



**FARINA  
DEL MIO  
SACCO®**



Linea Pasticceria

**f**molino  
pasini s.p.a.

# le Farine 00

denominazione	forza ed elasticità	consigliata per:	note
<b>00 Frolla</b> kg 10-25	<b>W</b> 100-120 <b>P/L</b> 0,38-0,42	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta frolla</li> <li>• Pasta brisé</li> <li>• Pasticceria da the</li> <li>• Biscotti</li> <li>• Frolle dolci e salate</li> </ul>	Nella lavorazione conferisce all'impasto una struttura equilibrata: non troppo rigida, per evitare che la frolla sia troppo dura, e nemmeno troppo friabile, affinché il prodotto finale non si sbricioli eccessivamente.
<b>00 Torta</b> kg 25	<b>W</b> 190-210 <b>P/L</b> 0,40-0,45	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pan di Spagna</li> <li>• Plum cake</li> <li>• Ciambelle</li> <li>• Torta Margherita</li> <li>• Torta Paradiso</li> <li>• Crostate</li> <li>• Sbriciolona</li> <li>• Baci di Dama</li> </ul>	Questa farina è indicata sia per la lievitazione tradizionale che per quella istantanea tipica del lievito chimico; l'impasto non si irrigidisce e soprattutto forma una alveolatura regolare, fine e soffice.
<b>00 Bigné</b> kg 25	<b>W</b> 240-260 <b>P/L</b> 0,40-0,45	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impasti fritti dolci e salati</li> <li>• Bigné</li> <li>• Frittelle</li> <li>• Zeppole</li> <li>• Crema pasticceria</li> <li>• Pasta sfoglia</li> </ul>	Sopporta in maniera eccellente la lievitazione istantanea tipica di bigné e frittelle. Prodotto finale morbido e leggero. Eccellente anche per la preparazione di crema pasticceria.
<b>00 Sfoglia</b> kg 10-25	<b>W</b> 300-320 <b>P/L</b> 0,48-0,50	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Croissant</li> <li>• Pasta sfoglia</li> <li>• Cannoli</li> <li>• Ventagli</li> <li>• Millefoglie</li> </ul>	Eccellenti risultati per pasta sfoglia. L'impasto può essere facilmente laminato ed è in grado di sopportare lunghe lavorazioni.
<b>00 Lievitati</b> kg 25	<b>W</b> 330-350 <b>P/L</b> 0,48-0,50		Farina ben bilanciata adatta a tutti i prodotti lievitati.

## le Farine 00

denominazione	forza ed elasticità	consigliata per:	note
<b>00 Brioches</b> kg 25	<b>W</b> 390-430 <b>P/L</b> 0,55-0,60	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brioches</li> <li>• Sfoglia grassa con burro</li> <li>• Cornetti surgelati</li> <li>• Babà</li> </ul>	Grazie alla particolare struttura proteica, sopporta molto bene l'aggiunta di grassi. Il prodotto finale si presenta di un bel colore chiaro con un notevole sviluppo, pur mantenendo la giusta morbidezza. Anche in surgelazione conserva inalterate le caratteristiche organolettiche.
<b>00 Americana</b> kg 25	<b>W</b> 370-390 <b>P/L</b> 0,55-0,60		Ottenuta dalla macinazione di selezionati grani Nord Americani miscelati con pregiati grani Europei di forza. In alternativa al 00 Manitoba per contenere il costo della materia prima.
<b>00 Manitoba</b> kg 25	<b>W</b> 420-450 <b>P/L</b> 0,55-0,60	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panettone</li> <li>• Colomba</li> <li>• Pandoro</li> <li>• Babà</li> <li>• taglio di farine deboli</li> </ul>	Insuperabile per panettone, pandoro, colomba e come farina da taglio.

**FARINA  
DEL MIO  
SACCO®**

# Semilavorati

denominazione

note

## Brio Integrale

kg 10

Farina di tipo manitoba con crusca, per ottenere un nuovo croissant integrale dal gusto caratteristico. Mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche anche in surgelazione. Favorisce una migliore digestione.

## Madre Acida Pasticceria

kg 10

Aggiunto solo nella misura del 3% rispetto alla farina: migliora la struttura e l'alveolatura; esalta l'aroma e il gusto dei prodotti, ne prolunga notevolmente la freschezza e la conservabilità.



**f**  
**molino  
pasini** s.p.a.

**MOLINO PASINI S.p.A.**  
**Sede e stabilimento:** Cesole - Mantova (Italia)  
Tel. +39 0376 969015 (r.a.) - Fax +39 0376 969274  
[www.molinopasini.com](http://www.molinopasini.com) - [info@molinopasini.com](mailto:info@molinopasini.com)

Molino Pasini S.p.A. - 46030 Cesole (MN) - Italia  
Tel. +39 0376 969015 - Fax +39 0376 969274  
[info@molinopasini.com](mailto:info@molinopasini.com) - [www.molinopasini.com](http://www.molinopasini.com)