MOLINO PASINI
VIA BUSCOLDO 27/BIS
46010 CESOLE, MANTOVA – IT
MOLINOPASINI.COM

DESIGN: STUDIO OVER

LE FARINE DI DAVIDE OLDANI

MOLINO PASINI – FOO'D EDITION

DALLA COLLABORAZIONE TRA MOLINO PASINI E DAVIDE OLDANI

IN ANTEPRIMA ASSOLUTA LO CHEF DAVIDE OLDANI INCONTRA IL MONDO DELLE FARINE FIRMANDO TRE PRODOTTI UNICI NATI IN COLLABORAZIONE CON MOLINO PASINI

Farina per Dolci e Frolle

Farina tipo 1 per pasticceria ideale per la produzione di pasta frolla, pasta brisé, pasticceria da the, biscotti, frolle dolci e salate. Nella lavorazione questa farina conferisce all'impasto una struttura equilibrata: non troppo rigida, per evitare che la frolla diventi eccessivamente dura, e nemmeno troppo friabile, affinchè il prodotto finale non si sbricioli.

DIM. CONFEZIONE (cm): 7,5×11×21	
PEZZI PER FARDELLO: 10	FARDELLI PER PALLET: 88
STRATI PER PALLET: 8	EAN CODE: 8025566003625

Farina per Pasta Fresca

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, buona tenuta alla cottura e alla doppia cottura, elasticità di lavorazione sia a mano sia con impastatrice, giusta corposità e ruvidezza per trattenere meglio il condimento e assenza di puntatura.

DIM. CONFEZIONE (cm): 7,5×11×21	
PEZZI PER FARDELLO: 10	FARDELLI PER PALLET: 88
STRATI PER PALLET: 8	EAN CODE: 8025566003601

Farina per Pane Rustico

Farina tipo 2 ideale per la preparazione di pane rustico che riporta in tavola profumi ed aromi di una volta. Fonte di fibre per un prodotto dal gusto unico ed inconfondibile.
Ideale anche per macchina del pane

DIM. CONFEZIONE (cm): 7,5×11×21	
PEZZI PER FARDELLO: 10	FARDELLI PER PALLET: 88
STRATI PER PALLET: 8	EAN CODE: 8025566003618