



# altri prodotti

denominazione

note

## Fiocco di patata

confezioni da kg 5-25

Prodotto di primissima qualità ottenuto mediante fiocatura di patate selezionate tra le migliori qualità europee.

## Puré di patata

confezioni da kg 5

Fiocco di derivazione dalle migliori patate olandesi che consente la realizzazione di un puré dal gusto eccellente in pochi minuti.

## Semola di riso termotrattata

confezioni da kg 10-25

Di media granulometria. È indicata solo per lo **spolvero** degli gnocchi nella produzione a macchina e a mano. Trattamento termico che evita l'insorgere di muffe e microrganismi e garantisce una lunga conservazione.

## Farina di riso termotrattata

confezioni da kg 25

Granulometria fine, indicato solo per la produzione di pasta e/o pane al riso. Trattamento termico che evita l'insorgere di muffe e microrganismi e garantisce una lunga conservazione.



# Linea Pasta Fresca



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





# le Farine 00 di grano tenero

Linea Pasta Fresca

## i Preparati



denominazione	note
<b>00 Pasta d'Oro®</b> confezioni da kg 1-5-10-25-sfusa	Ideale per pasta fresca tradizionale, ripiena e al torchio. Perfetta sia per l'uso manuale che per impastatrici e trafilatrici. Tempo di impasto breve. La pasta mantiene la naturale colorazione gialla per molti giorni, senza ingrigire. La sfoglia si presenta ruvida e di conseguenza trattiene al meglio il condimento, resiste bene alla cottura e alla doppia cottura. Si miscela in maniera ottimale con la semola.
<b>00 Granito</b> confezioni da kg 5-25-sfusa	Assenza di puntatura, granulometria uniforme, indicato per tutti i tipi di pasta fresca ed anche per la produzione di gnocchi.

denominazione	note
<b>per Gnocchi tipo F - famiglia</b> confezioni da kg 0,800	Lavorazione a freddo. Produzione manuale per piccole quantità. Si ottiene un gnocco soffice e morbido.
<b>per Gnocchi tipo C - catering</b> confezioni da kg 0,800 - 10	Lavorazione a freddo. Indicato per produzioni artigianali preferibilmente automatiche o semiautomatiche. La qualità superiore e il dosaggio ottimale degli ingredienti conferiscono agli gnocchi una perfetta tenacità e resistenza.

# le Semole di grano duro

denominazione	note
<b>Semola</b> confezioni da kg 1-5-25-sfusa	Due tipologie di prodotto per le diverse produzioni: pasta ripiena, pasta lunga e sfoglia, semolino, gnocchi. Indicate per ottenere una pasta più consistente. Da utilizzare tal quale o in miscela con 00 Pasta d'Oro per rendere l'impasto più lavorabile e per ridurre i tempi di cottura.
<b>Rimacinata</b> confezioni da kg 5-25-sfusa	Impiegata come la semola nella produzione di pasta fresca. Il suo utilizzo principale è però rivolto alla panificazione per la realizzazione del pane pugliese.

<b>per Gnocchi tipo TM - tecnomacchina</b> confezioni da kg 10	Lavorazione a freddo. Per produzioni industriali. Perfetto per una operazione completamente meccanica. Consente di ottenere un gnocco consistente ed elastico malgrado lo stress di trattamento. Meno allergeni in etichetta: senza uovo e latte.
<b>per Crocchette</b> confezioni da kg 0,800	Di facile lavorazione che consente di realizzare in pochi minuti un ottimo contorno o un gustoso secondo piatto. Sono ideali anche per essere farcite.