Ideal for oven-baked products that need long leavening times or to reinforce weaker flours

pack da 10 kg

FARINA BIOLOGICA

INGREDIENTI ..... -
ANALISI ALVEOGRAFICA W ..... 200 - 240
PACK ..... 10 kg

ORGANIC FLOUR - 10 kg - ALVEOGRAPH ANALYSIS (W): 200 - 240

2018 – Premio Prodotto dell'Anno

2018 Product of the year AWARD

I consumatori premiano l'impegno per i prodotti innovativi e clean label.*

*The Consumers reward the innovative products and the clean label**.

I motivi della scelta dei CONSUMATORI

The Reasons Why Customers choosing us

*Ricerca PdA©/IRI 01/ 2018 su 1.000 consumatori italiani, su selezione di prodotti venduti in Italia www.prodottodellanno.it cat. Firenze

Molini Spigadoro

T&RB/GROUP

Molini Spigadoro

Molini Spigadoro SpA

Via IV Novembre, 4,
06083 Bastia Umbra PG
ITALIA

www.molinispigadoro.com