FARINE DI GRANO TENERO 100% ORIGINE LOMBARDIA

USO PROFESSIONALE

IT La filiera Molino Pasini collega l'azienda di trasformazione con agricoltori e raccoglitori sul territorio regionale.
Si valorizzano le **produzioni locali** utilizzando varietà di grano tenero più idonee alla realizzazione dei prodotti indicati. Le farine sono così ottenute da un'attenta scelta che favorisce **elevata qualità**, adozione di **rigidi criteri di sicurezza alimentare** e **valorizzazione del territorio**.
A garanzia del controllo di filiera, Molino Pasini si è certificato secondo lo standard UNI EN ISO 22005:2008.
La linea di **Farine Origine Lombardia** vuole dare la giusta risposta alle esigenze di un consumatore evoluto che richiede alti standard qualitativi ed un controllo capillare della filiera.

PROFESSIONAL USE

EN The Molino Pasini production chain acts as a link between the company and the regional farmers in Italy. The aim is to promote **local productions** by selecting and choosing the varieties of soft wheat flour most suitable to make the products indicated. In this way, the obtained flours are the result of an accurate selection that leads to reach the **highest quality**, following **strict food safety criteria** and **promotion of local productions**.
As an additional guarantee of the food supply chain control, Molino Pasini has obtained different certifications, including the UNI EN ISO 22005:2008.
The line of flours **"Origine Lombardia"** tends to satisfy the needs of a highly evolved consumer who looks for top level standards and a thorough control of the supply chain.

MOLINO PASINI
VIA BUSCOLDO 27/BIS
46010 CESOLE
MANTOVA – ITALIA

T +39 0376 969015
F +39 0376 969274
INFO@MOLINOPASINI.COM
WWW.MOLINOPASINI.COM

FARINE DI GRANO TENERO ORIGINE LOMBARDIA

GRANO 100% LOMBARDO CERTIFICATO UNI EN ISO 22005

MANTOVA

Farina di grano tenero tipo “0”,
Ideale per **impasti diretti.**
Direct dought.

W 200-220
P/L 0,40-0,45

CREMONA

Farina di grano tenero tipo “0”,
Ideale per **medie lievitazioni.**
Medium leavening time.

W 250-290
P/L 0,60-0,80

PAVIA

Farina di grano tenero tipo “0”,
Ideale per **lunghe lievitazioni e biga.**
Long leavening time.

W 340-380
P/L 0,55-0,70

Le farine Origine Lombardia Molino Pasini ottenute da grano coltivato e macinato in Lombardia sono disponibili in sacchi da 25 kg o sfuso. *The line of flours Molino Pasini Origine Lombardia are obtained from wheat cultivated and ground in Lombardia. It is available in 25 kg Bags or in bulk.*

DESIGN: STUDIO OVER