



DESIGN: STUDIO OVER | PH: STEFANIA GIORGI | STYLING: VANDERSANDESTUDIO



ENG – Molino Pasini has been in the milling business for more than eighty years. For three generations, we've been producing flours for people demanding perfection from their flour.

FRA – Molino Pasini travaille dans le secteur meunier depuis plus de quatre-vingts ans. Cette minoterie produit, depuis trois générations, des farines pour ceux qui en exigent la perfection.

DEU – Molino Pasini ist seit mehr als achtzig Jahren in der Welt der Müllerei tätig. Seit drei Generationen erzeugt das Mühlenunternehmen Mehle für Kunden, die nach absoluter Perfektion suchen.

ESP – Molino Pasini va actuando desde hace más de ochenta años en el sector de la molinería. La empresa lleva tres generaciones produciendo harinas para quienes exigen lo mejor.



PASTRY LINE

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM



00 FLOUR TYPES

FROLLA 10/25 kg	W 100 - 120 P/L 0,38 - 0,42	Short pastry; Short crust pastry; Tea pastries; Biscuits; Sweet and salted short pastry	Flour with low protein content ideal for any kind of short pastry. Perfect elasticity that allows short pastry to keep the right degree of friability and consistency in order to prevent it from excessively crumbling.
TORTA 10/25 kg	W 190 - 210 P/L 0,40 - 0,45	Sponge cake; Plum cake; Ring cake; Margherita cake; Paradiso cake; Sbrisolona Tart; Crumble tart "Baci di Dama"	This flour type is indicated for all cake types even with instantaneous leavening, typical of chemical yeast (baking). The mixture does not become rigid and it acquires a regular, thin and soft alveolar structure.
SFOGLIA 10/25 kg	W 300 - 320 P/L 0,48 - 0,50	Croissant; Puff pastry; Rolls; Palmiers; Millefeuille;	Excellent results for puff pastry. The mixture can bear long processing. Very good performance during processing, the mixture shrinks less making the pastry more crumbly.
LIEVITATI 10/25 kg	W 350 - 370 P/L 0,55 - 0,60	Sweet and salted yeast dough	Flour with very good performance, elasticity and easy to be worked. Products come out to be light and well developed. Well-balanced flour suitable for all leavened products.
BRIOCHEs 10/25 kg	W 360 - 380 P/L 0,55 - 0,60	Brioche; Fat puff pastry with butter; Frozen croissants; Babà;	The special structure of its proteins allows this flour type to bear very well fats adding. The final product presents a nice light colour and an important development, always keeping the right softness. Even in case of freezing, it keeps its organoleptic characteristics unchanged.
PANETTONE 10/25 kg	W 370 - 390 P/L 0,55 - 0,60	Panettone; Colomba; Pandoro; Babà;	Incomparable for panettone, pandoro, colomba and as flour to be mixed with a weak flour in a small percentage to obtain a unique aroma.

MEHLTYPE 00

FROLLA 10/25 kg	W 100 - 120 P/L 0,38 - 0,42	Mürbeteig; Mürbeteig für Gebäck; Teegebäck; Plätzchen; Feingebäck, mit Zucker oder gesalzen	Mehl mit geringem Eiweißgehalt, für alle Arten von Mürbeteig geeignet. Gute Dehneigenschaft, damit der Mürbeteig die richtige Brüchigkeit und Festigkeit erhält und nicht zu sehr zerkrümelte.
TORTA 10/25 kg	W 190 - 210 P/L 0,40 - 0,45	Biskuit; Paumenkuchen; Kringel; Biskuitkuchen; Sandkuchen; Obsttorten; Streuselkuchen; Mürbes Gebäck mit Schokoladenfüllung	Das Mehl ist für jeden Kuchenteig geeignet, auch für Backpulverteig. Der Teig versteift nicht, sondern ist gleichmäßig und fein mit Poren durchsetzt und daher weich und geschmeidig.
SFOGLIA 10/25 kg	W 300 - 320 P/L 0,48 - 0,50	Croissant; Blätterteig; Cannoli (sizil. Spezialität); Fächerförmiges Gebäck; Blätterteigkuchen	Optimale Ergebnisse bei Blätterteig. Der Teig lässt sich gut ausrollen und verträgt zeitaufwendige Bearbeitungen. Der Teig zieht sich beim Bearbeiten weniger zurück, wodurch die richtige Mürbheit erzielt wird.
LIEVITATI 10/25 kg	W 350 - 370 P/L 0,55 - 0,60	Hefeteig, süß oder gesalzen	Optimale Kleber- und Dehneigenschaften. Leichte Verarbeitung. Die Erzeugnisse sind leicht und gut. Gut ausgewogene Mehlmischung für alle Hefeteigerzeugnisse.
BRIOCHEs 10/25 kg	W 360 - 380 P/L 0,55 - 0,60	Brioche; Blätterteig mit Butter; Tiefgekühlte; Hörnchen; Babà	Durch die besondere Eiweißstruktur ist die Hinzufügung von Fetten unproblematisch. Das Enderzeugnis ist von heller Farbe, gut aufgegangen und mit der jeweils richtigen Weichheit. Auch tiefgefroren behält es die organoleptischen Eigenschaften unverändert bei.
PANETTONE 10/25 kg	W 370 - 390 P/L 0,55 - 0,60	Panettone; Colomba; Pandoro; Babà	Unübertrefflich in Duft und Aroma für Panettone, Pandoro, Colomba und als Zusatz zum Mischen mit Mehlsorten, damit diese bestimmten mechanischen und enzymatischen Spezifikationen entsprechen.

LES FARINES 00

FROLLA 10/25 kg	W 100 - 120 P/L 0,38 - 0,42	Pâte sablée sucrée et salée; Pâte brisée; Pâtisserie et petits fours pour le thé; Biscuits;	Farine à bas contenu de protéines, idéale pour tout type de pâte sablée. Elasticité parfaite qui permet à la pâte sablée de garder le juste degré de friabilité et de consistance pour éviter qu'elle se brise excessivement.
TORTA 10/25 kg	W 190 - 210 P/L 0,40 - 0,45	Biscuit de Savoie; Plum cake; Couronne; Gâteau "Margherita"; Gâteau du Paradis; Tartes; Tarte "Sbrisolona"; "Baci di Dama"	Ce type de farine est indiqué pour tout type de gâteau, même avec levage instantané typique de la levure chimique (baking). Le pétrissage ne devient pas rigide et surtout il forme une structure alvéolaire régulière, fine et souple.
SFOGLIA 10/25 kg	W 300 - 320 P/L 0,48 - 0,50	Croissant; Pâte feuilletée; Cornets; Palmiers; Millefeuille	Résultats excellents pour pâte feuilletée. Le pétrissage peut être aisément feuilleté et il peut supporter des longs procédés. Très bon rendement pendant le travail, le pétrissage se retire moins en rendant la pâte feuilletée plus friable.
LIEVITATI 10/25 kg	W 350 - 370 P/L 0,55 - 0,60	Pâte levée sucrée et salée	Très bon rendement, élasticité et facilité de travail. Les produits résultent légers et bien développés. Farine bien balancée indiquée pour tout produit levé.
BRIOCHEs 10/25 kg	W 360 - 380 P/L 0,55 - 0,60	Brioche; Pâte feuilletée grasse avec beurre; Croissants surgelée; Baba	Grâce à la structure particulière des protéines, ce type de farine supporte très bien l'addition de graisses. Le produit final se présente avec une couleur claire et un développement important, tout en gardant la juste souplesse. Même en cas de surgélation, elle garde ses caractéristiques organoleptiques inaltérées.
PANETTONE 10/25 kg	W 370 - 390 P/L 0,55 - 0,60	Panettone; Colomba; Pandoro; Baba;	Incomparable pour panettone, pandoro, colomba et comme farine à mélanger avec de la farine faible en petit pourcentage pour obtenir un arôme unique.

HARINAS 00

FROLLA 10/25 kg	W 100 - 120 P/L 0,38 - 0,42	Masa quebrada; Masa brisée; Pastelería para el té; Galletas; Masa quebrada dulce y salada	Harina poco proteica ideal para todos los tipos de masa quebrada. Perfecta elasticidad que permite que la masa mantenga la justa friabilidad y consistencia para evitar que se desmigaje excesivamente.
TORTA 10/25 kg	W 190 - 210 P/L 0,40 - 0,45	Bizcochos; Ragoldenas; Roscas; Tarta Margarita; Tarta Paraíso; Tartas de masa quebrada; Sbrisolona; Baci di Dama	Esta harina es indicada para todo tipo de tartas, incluso con leudado instantáneo típico de la levadura química (baking). La masa no se endurece y sobre todo mantiene una esponjosidad regular, na y suave.
SFOGLIA 10/25 kg	W 300 - 320 P/L 0,48 - 0,50	Cruasanes; Masa de hojaldre Cannoli; Palmeritas; Milhojas	Excelentes resultados para masa de hojaldre. La masa se puede laminar con facilidad y puede soportar largas elaboraciones. Óptimo rendimiento en la elaboración, la masa se retrae menos, con lo que el hojaldre es más friable.
LIEVITATI 10/25 kg	W 350 - 370 P/L 0,55 - 0,60	Masa leudada dulce y salada	Óptimo rendimiento, elasticidad y facilidad de trabajo. Los productos resultan ligeros y con buen desarrollo del volumen. Harina bien balanceada apta para todos los productos leudados.
BRIOCHEs 10/25 kg	W 360 - 380 P/L 0,55 - 0,60	Bollos; Hojaldre graso con mantequilla; Cruasanes congelados; Bizcochos borrachos	Gracias a su singular estructura proteica, soporta muy bien el añadido de grasas. El producto nal se presenta con un buen color claro y un notable desarrollo de volumen, sin perder el nivel ideal de esponjosidad. Conserva inalteradas las características organolépticas incluso si se congela.
PANETTONE 10/25 kg	W 370 - 390 P/L 0,55 - 0,60	Panettone; Colomba; Pandoro; Bizcochos borrachos;	Insuperable para Panettone, Pandoro y Colomba (dulces típicos de Navidad y Pascua) y como harina de corte con un aroma inconfundible.