



**ARTE ANTICA**  
*per i professionisti*  
**DELL'ARTE BIANCA**



**MOLINO SUL CLITUNNO**





# *Le Nobili Fibre del Grano*

Le farine macinate a pietra, più ricche di fibre nobili e nutrienti del chicco d'origine, sono ingredienti di base ormai indispensabili nella produzione di pizza, pane e pasticceria, per la loro capacità di conferire al prodotto finito tutto il sapore e il profumo del grano, lavorato a basse temperature. Abbiamo realizzato una Manitoba, una Tipo 1 e una Farina Integrale di elevatissima qualità per soddisfare tutte le esigenze dei professionisti dell'arte bianca, costantemente alla ricerca di materie prime eccellenti.



# Le Nobili Fibre del Grano



## MANITOBA TIPO 1

**Farina ideale per la produzione di pane e pasticceria a lievitazione naturale.**

Prodotto studiato appositamente per tutte le lavorazioni che prevedono impasti con lievitazione naturale, sia nel settore panificazione che pasticceria.

- CONFEZIONE Kg: 25 - 12,5 - 5 - 1
- FORZA: W 370 - 400



## TIPO 1

**Farina semi integrale indicata per pizzeria, panificazione e pasticceria.**

La farina Tipo 1 risulta un perfetto compromesso tra la salubrità delle farine integrali e la stabilità dei risultati tipica delle farine 00.

- CONFEZIONE Kg: 25 - 12,5 - 5 - 1
- FORZA: W 260 - 280



## INTEGRALE

**Farina ideale per la produzione di pane ad elevato valore proteico e contenuto di fibre.**

Il gusto e la genuinità tipiche delle farine macinate a pietra si concentrano in questa farina, ideale per tutti i tipi di lavorazione, dalla panificazione alla pasticceria.

- CONFEZIONE Kg: 25 - 12,5 - 5 - 1
- FORZA: W 230 - 250





*La qualità di una farina è il risultato di ciò che è stato coltivato  
e in questo è fondamentale il fattore umano,  
l'agricoltore conosce il proprio terreno e il clima,  
pertanto decide quali siano le varietà migliori di grano da seminare.  
Da loro dipende la qualità dei grani che utilizziamo  
e a noi spetta l'onere e l'onore di realizzare farine eccellenti.*



**MOLINO SUL CLITUNNO**



[molinosulclitunno.com](http://molinosulclitunno.com)

Seguici su

