



ESTRATTO

FARINE / SEMILAVORATI / NUCLEI

FARINE CLASSICHE E A BASSA RAFFINAZIONE MOLINO MAGRI



PLUS S

Farina Tipo '0' (W 280)
(8/12 ore di lievitazione)

Farina di Tipo '0' ottenuta da grani europei selezionati, dotata di plasticità e forza. È ideale per **impasti diretti a media lievitazione**.



RED

Farina Tipo '0' (W 330)
(12/16 ore di lievitazione)

Miscela di farine di Tipo '0' ottenuta da grani selezionati. È ideale per **impasti con metodo tradizionale a lunga lievitazione, conservazione fino a 2 giorni in cella frigorifera** e per ottenere la tradizionale "Pizza Napoletana".



CLUB

Farina Tipo '0' (W 380)
(16/24 ore di lievitazione)

Farina di Tipo '0' ottenuta dai migliori grani europei selezionati, dotata di grande forza. È ideale per **impasti con metodo tradizionale a lunga lievitazione e conservazione fino a 4 giorni in cella frigorifera**.



QUICK

Farina Tipo '0' (W 200)
(2/4 ore di lievitazione)

Farina di Tipo '0' ottenuta da grani nazionali, dotata di grande plasticità ed elasticità. È ideale per **impasti diretti a massima velocità di lievitazione**.



UNO 320

Farina Tipo '1' (W 320)
(12/16 ore di lievitazione)

Farina di Tipo '1' a bassa raffinazione ricca di fibre e sali minerali. È ideale per **impasti a medio/lunga lievitazione** e conservazione fino a 2 giorni in cella frigorifera.



IN3

Miscela di farine di grano tenero (W 330-360) (media/lunga lievitazione)

È ottenuta dalla **lavorazione integrale del cereale**, mantiene così **crusca** a scaglia larga e fine, **fibre** e **germe** di grano vitale al 100%. Coniuga **ottime caratteristiche nutrizionali** ad una **maggior lavorabilità** rispetto alla farina integrale.

FARINE CON GERME E PREGERMINATI MOLINO MAGRI



DOPPIAESSE

Farina Tipo '0' (W 300) - (massimo 6/8 ore di lievitazione)

Miscela professionale di farine di grano tenero ideale per la **Pizza Contemporanea**, dalla caratteristica **alveolatura sviluppata**.

DOPPIAESSE è ottenuta dalla macinazione di **grani parzialmente pregerminati**. La presenza di enzimi naturali benefici incide sulla qualità dell'impasto: il risultato è una **pizza leggerissima**, ad alta **"digeribilità"**.

Tecnicamente DOPPIAESSE consente di raggiungere risultati straordinari e con **panetti più leggeri del 10%**.



ANNIVERSARIO CUORE

Farina Tipo '0' (W 290) - (ideale per impasti a media lievitazione)

— e —

ANNIVERSARIO PIETRO

Farina Tipo '0' (W 350) - (ideale per impasti a lunga lievitazione)

Farine di grano tenero a **bassa raffinazione**, con **germe di grano**, offrono un concentrato di nutrienti perfetto per un mercato sempre più attento alle qualità salutistiche degli alimenti. Si adattano a diversi tipi di lavorazione, sono ideali per un prodotto **leggero e alveolato**.

Le Anniversario, nate ad un anno dalle celebrazioni del 90° compleanno, interpretano memoria, storia e know-how del nostro mulino attraverso il suo centro ricerche.



SEMILAVORATI PER TEGLIA, PALA E "ALLA ROMANA" MOLINO MAGRI



anche
impasto
DIRETTO



1/1 CROCK

Crockizza



È una famiglia di semilavorati caratterizzati dalla miscela di farina di **grano tenero a bassa raffinazione** selezionato tra le migliori varietà del mercato, unita a **pasta acida**, per lievitazioni naturali ed aromatiche.

Essi permettono di ottenere impasti facili da lavorare, **molto idratibili** che garantiscono **prodotti croccanti**, dalla **svilupata alveolatura**, rustici, altamente digeribili, ricchi di fibre e sali minerali.

Crockizza è disponibile in **4 versioni per pizze in teglia ed alla pala croccanti, leggere**, pensate per valorizzare ogni tipo di abbinamento dal delicato al rustico e soddisfare anche il più esigente dei **gourmet**.



RISOCROCKIZZA

Semilavorato a base di grano tenero Tipo '1', farina di riso, pasta acida e soia tostata
(16/24 ore di lievitazione)

Miscela di farina di grano tenero di **Tipo '1' a bassa raffinazione, semolino di riso e soia tostata** con elevato potere di assorbimento (la miscela assorbe oltre l'80% di acqua). Lievitazione naturale con pasta acida in miscela. È ideale per la produzione di **pizza alla romana, alveolata, croccante e leggera dal gusto delicato ideale per esaltare la guarnitura e il gusto**.

CEREALCROCKIZZA

Semilavorato a base di farina di grano tenero Tipo '1' a bassa raffinazione, semi e cereali vari
(16/24 ore di lievitazione)

Miscela a base di **farina di grano tenero Tipo '1' a bassa raffinazione, semolino di riso, semi di girasole, lino, sesamo, farina di segale integrale, lievito madre disidratato e farina di soia tostata**. È ideale per la produzione di **pizza alla romana** ricca di fibre, **alveolata e croccante**, profumata e saporita.

FARROCROCKIZZA

Semilavorato a base di farina di grano tenero Tipo '1' a bassa raffinazione, farina di riso, farina di farro, pasta acida e soia tostata
(16/24 ore di lievitazione)

Miscela di **farina di grano tenero di Tipo '1' a bassa raffinazione, farina di farro integrale, semolino di riso e soia tostata** con elevato potere di assorbimento (la miscela assorbe oltre l'80% di acqua). Lievitazione naturale con pasta acida in miscela. È ideale per la produzione di **pizza alla romana** ricca di fibre, alveolata e croccante, **profumata e saporita, dal gusto deciso di cereali antichi**.

INTEGRALCROCKIZZA

Semilavorato a base di farina di grano tenero integrale a bassa raffinazione
(16/24 ore di lievitazione)

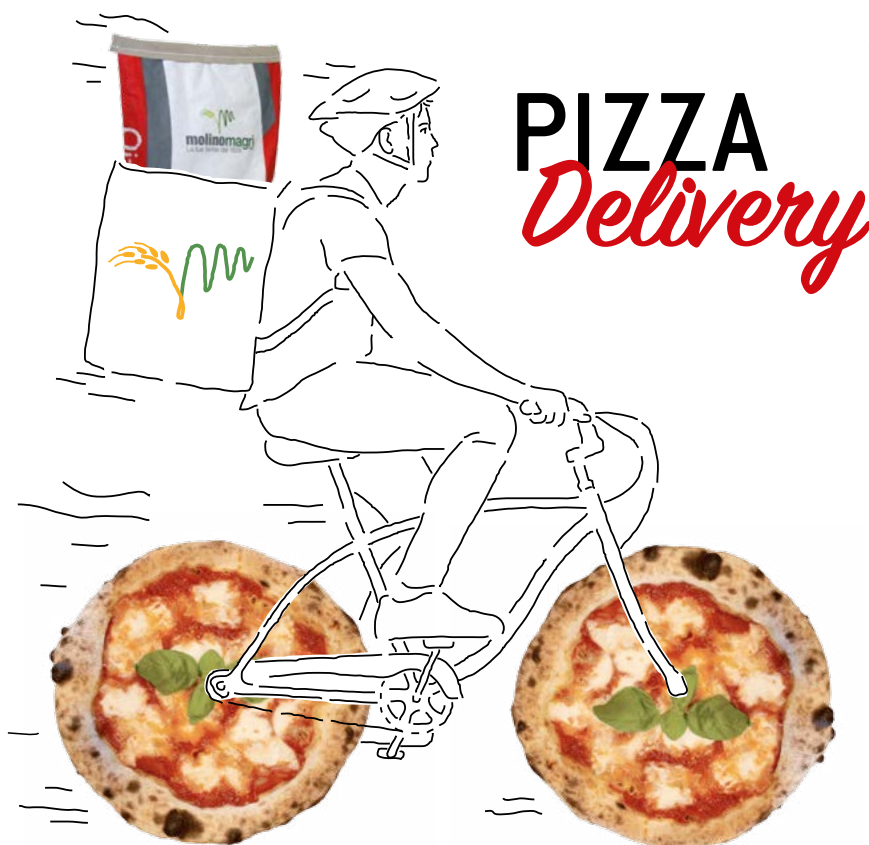
Miscela a base di **farina integrale di grano tenero con germe e pezzi di grano, lievito madre disidratato**. È ideale per la produzione di **pizza alla romana** integrale, alveolata e croccante, **rustica**, profumata e saporita.



IN **4**
VERSIONI

più
info





PIZZA Delivery



PIZZA DELIVERY

Semilavorato concentrato
(utilizzare dal 10% al 50%)

È un semilavorato concentrato che, aggiunto in percentuale alla farina abituale, consente di semplificare il lavoro del professionista pizzaiolo senza stravolgere metodica e abitudini. Ottimo per la produzione di **pizze da asporto**, poiché rende più longevo il prodotto tra cottura e consumo. Dona un gusto e un aroma delicato e permette di ottenere una pizza morbida ma dalla crosta croccante. È adatto anche all'uso della tecnologia del freddo.

SPOLVERE

Miscela per spolvero a base di grano tenero e grano duro

Miscela studiata per lo **spolvero**. Ideale per **risolvere i problemi di aderenza** della pasta alle superfici, **velocizzare la spianatura** della pasta, **aumentare la croccantezza** del prodotto finito, **ridurre le adesioni** di impasto al forno.

Sono state messe a punto le seguenti versioni:

- **LASPOLVERA** (RISO E MAIS)

Versione con semola rimacinata di **grano duro** arricchita con **semolino di riso** e **farina di mais**.

- **LASPOLVERA P1**

(GRANO TENERO E DURO)

Versione classica con farina di **grano tenero** Tipo '0' e semola rimacinata di **grano duro**.



NUCLEO ENERGETIC

Mix multicereale

(utilizzare dal 5% al 30%)

Nucleo composto da un mix di farine, cereali e semi quali **orzo, segale, soia, mais, avena, girasole, lino, sesamo, malto di frumento tostato**. La varietà degli ingredienti permette di ottenere diversi tipi di prodotti da forno particolarmente **"energetici"**, **ricchi di fibre (20%), proteine (10%), Omega-3 vegetali (4%)** e **sali minerali (calcio, ferro, magnesio, fosforo, potassio)**. **Ideale per pizze ai cereali.**

