



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.

## PIZZA LINE

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

## 00 SOFT WHEAT FLOUR

<b>BLU</b> 10/25 kg	●	W 200 - 220 P/L 0,40 - 0,45	Short leavening time. Dough to be prepared in the afternoon for the evening. Conservation time at 0-4°C: 10 hours
<b>GIALLO</b> 10/25 kg	●	W 250 - 270 P/L 0,40 - 0,45	Short - medium leavening time. Dough to be prepared in the morning for the evening. Conservation time at 0-4°C: 20 hours
<b>VERDE</b> 10/25 kg	●	W 290 - 310 P/L 0,42 - 0,48	Medium leavening time. Dough to be prepared in the morning for the evening or for the day after. Conservation time at 0-4°C: 1-2 days <b>AVPN APPROVED</b>
<b>MARRONE</b> 10/25 kg	●	W 380 - 400 P/L 0,52 - 0,55	Medium - long leavening time. Dough to be used in the following days. Conservation time at 0-4°C: 1-4 days
<b>ARANCIO</b> 10/25 kg	●	W 430 - 470 P/L 0,55 - 0,60	Long leavening time. Conservation time at 0-4°C: up to 6 days
<b>IL MAESTRO</b> 25 kg	●	W 380 - 400 P/L 0,55 - 0,60	Suitable for room temperature dough requiring high moisture levels. Suitable for the straight plus sponge and dough processes.
<b>SPOLVERO</b>	1/10 Kg	The pizza dough does not stick to the work surface. Cooks to a golden, even and crispy pizza.	

## OUR SPECIAL MIXES

<b>GENIAL</b>	5/10 Kg	Suitable for room temperature doughs requiring high moisture levels. Perfect for straight plus sponge and dough processes.
<b>PIZZA COUNTRY</b>	25 Kg	With durum semolina, soya meal and wheat germ to obtain the lightest and the most digestible pizza.
<b>PIZZA SOYA</b>	25 Kg	With soya meal to obtain a low-calory as well as high-protein pizza with more aroma. Even to be mixed with stronger our (like Arancio) for longer conservation until 5-6 days.
<b>PIZZA FARRO</b>	10 Kg	Mix containing spelt flour. Suitable for short and average leavening times at room temperature and long proving times at a controlled temperature.
<b>INSTANT DRY YEAST "NUAGE"</b>	500 g	"Nuage" Instant dry yeast activates himself at ambient temperature meanwhile the the normal dry yeast should be dissolved in warm water at 28°C. "Nuage" Instant dry yeast could be straight mixed with the flour and in case of "frozen dough" the restarting will be immediate.

## 00 WEICHWEIZENMEHL

<b>BLU</b> 10/25 kg	●	W 200 - 220 P/L 0,40 - 0,45	Kurze Aufgehenzeit. Vorbereitung des Teiges am Nachmittag für den Abend. Aufbewahrung bei 0-4°C: 10 Stunden
<b>GIALLO</b> 10/25 kg	●	W 250 - 270 P/L 0,40 - 0,45	Kurze-mittlere Aufgehenzeit. Vorbereitung des Teiges am Vormittag für den Abend. Aufbewahrung bei 0-4°C: 20 Stunden
<b>VERDE</b> 10/25 kg	●	W 290 - 310 P/L 0,42 - 0,48	Mittlere Aufgehenzeit. Vorbereitung des Teiges am Vormittag für den Abend oder für den folgenden Tag. Aufbewahrung bei 0-4°C: 1-2 Tage <b>AVPN GENEHMIGT</b>
<b>MARRONE</b> 10/25 kg	●	W 380 - 400 P/L 0,52 - 0,55	Mittlere-lange Aufgehenzeit. Teig wird in den nächsten Tagen verwendet. Aufbewahrung bei 0-4°C: 1-4 Tage
<b>ARANCIO</b> 10/25 kg	●	W 430 - 470 P/L 0,55 - 0,60	Lange Aufgehenzeit. Aufbewahrung bei 0-4°C: bis 6 Tage
<b>IL MAESTRO</b> 25 kg	●	W 380 - 400 P/L 0,55 - 0,60	Geeignet für Teig bei Raumtemperatur und mit erhöhtem Feuchtigkeitsgehalt. Direkte und indirekte Teigführung mit Polish.
<b>SPOLVERO</b>	1/10 Kg	Für eine noch goldbraunere und noch knusprigere Pizza, ohne Anbrennen und Ankleben.	

## UNSERE MIX

<b>GENIAL</b>	5/10 Kg	Geeignet für Teige bei Umgebungstemperatur und mit erhöhter Hydratation. Direkte oder indirekte Teigführung mit Polish.
<b>PIZZA COUNTRY</b>	25 Kg	Mit Hartweizengrieß, Sojamehl und Weizenkeimen für die leichteste und verdaulichste Pizza.
<b>PIZZA SOYA</b>	25 Kg	Mit Sojamehl für eine kalorienarme, hyperproteinhaltige und leckere Pizza. Eine Mischung mit einem stärkeren Mehl (wie Arancio) ist möglich, um eine längere Aufbewahrungszeit von 5-6 Tagen zu erreichen.
<b>PIZZA FARRO</b>	10 Kg	Dinkelmehl-Mischung. Geeignet für kurze und mittlere Aufgehzeiten bei Umgebungstemperatur und lange Reifezeiten bei kontrollierter Temperatur.
<b>AUGENBLICKLICHE GETROCKNETE BIERHEFE "NUAGE"</b>	500 g	"Nuage" beginnt bei Raumtemperatur zu gären, während die normale Bierhefe bei 28°C Wassertemperatur sich vermischen soll. "Nuage" kann direkt mit Mehl gemischt werden und im Fall von gefrorenem Teig setzt der Start sofort ein.

## 00 FARINE DE BLE TENDRE

<b>BLU</b> 10/25 kg	●	W 200 - 220 P/L 0,40 - 0,45	Temps bref de fermentation. Préparation l'après-midi pour le soir. Conservation a 0-4°C: 10 heures
<b>GIALLO</b> 10/25 kg	●	W 250 - 270 P/L 0,40 - 0,45	Temps bref et moyen de fermentation. Préparation le matin pour le soir. Conservation a 0-4°C: 20 heures
<b>VERDE</b> 10/25 kg	●	W 290 - 310 P/L 0,42 - 0,48	Temps moyen de fermentation. Préparation le matin pour le soir ou le lendemain. Conservation a 0-4°C: 1-2 jours <b>AVPN APPROUVÉ</b>
<b>MARRONE</b> 10/25 kg	●	W 380 - 400 P/L 0,52 - 0,55	Pour levages long et moyen jusqu'à 2 jours. Conservation a 0-4°C: 1-4 jours
<b>ARANCIO</b> 10/25 kg	●	W 430 - 470 P/L 0,55 - 0,60	Pour levage long. Conservation a 0-4°C: 1-6 jours
<b>IL MAESTRO</b> 25 kg	●	W 380 - 400 P/L 0,55 - 0,60	Sac de 10-25 kg Convient pour des pâtes laissées à température ambiante et à forte hydratation. Méthode directe et indirecte avec poolish.
<b>SPOLVERO</b>	1/10 Kg	Pour une pizza plus dorée, plus croquante, qui ne brûle pas et qui n'accroche pas sur le plan de travail	

## NOS MÉLANGES

<b>GENIAL</b>	5/10 Kg	Convient pour des pétrissages laissés à température ambiante et à forte hydratation. Méthode directe et indirecte avec poolish.
<b>PIZZA COUNTRY</b>	25 Kg	Avec semoule de blédur, farine de soja et blé tendre afin d'obtenir la pizza la plus légère et la plus digeste possible.
<b>PIZZA SOYA</b>	25 Kg	Avec de la farine de soja afin d'obtenir une pizza à faibles calories qui soit aussi bonne qu'une pizza avec beaucoup de protéines et toujours avec plus d'aromes. Aussi a mélanger avec une farine plus forte (comme Arancio) pour garantir une conservation jusqu'à 5-6 jours.
<b>PIZZA FARRO</b>	10 Kg	Mélange avec farine d'épeautre. Convient pour des levages à température ambiante de courte et moyenne durée et pour de longues maturations à température contrôlée.
<b>LEVURE SÈCHE INSTANTANÉE "NUAGE"</b>	500 g	"Nuage" Levure sèche instantanée s'active déjà à température ambiante tandis que la normale levure sèche doit être dissous dans l'eau chaude à 28°C. "Nuage" Levure sèche instantanée peut être mélangée avec la farine et dans le cas de "pâtes congelées" la reprise sera immédiate.

## 00 HARINA DE TRIGO TENERO

<b>BLU</b> 10/25 kg	●	W 200 - 220 P/L 0,40 - 0,45	Tiempo de fermentación corto. Preparar por la tarde para utilizarla por la noche. Conservar de 0-4°C: 10 horas
<b>GIALLO</b> 10/25 kg	●	W 250 - 270 P/L 0,40 - 0,45	Tiempo de fermentación corto y medio. Preparar por la mañana para utilizarla por la noche. Conservar de 0-4°C: 20 horas
<b>VERDE</b> 10/25 kg	●	W 290 - 310 P/L 0,42 - 0,48	Tiempo de fermentación medio. Preparar por la mañana para utilizar- la por la noche o el día siguiente. Conservar de 0-4°C: 1-2 días <b>AVPN APROBADO</b>
<b>MARRONE</b> 10/25 kg	●	W 380 - 400 P/L 0,52 - 0,55	Tiempo de fermentación medio-largo. Para levaduras medio- largas (hasta 2 días). Conservar de 0-4°C: 1-4 días
<b>ARANCIO</b> 10/25 kg	●	W 430 - 470 P/L 0,55 - 0,60	Tiempo de fermentación largo. Para levaduras largas. Conservar de 0-4°C: 1-6 días
<b>IL MAESTRO</b> 25 kg	●	W 380 - 400 P/L 0,55 - 0,60	Indicado para masas a temperatura ambiente y elevada hidratación. Método directo e indirecto con polish.
<b>SPOLVERO</b>	1/10 Kg	Para extender la masa evitando que esta se pegue a la superficie, obteniendo una pizza más crujiente.	

## NUESTRAS MEZCLAS

<b>GENIAL</b>	5/10 Kg	Indicado para masas a temperatura ambiente y elevada hidratación. Método directo e indirecto con polish.
<b>PIZZA COUNTRY</b>	25 Kg	Con sémola de trigo duro, harina de soja y germen de trigo para obtener una pizza ligera y digestible.
<b>PIZZA SOYA</b>	25 Kg	Con harina de soja para obtener una pizza baja en calorías y rica en proteínas y aromas. Se puede también mezclar con harinas más fuertes (como "Arancio") para una mayor conservación hasta 5-6 días.
<b>PIZZA FARRO</b>	10 Kg	Mix con harina de farro. Indicado para fermentaciones breves y medianas a temperatura ambiente y larga maduración a temperatura controlada.
<b>LEVADURA DE CERVEZA INSTANTANEA "NUAGE"</b>	500 g	La levadura seca, con partículas más grandes, para ser activada necesita disolverse en agua caliente a 28°C (si además la masa viene puesta en célula, el 'despertar' será muy lento). La levadura de cerveza instantanea Nuage, se activa al instante a temperatura ambiente e incluso se puede mezclar directamente con la harina y su "recuperación" con la técnica del frío será inmediata.