

# MOLINO SUL CLITUNNO





# Emilia



## Una terra dal Cuore d'Oro

ORO PURO è il progetto di filiera certificata 100% Grano Emiliano di Molino sul Clitunno. Una gamma di farine professionali che nasce dalla selezione dei migliori grani, prodotti da oltre 130 agricoltori emiliani che ogni anno conferiscono il meglio della loro produzione. ORO PURO è il risultato di un sodalizio tra due terre forti come l'Umbria e l'Emilia, unite dall'amore per la terra e dalla passione per le cose buone... quelle genuine, quelle che vengono dal cuore.





# Grano

# Emiliano

100%

## CERTIFICATO

Gli standard di certificazione UNI EN ISO 22005 garantiscono la completa tracciabilità di filiera, in ogni fase di lavorazione, dal seme al prodotto confezionato: la dettagliata documentazione di ogni passaggio produttivo, dalla raccolta della materia prima fino alla distribuzione dei prodotti confezionati, consente di determinare la storia delle farine ORO PURO "dal campo alla tavola". Questa linea di farine professionali rappresenta la miglior risposta di Molino sul Clitunno alle nuove tendenze di consumo, che prediligono prodotti qualitativamente superiori, in grado di rievocare i profumi e i sapori genuini, tipici del Made in Italy.



**MOLINO SUL CLITUNNO**



# per i Professionisti

## UNA GARANZIA DI SUCCESSO

Da noi il rispetto delle tradizioni non è uno slogan, è il nostro modo di lavorare, ogni giorno, coniugando esperienza e innovazione, per garantire ai professionisti dell'Arte Bianca una linea di farine professionali caratterizzata da uno standard qualitativo superiore e costante. La linea ORO PURO, infatti, è stata progettata per coprire tutte le tipologie di impasto e di lievitazione, con l'obiettivo di fornire prestazioni di altissimo livello tecnico, garantendo gusto, genuinità e digeribilità dei prodotti finiti, nei settori della pizzeria, pasticceria, panificazione e pasta fresca.





# La Gamma

## UNA FARINA PER OGNI ESPERIENZA

La vasta gamma di farine ORO PURO è stata progettata per soddisfare le specifiche esigenze di ogni professionista, con grande precisione e costanza, grazie alla stabilità di prestazioni che offre su qualsiasi tipologia di impasto. Ogni referenza offre caratteristiche tecniche uniche e inimitabili, così com'è: macinata in purezza, senza additivi, miglioratori enzimatici o conservanti. Le sue qualità organolettiche sono eccellenti e riconoscibili dal profumo dei prodotti appena sfornati dai migliori pizzaioli, pasticciere e panettieri d'Italia e del mondo.





Tipo 0

## PURA E SEMPLICE

La prima referenza di gamma è una TIPO 0 macinata in purezza, con medio valore proteico, adatta per tutte le tipologie di impasto, sia a bassa che ad elevata idratazione. Trova largo impiego in tutti gli ambiti dell'arte bianca: pizzeria, pasticceria, panificazione e pasta fresca. E' molto apprezzata per la sua versatilità e per i risultati che consente di raggiungere in termini di qualità organolettica.

- CONFEZIONE Kg: 25 - 12,5 - 1
- FORZA: W 220 - 240





# Tipo 0



## TIPO 0 - W300

**Farina con valore proteico medio-alto, adatta a tutte le produzioni che richiedono una maturazione medio-lunga a temperatura controllata.**

Ideale in pasticceria per la realizzazione di brioches e lievitati da colazione. Ottima per la produzione di pizza con metodo indiretto o diretto a 24 ore.

- CONFEZIONE Kg: 25 - 12,5 - 1
- FORZA: W 300 - 320



## TIPO 0 - W350

**Farina di forza ideale per lunghe lievitazioni a temperatura controllata.**

Adatta per lavorazioni con lunga maturazione degli impasti, sia per pasticceria che per panificazione e pizzeria.

- CONFEZIONE Kg: 25 - 12,5 - 1
- FORZA: W 350 - 370



**MOLINO SUL CLITUNNO**



Tipo 0

## TIPO 0 - W400

**Farina ad alto valore proteico con ottima tenacità e resistenza ideale per prodotti da pasticceria che richiedono una lavorazione con metodo indiretto come i grandi lievitati il babà, le brioches ...**

Adatta al rinfresco del lievito madre e per la preparazione di bighe. Indicata anche per le lunghe maturazioni della panificazione.

- CONFEZIONE Kg: 25 - 12,5 - 1
- FORZA: W 400 - 420



## TIPO 0 - W450

**Farina di forza con alto valore proteico ed elevata capacità di assorbimento di liquidi e grassi.**

Speciale per prodotti da pasticceria: panettoni, colombe e grandi lievitati in genere. Adatta per rinfresco del lievito madre e realizzazione di bighe da utilizzare anche per pizzeria e panificazione.

- CONFEZIONE Kg: 25 - 12,5 - 1
- FORZA: W 440 - 470





*Tipo 1  
e  
integrale*

## INTEGRALE

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

Questa farina permette di realizzare prodotti  
altamente salutari, ricchi di fibre e sali minerali.

- CONFEZIONE Kg: 25 - 12,5 - 1
- FORZA: W 220 - 240



## 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 - 1
- FORZA: W 230 - 250





# Pizza

## ORO PURO PIZZA BLU

**Farina con medio valore proteico per impasti a media lievitazione.**

La farina ideale per realizzare qualsiasi tipologia di pizza, con estrema facilità e certezza del risultato.

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



## ORO PURO PIZZA ROSSA

**Farina per pizza, ideale per impasti con lievitazione medio-lunga e maturazione a temperatura controllata.**

Forza ed elasticità rendono il prodotto soffice, digeribile e unico nel suo genere.

- CONFEZIONE Kg: 12,5
- FORZA: W 310 - 330



**MOLINO SUL CLITUNNO**



*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

