

# FARINA 100% ITALIANA ORIGINE LOMBARDIA

**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 gode di certificazione 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.

**EN** The Molino Pasini production chain connects our processing company with the farmers and gatherers working in our region of Italy. We promote **local productions** by using the varieties of soft wheat flour most suitable to make the products indicated. To guarantee **excellent quality**, our flours are carefully selected, **strict food safety standards** are followed and **local produce is promoted**. Molino Pasini produces flours whose production chain is UNI EN ISO 22005:2008 certified. Our Farine **Origine Lombardia** line of flours aims at satisfying the requirements of informed consumers who settle for no less than high quality standards and a meticulously controlled production chain.

UNI EN ISO 22005:2008



RINTRACCIABILITÀ NELLE  
FILIERE AGROALIMENTARI



SISTEMA DI GESTIONE DELLE  
ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE  
SCIENTIFICA CERTIFICATO





## TORTE E FROLLE

Farina ideale per **Pasta Frolla**, **Crostata** e **Biscotti**. Perfetta elasticità che permette alla frolla di mantenere la giusta elasticità. L'impasto non si irrigidisce mantenendo un'alveolatura regolare, fine e soffice.

Dim. Confezione (cm)	6,5×11×15
Pezzi per Fardello	10
Strati per Pallet	8
Fardelli per Pallet	88
Ean Code	8025566003670
Codice Articolo	RETK010TOF010LO



## PANE E PIZZA

Farina ideale per la preparazione di **Pane** e **Pizza** ottenuta dalla macinazione di grani selezionati. Ideale per la produzione di pane, pizza e per tutte le lavorazioni che richiedono impasti diretti.

Dim. Confezione (cm)	6,5×11×15
Pezzi per Fardello	10
Strati per Pallet	8
Fardelli per Pallet	88
Ean Code	8025566003687
Codice Articolo	RETK005PEP010LO



## LIEVITATI

Farina ideale per **Brioche**, **Pasta sfoglia** dolce e salata, **Cornetti** e **Babà**. Farina ben bilanciata, adatta a tutti i prodotti lievitati. Grazie alla particolare struttura proteica sopporta molto bene l'aggiunta di grassi. Il prodotto finale mantiene la giusta morbidezza.

Dim. Confezione (cm)	6,5×11×15
Pezzi per Fardello	10
Strati per Pallet	8
Fardelli per Pallet	88
Ean Code	8025566003694
Codice Articolo	RETK030LIE010LO



## PASTA FRESCA

Farina ideale per **Pasta Fresca** tradizionale, **Pasta Ripiena** e al **Torchio**. Tra le diverse caratteristiche vi sono: durata per più giorni della naturale colorazione gialla, cottura veloce, elasticità di lavorazione sia a mano sia con impastatrice, giusta corposità e ruvidezza.

Dim. Confezione (cm)	6,5×11×15
Pezzi per Fardello	10
Strati per Pallet	8
Fardelli per Pallet	88
Ean Code	8025566003663
Codice Articolo	RETK015PAS010LO