



PANDELCLITUNNO

FCLI25

Farina ideale per la produzione di pane speciale con fibre, grano saraceno e farro.

Un mix di farine di grano saraceno e farro per la produzione della specialità umbra "Pan del Clitunno".

Un alimento genuino, dal sapore antico, ricco di fibre e proteine.

Dati tecnici:

- Conf. Kg: 12,5
- Def. Farina di base: W 230 - 260



MIX 1 CIABATTA

FCIAB25

Farina ideale per la produzione di pane tipo "ciabatta" a impasto diretto.

Il grande potenziale di assorbimento, tipico di questa farina TIPO 1, permette di ottenere un impasto perfetto per la produzione della tipica ciabatta, offrendo la possibilità di gestire anche tempi di lievitazione lunghi.

Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 280 - 300



PAN FIBRA E GERME

FPFIBRA10

Farina ideale per la produzione di pane ricco di fibra e germe di grano.

Il germe di grano, generalmente, si perde nel corso del processo di molitura del frumento. In questa farina, invece, viene mantenuto per caratterizzare il gusto e il profumo del pane cotto, senza dimenticare gli aspetti benefici e salutistici.

Dati tecnici:

- Conf. Kg: 12,5
- Def. Farina di base: W 230 - 260



PANE CON FARRO

FPFARRO10

Mix ideale per la produzione di pane con farro a impasto diretto.

Prodotto da grani selezionati di farro, è ideale per la produzione di tutti i tipi di pane.

Dati tecnici:

- Conf. Kg: 12,5
- Def. Farina di base: W 230 - 260



OTTOCENTO

MIXOTTOCENTO10

Ideale per la preparazione di pani speciali con olio extravergine d'oliva.

Un mix per panificazione con farina di segale integrale. Ideale per la produzione di un pane croccante fuori e morbido dentro, che mantiene inalterata la sua fragranza per diversi giorni, grazie alla qualità della macinazione a pietra.

Dati tecnici:

- Conf. Kg: 12,5
- Def. Farina di base: W 230 - 260



MIX MULTICEREALI

MULTICEREALI10

Mix ideale per la produzione di pane con orzo, mais, sesamo e miglio.

Tutte le proprietà benefiche dei cereali (grano tenero, fiocchi di soia, farina di segale, semi di lino, semi di sesamo, semi di girasole, crusca di frumento, fiocchi di mais) fanno di questo mix un prodotto eccellente sia sotto il profilo salutistico che in termini prestazionali.

Dati tecnici:

- Conf. Kg: 10



MIX SOJA

SOJA10

Mix ideale per la produzione di pane alla soia.

Questa farina è indicata per molteplici lavorazioni nell'ambito della panificazione. La combinazione di frumento e soia garantisce una croccantezza ed un sapore inimitabili.

Dati tecnici:

- Conf. Kg: 10



MIX CURCUMA

CURC10

Mix per preparazione di pane alla curcuma.

Miscela ideale per la preparazione di prodotti da forno in cui si vogliono esaltare le proprietà organolettiche della curcuma.

Dati tecnici:

- Conf. Kg: 10