



Farine e Miscele Professionali



Specialista delle Farine dal 1921

Farina Professionale XLL - Extra Lunghe Lievitazioni



CODICI	FORMATI DISPONIBILI
CF132	5 kg
FPZ10	25 kg

Farina di grano tenero tipo "0"	Ideale per lievitati ad alta idratazione e lunga lievitazione	Fino a W 400	Lievitazione anche oltre le 72 ore LUNGHISSIMA

FARINA PROFESSIONALE XLL - EXTRA LUNGHE LIEVITAZIONI

La Farina Professionale XLL è una farina di grano tenero tipo "0" caratterizzata da una forza alveografica unica (W 400) che la rende particolarmente adatta per la preparazione di pizze con lunghe lievitazioni, anche superiori a 72 ore. L'elevato contenuto in proteine di alta qualità tecnologica conferisce a questa farina la possibilità di realizzare impasti ad alta idratazione e per la preparazione di tutti i prodotti lievitati come panettoni, colombe, pane, focacce e brioches. La farina XLL trova impiego anche per tagli o rinforzi di altre farine.

Miscela Professionale per Gran Pinsa alla Romana



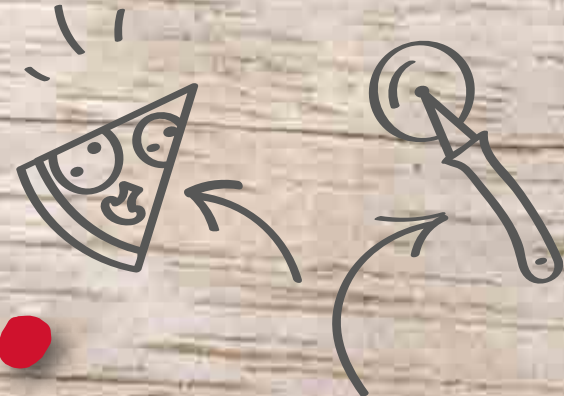
CODICI	FORMATI DISPONIBILI
E88M05	5 kg
E88M25	25 kg

Farina di grano tenero tipo 1, farina di soia, farina di riso e pasta acida	Ideale per Pinsa alla Romana	Lievitazione oltre le 24 ore LUNGHISSIMA

MISCELA PROFESSIONALE PER GRAN PINSA ALLA ROMANA

Realizzata con uno speciale mix di farine appositamente studiato per la preparazione di lievitati tipo Pinsa alla Romana dalla tipica forma allungata, a base di cereali misti da impastare con acqua e pochissimo lievito di birra. La Pinsa alla Romana, rispetto alla pizza tradizionale, viene prodotta con un'alta percentuale di acqua che rende l'impasto molto morbido e più idratato. Inoltre, la lunga lievitazione di 24/48 ore fa sì che il prodotto risulti più croccante, alveolato e digeribile.





Pizza



UTILIZZO



COMPOSIZIONE



FORZA



TEMPI DI
LIEVITAZIONE

Farine Professionali per Pizza

Dall'esperienza centenaria di **Molino Spadoni**, nasce una gamma completa di farine per realizzare le migliori pizze della tradizione italiana, in tutte le varianti più gustose: classiche e al taglio, soffici o croccanti, con impasti a breve, media o lunga lievitazione. Per dare ad ogni pizzaiolo una risposta specifica, garantendo sempre un risultato ottimale, resa, costanza, lavorabilità e facilità di impiego.



			
CODICI	FORMATI DISPONIBILI		
CF72	5 kg		
FPZ1	25 kg		
			
Farina di grano tenero tipo "00"	Ideale per pizza al taglio	W 160-180	Lievitazione da 2 a 4 ore RAPIDA

FARINA PZ1

La farina PZ1 è ideale per la preparazione di pizze a tempo di lievitazione veloce, come ad esempio le pizze al taglio. I tempi di lievitazione variano in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito di birra impiegato.



			
CODICI	FORMATI DISPONIBILI		
CF73	5 kg		
FPZ2CC15	15 kg		
FPZ2	25 kg		
			
Farina di grano tenero tipo "00"	Ideale per pizza soffice	W 195-215	Lievitazione da 4 a 6 ore BREVE

FARINA PZ2

La farina PZ2 è ideale per la preparazione di pizza soffice tradizionale. Il cui impasto può essere fatto lievitare per tempi brevi, dalle 4 alle 6 ore, variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato.



			
CODICI	FORMATI DISPONIBILI		
CF69	5 kg		
FPZ3CC15	15 kg		
FPZ3	25 kg		
			
Farina di grano tenero tipo "00"	Ideale per pizza classica	W 280-310	Lievitazione da 6 a 10 ore MEDIA

FARINA PZ3

La farina PZ3 è stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione della pizza tradizionale, a tempo medio di lievitazione, dalle 6 alle 10 ore, variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato.



			
CODICI	FORMATI DISPONIBILI		
CF82	5 kg		
FPZ4CC15	15 kg		
FPZ4	25 kg		
			
Farina di grano tenero tipo "00"	Ideale per pizza croccante	W 320-350	Lievitazione da 8 a 18 ore LUNGA

FARINA PZ4

La farina PZ4 è ideale per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizze croccanti, il cui impasto richiede una lievitazione per tempi molto lunghi dalle 8 alle 18 ore, variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato.



			
CODICI	FORMATI DISPONIBILI		
CF84	5 kg		
FPZ8	25 kg		
			
Farina di grano tenero tipo "0"	La regina delle farine	W 350-380	Lievitazione oltre le 24 ore LUNGHISSIMA

FARINA MANITOBA

Studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizze croccanti, il cui impasto viene fatto lievitare per tempi maggiori alle 24 ore, variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato. La farina tipo "0" MANITOBA è idonea anche per la tecnologia del freddo e trova impiego per tagli o rinforzi di altre farine.



			
CODICI	FORMATI DISPONIBILI		
FPZ6	25 kg		
			
Farina di grano tenero tipo "0"	Per pizza tradizionale, farina facilmente lavorabile	W 235-255	Lievitazione da 4 a 8 ore MEDIA

FARINA PULCINELLA

Studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizza tradizionale a tempo medio di lievitazione, dalle 4 alle 8 ore, variabile in relazione alla temperatura dell'impasto e alla quantità di lievito impiegato.



			
CODICI	FORMATI DISPONIBILI		
FPZ7	25 kg		
			
Farina di grano tenero tipo "0"	Per pizza superiore, farina dall'impasto più estensibile	W 270-300	Lievitazione da 8 a 16 ore MEDIA-LUNGA

FARINA VESUVIO

Studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizza tradizionale o croccante a medio-lungo tempo di lievitazione, dalle 8 alle 16 ore, variabile in relazione alle fasi di fermentazione, alla temperatura dell'impasto e alla quantità di lievito impiegato.

Farine Professionali per Pizza *Macinate a Pietra*

La macinazione a pietra è una tradizione millenaria, consente di preservare al meglio i principi nutritivi dei cereali e produce una farina dalla granulometria irregolare.

Molino Spadoni, con la sua esperienza, offre una linea di farine **macinate a pietra** per realizzare pizze croccanti e rustiche, con il tipico cornicione ben lievitato e alveolato.



CODICI	FORMATI DISPONIBILI
F5PZ200	5 kg
FPZ200	25 kg

Farina di grano tenero tipo "T"	Ideale per pizza classica	W 200	Lievitazione da 4 a 8 ore BREVE

FARINA TIPO 1 PER PIZZA W200

Studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizza soffice tradizionale, il cui impasto può essere fatto lievitare per tempi brevi, dalle 4 alle 8 ore, variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato.



CODICI	FORMATI DISPONIBILI
F5PZ300	5 kg
FPZ300	25 kg

Farina di grano tenero tipo "T"	Ideale per pizza croccante	W 300	Lievitazione da 8 a 14 ore MEDIA

FARINA TIPO 1 PER PIZZA W300

Studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizze croccanti a tempo medio di lievitazione, dalle 8 alle 14 ore, variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato.

Miscele Professionali per Pizza

Dalla ricerca e innovazione costante di **Molino Spadoni**, nasce la gamma delle **Miscele Professionali per Pizza**.

Mix che offrono sapori nuovi e originali, mantenendo sempre un risultato ottimale e facilità d'impiego, in grado di aiutare il professionista ad offrire pizze con impasti innovativi e varianti alternative alla pizza tradizionale.



		
CODICE	FORMATO DISPONIBILE	
E79M05	5 kg	
		
Farina di grano tenero tipo "00" e "0", lievito madre secco e carbone vegetale	Ideale per pizza gourmet al carbone vegetale	Lievitazione da 8 a 10 ore MEDIA

MIX AL CARBONE VEGETALE

Miscela professionale ideale per la preparazione di pizze gourmet. Si caratterizza e differenzia per il suo particolare gusto e colore, dato dal carbone nero vegetale.



		
CODICI	FORMATI DISPONIBILI	
E78M05	5 kg	
E78M25	25 kg	
		
Farro, segale, grano, orzo, avena, mais, riso, semi di girasole e sesamo	Ideale per pizze dal carattere piacevolmente grezzo	Lievitazione da 12 a 20 ore LUNGA

MIX PIZZA AI 7 CEREALI

La miscela conferisce all'impasto un aspetto scuro e particolarmente "rustico", i semi di sesamo e girasole creano una molteplicità di consistenze.



		
CODICI		FORMATI DISPONIBILI
E27M05		5 kg
E27M25		25 kg
		
Farina di grano tenero tipo "00", semola di grano duro e soia	Ideale per pizze croccanti e saporite, ricche di proteine vegetali	Lievitazione da 12 a 20 ore LUNGA

MIX PIZZA SOIA

Una miscela a base di soia, ideale per realizzare pizze gustose e dal sapore caratteristico.



		
CODICI	FORMATI DISPONIBILI	
E82M05	5 kg	
		
Farina di grano tenero tipo "T", grano saraceno integrale e curcuma	Per pizza classica e in teglia	Lievitazione da 12 a 20 ore LUNGA

MISCELA CON CURCUMA

La miscela conferisce all'impasto un aspetto gradevole dal colore giallo e un sapore particolarmente "pungente" dato dalla curcuma.



		
CODICI	FORMATI DISPONIBILI	
E43M05	5 kg	
E43M25	25 kg	
		
Farina di grano tenero tipo "00", con farina di soia e avena	Ottima per pizze croccanti dall'aspetto integrale	Lievitazione da 8 a 10 ore MEDIA

MISCELA CEREALI MULTIFIBRA

Miscela consigliata per pizze integrali, croccanti e leggere, in cui vengono esaltate le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle fibre dei vari cereali nobili quali frumento, soia, avena e segale.



		
CODICI	FORMATI DISPONIBILI	
E34M05	5 kg	
E34M25	25 kg	
		
Farina di grano tenero tipo "00", farina e fiocchi di patate	Per pizze e focacce soffici	Lievitazione 12 a 20 ore LUNGA

MISCELA COI FIOCCHI

La miscela coi fiocchi di patate consente di ottenere impasti soffici e dal gusto delicato.



		
CODICI	FORMATI DISPONIBILI	
E85M05	5 kg	
E85M25	25 kg	
		
Farina di grano tenero tipo "00", semola di grano duro e lecitina di soia	Per pizze in pala e in teglia	Lievitazione da 12 a 20 ore LUNGA

MISCELA ALLA ROMANA

La miscela alla romana consente di ottenere una croccantezza insuperabile sia nelle pizze sottili che in quelle di maggiore spessore. Una qualità superiore con particolare riguardo al volume, alla friabilità, al sapore, profumo e alla conservabilità.

Altri prodotti per la lavorazione della Pizza

Molino Spadoni dedica al professionista, due prodotti che aiutano ed esaltano la preparazione e la lavorazione della pizza.



CODICE

E65



Semola di grano duro e farina di mais



FORMATO DISPONIBILE

1 kg



Ideale per evitare che l'impasto si attacchi al piano di lavoro

STACCAPIZZA

La miscela staccapizza è stata creata per facilitare la lavorazione della pizza, evitando polvere superflua e appiccicosità della pasta cruda durante la manipolazione, rendendo la pizza croccante e dal caratteristico colore dorato.



CODICE

E72



Pasta acida essiccata di farina di grano tenero tipo "00", farina di cereali maltati e glutine di frumento



FORMATO DISPONIBILE

1 kg



Ideale per tutte le lavorazioni a lunga e breve lievitazione e per la tecnologia del freddo

MISCELA PROFESSIONALE MADRE PIZZA

Miscela preziosa che si aggiunge alla farina per migliorare il gusto, il sapore e la tenuta in lievitazione.



CODICE

E46M005



Lievito naturale



FORMATO DISPONIBILE

500 gr



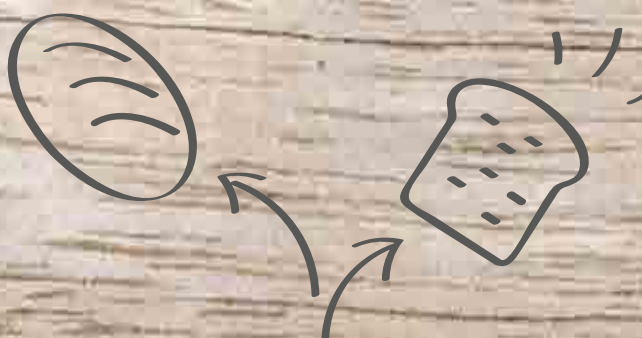
Ideale per tutte le ricette, salate e dolci

LIEVITO DI BIRRA SECCO ATTIVO

Il **Lievito di Birra Secco Attivo Molino Spadoni** è un lievito di birra granulare secco che sostituisce il tradizionale lievito di birra, impiegato nella preparazione di pane, pizza e dolci.



Pane

A hand-drawn illustration in the top right corner. It features a sad face with a single curved line for a mouth and a slice of bread with a few dots representing seeds or toppings. Two curved arrows point from the sad face and the slice of bread towards the word "Pane".

Farine Professionali per Pane

Molino Spadoni dedica al mondo della panificazione professionale una gamma completa di farine per realizzare i pani della migliore tradizione italiana. Per dare ad ogni fornaio una risposta specifica, garantendo sempre un risultato ottimale, resa, costanza, lavorabilità e facilità di impiego.



0 NAZIONALE	Farina di grano tenero tipo "0"	Pani comuni, pane casereccio, pane toscano e piada romagnola	W 160/220	30 kg	cod. F42S
0 BASE	Farina di grano tenero tipo "0"	Pani comuni, pane casereccio, pane toscano e piada romagnola	W 175/195	30 kg	cod. F18S
0 STANDARD	Farina di grano tenero tipo "0"	Pani comuni, pane casereccio, pane toscano e piada romagnola	W 155/175	30 kg	cod. F01S
0 MUGNAIO	Farina di grano tenero tipo "0"	Pani comuni, pane casereccio, pane toscano e piada romagnola	W 175/195	30 kg	cod. F02S
0 BOLOGNA	Farina di grano tenero tipo "0"	Pane di pasta dura, pane toscano, pizza al taglio e pizza soffice	W 220/240	30 kg	cod. F03S
0 FERRARA	Farina di grano tenero tipo "0"	Pane di pasta dura, pane toscano, pizza al taglio e pizza soffice	W 195/215	30 kg	cod. F14S
0 BLU	Farina di grano tenero tipo "0"	Pane di pasta dura, pane toscano, pizza al taglio e pizza soffice	W 195/215	30 kg	cod. F04S
0 R VERDE RINFORZATO	Farina di grano tenero tipo "0"	Pane di pasta dura, pane toscano, pizza al taglio e soffice, e da rinforzo per farine deboli	W 235/255	30 kg	cod. F05S
0 S ROSSO SPECIALE	Farina di grano tenero tipo "0"	Rosette, ciabatte, baguette e qualsiasi altro prodotto di alta lievitazione	W 320/350	30 kg	cod. F06S
0 MANITOBA	Farina di grano tenero tipo "0"	Preparazione di lieviti e bighe a lunga fermentazione, per tagli o rinforzi di altre farine	W 350/380	30 kg	cod. F07S



INTEGRALE N	Farina di grano tenero tipo "integrale" normale	Pane di pasta dura e semimolle, pane toscano, pizza al taglio e biscotti	W 200/240	25 kg	cod. F12S25
INTEGRALE S	Farina di grano tenero tipo "integrale" speciale	Pane francese, ciabatte, grissini, pizza al taglio e pizza soffice tradizionale	W 330/360	25 kg	cod. F13S25



TIPO 1 NORMALE	Farina di grano tenero tipo "1"	Pane di pasta dura, pane toscano, pizza al taglio e pizza soffice	W 160/220	30 kg	cod. F10S
00 ARABO	Farina di grano tenero tipo "00"	Tipico pane "arabo" e da rinforzo per farine deboli	W 230/250	30 kg	cod. F32S
00 ORO	Farina di grano tenero tipo "00"	Pane di pasta dura e pane toscano, pizza al taglio e pizza soffice tradizionale	W 195/215	30 kg	cod. F22S
00 R VERDE RINFORZATO	Farina di grano tenero tipo "00"	Panificazione da rinforzo per farine deboli di grano nazionale	W 235/255	30 kg	cod. F23S
00 S MARRONE	Farina di grano tenero tipo "00"	Rosette, ciabatte, baguette e qualsiasi altro prodotto di alta lievitazione	W 340/380	30 kg	cod. F24S
00 BAGUETTE	Farina di grano tenero tipo "00"	Tipico pane francese "Baguette" e da rinforzo per farine deboli	W 250/270	30 kg	cod. F25S
00 EXTRA	Farina di grano tenero tipo "00"	Rosette, ciabatte, baguette	W 310/340	30 kg	cod. F31S
00 BASE	Farina di grano tenero tipo "00"	Pani comuni, pane casereccio, pane toscano e piada romagnola	W 175/195	30 kg	cod. F40S
SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA	Semola di grano duro rimacinata	Pane tipico pugliese o pane di semola e in taglio per conferire sapore e colore alla pizza	/	30 kg	cod. ADF01



0 SPADONI	Farina di grano tenero tipo "0"	Farina versatile, adatta per uso casalingo, utilizzabile sia per dolci che per salati	5 kg	CF53
00 SPADONI	Farina di grano tenero tipo "00"	Farina versatile, adatta per uso casalingo, utilizzabile sia per dolci che per salati	5 kg	CF54



Miscele Professionali per Pane

Molino Spadoni presenta una gamma vasta e diversificata di miscele professionali per pane di alta qualità.

Mix che offrono sapori nuovi e originali, mantenendo sempre un risultato ottimale e facilità d'impiego, in grado di aiutare il professionista ad offrire pani con impasti innovativi.



PANE SPECIALE	Miscela pronta	Pane speciale ad alta lievitazione: ciabatte, baguette, rosette soffiate e pane arabo	5 kg	cod. E20M05
COUNTRY BREAD	Miscela con segale, orzo, avena, semi di girasole, sesamo e lino	Prodotti da forno "scuri" come panini e focacce rustiche ben lievitate	25 kg	cod. E73M25
PANE AL LATTE	Miscela con latte in polvere e lecitina di soia	Hamburger e sandwich	5 kg 25 kg	cod. E13M05 cod. E13M25
PANE DI SEMOLA	Semola di grano duro e pasta acida di frumento essiccata	Pane soffice, leggero e con la crosta croccante	5 kg 25 kg	cod. E15M05 cod. E15M25
PRONTOPANE DI SOIA GROSSA (NON O.G.M.)	Miscela con lievito madre e soia OGM free	Pane alla soia rustico	25 kg	cod. E16M25
PRONTOPANE SEGALE	Miscela con fiocchi, farina di segale e lievito madre	Pane e focacce	25 kg	cod. E23M25
PANE D'AVENA	Miscela con fiocchi, farina d'avena e lievito madre	Pane arabo all'avena	25 kg	cod. E18M25
MULTIFIBRA	Miscela con crusca di grano d'avena, di soia e di segale tostate	Pane, pizza, tigelle e focacce rustiche	25 kg	cod. E25M25
PANE AI 10 CEREALI	Miscela con grano tenero tipo "0", sesamo, lino, miglio, mais, orzo, segale, grano duro, avena e riso	Pane, pizza, tigelle e focacce rustiche	5 kg 25 kg	cod. E51M05 cod. E51M25
PANE NERO 7 CEREALI	Miscela con grano tenero tipo "00", sesamo, farro, orzo, segale, grano duro e avena	Pane, pizza, tigelle e focacce rustiche	5 kg	cod. E10M05
PANE CENT'ANNI	Miscela con grano tenero integrale, semi di girasole e lino, fiocchi d'avena tostate, segale e crusca	Pani "scuri" dolci e salati, pizza e focacce rustiche	5 kg 25 kg	cod. E57M05 cod. E57M25
PANE DI FARRO CON SESAMO E SEMI DI LINO	Miscela con grano tenero tipo "00" e integrale, semi di sesamo e lino	Pane "scuro" e dalla crosta croccante con il sapore naturale dei semi di sesamo e lino	5 kg 25 kg	cod. E61M05 cod. E61M25
PANE CON CURCUMA	Miscela con grano tenero tipo "1", semi di girasole e di lino, farro e crusca di avena	Prodotti da forno, pane, pizze e focacce rustiche.	5 kg	cod. E80M05



*Frittura
e
Tempura*



Miscele Professionali per *Frittura e Tempura*

Una nuova linea di miscele pronte all'uso e facilissime da impiegare, formulate sulla base dell'expertise maturata in un secolo di lavorazione delle farine e sull'incessante attività di ricerca e sviluppo che caratterizza da sempre **Molino Spadoni**. Ideali sia per infarinare che pastellare, sono due ottime alleate nelle cucine professionali.



CODICI
E87M05



FORMATI DISPONIBILI
5 kg



Farina di grano
tenero tipo 00,
fecola di patate e
amido di mais



Ideale per
fritture sia dolci
che salate

MIX DI FARINA PER FRITTURA

Un mix studiato per facilitare l'aderenza della farina al prodotto e formare una copertura omogenea, leggera e croccante.



CODICI
E86M05



FORMATI DISPONIBILI
5 kg



Farina di grano
tenero tipo 00,
farina di riso e
agenti lievitanti



Ideale per tempura
croccante e
per pastelle

MIX DI FARINA PER TEMPURA

Un mix realizzato per ottenere una tempura gonfia, dorata, croccante e leggera, grazie alla farina di riso che fa assorbire meno olio e agli agenti lievitanti che conferiscono maggiore volume alla pastella.



Pasta



Farine e Miscele Professionali *per Pasta*

Molino Spadoni offre una vasta gamma di farine e miscele professionali di alta qualità, per preparare pasta fresca tradizionale, secca, all'uovo e al torchio.



CODICE	FORMATO DISPONIBILE
cod. FPF	25 kg
Farina di grano tenero tipo "00"	Ideale per pasta tradizionale e al torchio, non scurisce, è più ruvida e tiene meglio la cottura

PASTA FRESCA

Questa farina è stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pasta fresca tradizionale e al torchio. Riesce ad ottimizzare l'uso delle impastatrici e trafilatrici meccaniche.



CODICI	FORMATI DISPONIBILI
cod. CF64 cod. F26S	5 kg 30 kg
Farina di grano tenero tipo "00"	La calibratura costante e molto fluida crea un impasto più ruvido, che resiste meglio in cottura e non scurisce

PASTA CALIBRATA

Studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pasta fresca tradizionale e al torchio, riuscendo ad ottimizzare l'uso delle impastatrici e trafilatrici meccaniche. Garantisce un prodotto perfetto, che non scurisce e rimane chiaro per diversi giorni.



CODICI	FORMATI DISPONIBILI
cod. CF61 cod. F27S	5 kg 30 kg
Farina di grano tenero tipo "00"	Pasta fresca tradizionale e al torchio

PASTA SFOGLIA

Questa farina è stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pasta fresca tradizionale e al torchio. Ha un rapporto equilibrato proteine / carboidrati per garantire un prodotto in cottura di volume elevato, elastico, traslucido, ruvido per prendere meglio il sugo.



CODICI	FORMATI DISPONIBILI
cod. CF68 cod. ADF03	5 kg 30 kg
Semola di grano duro	Per paste secche e paste speciali all'uovo, ottima per paste estruse

SEMOLA DI GRANO DURO

Indicata per la produzione di pasta alimentare (secca e fresca), "bianca e gialla", colorata con pomodoro, spinaci e al nero di seppia.



CODICI	FORMATI DISPONIBILI
cod. E26M25	25 kg
Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00" e glutine vitale di frumento	Ideale per paste ripiene perchè offre una ideale per pasta fresca ripiena di rotture, anche in caso di congelamento

PASTA GRAN TENUTA

Farina studiata appositamente per realizzare paste ripiene, in quanto offre una tenace chiusura dei lembi, senza rischi di rottura. Adatta anche in caso di congelamento del prodotto finito.



CODICI	FORMATI DISPONIBILI
cod. ADF01	30 kg
Semola di grano duro rimacinata	Per paste secche e paste speciali all'uovo, ottima per paste estruse

SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA

Indicata per la produzione di pasta alimentare (secca e fresca), "bianca e gialla", colorata con pomodoro, spinaci e al nero di seppia.



Dolci



Farine e Miscele Professionali *per Dolci*



Molino Spadoni offre una gamma diversificata di farine dedicate al mondo della pasticceria, che consentono di realizzare una grande varietà di dolci, per un risultato garantito e di alta qualità.



UNO BISCOTTI	Farina di grano tenero tipo "0"	Dolci, torte, frollini e biscotti, che prevedono utilizzo di lieviti biologici	W 90/110	25 kg	cod. FPI1
DUE FROLLA VERDE	Farina di grano tenero tipo "00"	Biscotteria varia, pan di spagna, pasta frolla e prodotti a lievitazione chimica	W 150/170	25 kg	cod. FPI2
TRE BrioCHES BIANCO	Farina di grano tenero tipo "00"	Prodotti soffici lievitati, pasta briseè, pasticceria farcita a lievitazione chimica e torte montate soffici	W 200/220	25 kg	cod. FPI3
QUATTRO SUPERSFOGLIA BLU	Farina di grano tenero tipo "00"	Sfogliata pasticcera, krapfen, bigné e prodotti a lievitazione biologica	W 280/310	25 kg	cod. FPI4
CINQUE MANITOBA ROSSO	Farina di grano tenero tipo "00"	Croissant, pasta sfoglia al burro e prodotti che richiedono una forte elasticità dell'impasto	W 320/360	25 kg	cod. FPI5
SEI PANETTONI & COLOMBE	Farina di grano tenero tipo "0"	Panettoni e colombe	W 370/410	25 kg	cod. FPI6
SETTE GRAN LIEVITATI	Farina di grano tenero tipo "0"	Croissant, panfrutto, buccellato ad alta lievitazione e per tagli o rinforzi di altre farine	W 380/410	25 kg	cod. FPI7



					
0 BISCOTTI	Farina di grano tenero tipo "0"	Dolci, torte, frollini e biscotti	W 90/120	30 kg	cod. F08S
0 PANETTONE	Farina di grano tenero tipo "0"	Panettoni e colombe	W 370/410	30 kg	cod. F09S

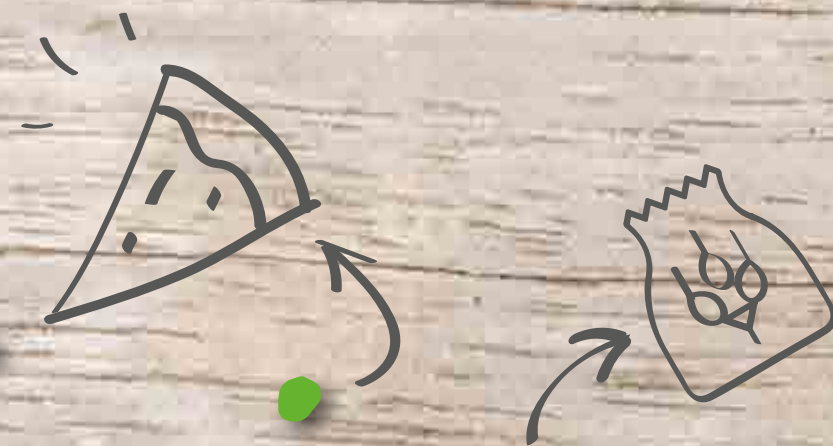


					
TIPO 1 MACINA PIETRA	Farina di grano tenero tipo "1"	Pasticceria farcita a lievitazione chimica, torte montate soffici e pasta frolla	W 200	5 kg 25 kg	FPI5MP200 FPI25MP200
TIPO 1 MACINA PIETRA	Farina di grano tenero tipo "1"	Sfogliata pasticcera, krapfen, bigné e prodotti a lievitazione biologica	W 300	5 kg 25 kg	FPI5MP300 FPI25MP300



					
CROISSANT DOLCE (COMPLETO)	Miscela pronta	Croissant semplici o farciti, brioches, nastrine, messicani e tutte le altre paste lievitate	/	5 kg	E39M05





*Farine
biologique*

Farine Professionali Biologiche

Molino Spadoni dedica una grande attenzione al mondo dei prodotti biologici, a partire dalla lavorazione della materia prima: il mulino di Savio è infatti dedicato esclusivamente alla preparazione di farine biologiche, sia con molitura classica che macinata a pietra.

La gamma comprende tutte le farine professionali, anche integrali, per le diverse preparazioni, dalla pizza al pane, dalla focaccia ai dolci.



						
FARINA TIPO "0" BIO	Farina di grano tenero tipo "0"	Pizza soffice tradizionale e pizza al taglio	da 3 a 8 ore BREVE	W 160/240	5 kg 25 kg	cod. CF91 cod. FPB02
FARINA TIPO "1" BIO	Farina di grano tenero tipo "1"	Panini e pane casereccio, pizze e focacce, biscotti e torte varie, piadina romagnola	da 3 a 8 ore BREVE	W 160/240	5 kg 25 kg	cod. CF5T1 cod. FPB25T1
FARINA TIPO "2" BIO	Farina di grano tenero tipo "2"	Panini e pane casereccio, pizze e focacce, biscotti, torte varie e piadina romagnola	da 3 a 8 ore BREVE	W 160/240	5 kg 25 kg	cod. CF5T2 cod. FPB25T2
FARINA TIPO "0" PZ3 BIO	Farina di grano tenero tipo "0"	Pizza tradizionale	da 6 a 10 ore MEDIA	W 270/310	5 kg 25 kg	cod. CF109 cod. FPZ3BIO
FARINA TIPO "0" MANITOBA BIO	Farina di grano tenero tipo "0"	Pizza croccante e anche idonea per la tecnologia del freddo e per tagli o rinforzi di altre farine deboli	oltre le 24 ore LUNGHISSIMA	W 320/360	5 kg 25 kg	cod. CF110 cod. FPZ8BIO



				
FARINA INTEGRALE BIO	Farina di grano tenero integrale	Pane rustico, biscotti integrali all'olio, crostata, pizza in teglia e grissini	5 kg 25 kg	cod. CF113 cod. FPB05



				
FARINA DI GRANO KHORASAN KAMUT® BIO	Farina di grano Khorasan KAMUT®	Pasta e prodotti da forno quali pane, pizza e dolci	5 kg 25 kg	cod. CF205 cod. FPC01



				
FARINA DI FARRO BIO	Farina di farro	Pane, pizza, focacce, pasta fresca e torte	5 kg 25 kg	cod. CF114 cod. FPB06
FARINA DI FARRO INTEGRALE BIO	Farina di farro integrale	Pane, pizza, focacce, pasta fresca e torte	5 kg 25 kg	cod. CF115 cod. FPB07



Farine *Biologiche* Macinate a Pietra



**FARINA INTEGRALE
MACINATA
A PIETRA BIO**

Farina di grano tenero integrale

Pane rustico, biscotti integrali all'olio,
crostata, pizza in teglia e grissini

**5 kg
25 kg**

**cod. CF92
cod. FPB03**

**FARINA DI FARRO
INTEGRALE MACINATA
A PIETRA BIO**

Farina di farro integrale

Prodotti integrali quali pane, pizza,
focacce, pasta fresca e torte

**5 kg
25 kg**

**cod. CF116
cod. FPB08**

**FARINA DI AVENA
INTEGRALE MACINATA
A PIETRA BIO**

Farina di avena integrale

Prodotti da forno integrali,
sia dolci che salati

**5 kg
25 kg**

**cod. CF119
cod. FPB11**

**FARINA DI SEGALE
INTEGRALE MACINATA
A PIETRA BIO**

Farina di segale integrale

Prodotti integrali quali dolci,
pasta e pane

5 kg

cod. CF120





Miscele

Professionali

Alimentazione

DedicatA®

Molino

Spadoni





A BASSO INDICE GLICEMICO



SUPERPROTEIN



SENZA GLUTINE

Dall'esperienza centenaria di Molino Spadoni nasce il marchio **Alimentazione Dedicata®**: linee di prodotti salutistico-funzionali basate sui principi della dieta mediterranea e garanti della bontà che contraddistingue tutti i prodotti del marchio. Grazie alle **specifiche formulazioni**, i prodotti Alimentazione Dedicata® Molino Spadoni sono adatti per il professionista che intende proporre panificati per chi ha specifiche esigenze alimentari, ma che siano perfetti anche per tutti coloro che vogliono mantenersi semplicemente in forma senza rinunciare al gusto. Partendo dalla gamma a Basso Indice Glicemico, quella Proteica e quella Senza Glutine, il brand si svilupperà in altre categorie.



		
CODICI	FORMATI DISPONIBILI	
CF305	5 kg	
		
Farina di grano tenero tipo "1" e amido resistente	Ideale per pane, pizza e dolci	Ideale sia per le brevi che per le lunghe lievitazioni

PREPARATO PROFESSIONALE A BASSO INDICE GLICEMICO

Il **Preparato a Basso Indice Glicemico** è a base di farina di tipo «1» e amido resistente. Ricco di fibre e di proteine. L'amido resistente è un particolare tipo di amido indigeribile che contribuisce a rendere graduale e lenta la digestione dei carboidrati e limita l'assorbimento degli zuccheri. Con questo prodotto, i professionisti potranno proporre pane, pizza e dolci adatti per coloro che devono tenere sotto controllo i picchi glicemici post-prandiali, ma anche per gli sportivi, per chi segue diete ipocaloriche e per chi vuole tenersi in forma senza rinunciare al gusto.



		
CODICI	FORMATI DISPONIBILI	
E89M05	5 kg	
		
Farina di grano tenero tipo "1"	Ideale per pane e pizza proteici	Ideale sia per le brevi che per le lunghe lievitazioni

PREPARATO PROFESSIONALE PER PANE E PIZZA SUPERPROTEIN

Il **Preparato per Pane e Pizza Superprotein** è a base di farina di tipo «1» e contiene già all'interno semi di lino e di girasole. Una miscela caratterizzata dall'alto contenuto di proteine vegetali (30g per 100g di preparato) e fonte di fibre. Adatto per realizzare pane e pizza adatti ad atleti e sportivi, ma anche per tutti coloro che desiderano mantenere il benessere fisico e sono attenti al profilo nutrizionale ma senza rinunciare al gusto.

Miscele Professionali Senza Glutine



Dall'esperienza di Molino Spadoni, nasce una gamma completa di **Mix Senza Glutine** e senza latte che permette al professionista di ottenere, in modo facile e sicuro, pizze gustose e croccanti, pane fragrante, pasta di ottima consistenza e gustosi dolci. In questo modo il professionista potrà arricchire la propria proposta a menu con piatti senza glutine, dedicati ai celiaci ed intolleranti al glutine, ma senza rinunce in termini di gusto. Quattro referenze realizzate all'interno di uno stabilimento appositamente dedicato al senza glutine e dove viene garantita l'assenza di cross contamination dell'allergene latte per questi Mix.



CODICI

SG008



FORMATI DISPONIBILI

1 kg



A base di farina di riso, amido di patate e fibre vegetali



Ideale per le preparazioni di pizza e pane



Senza Glutine



Senza latte

MIX PER PANE E PIZZA

Miscela professionale per pane e pizza specificamente formulata per persone intolleranti al glutine.



CODICI

SG002



FORMATI DISPONIBILI

1 kg



Farina di riso e farina di mais



Ideale per evitare che l'impasto si attacchi al piano di lavoro



Senza Glutine



Senza latte

MIX STACCAPIZZA

Miscela professionale da utilizzarsi per spolvero, per evitare che gli impasti di pizza, pane, pasta e dolci si attacchino sul piano di lavoro.



NUOVA RICETTA
ANCORA PIÙ
PERFORMANTE



CODICI

SG005



FORMATI DISPONIBILI

1 kg



A base di un mix di farine naturalmente senza glutine



Ideale per la preparazione di tutti i tipi di pasta



Senza Glutine



Senza latte

MIX PER PASTA

Miscela professionale per pasta, specificamente formulata per persone intolleranti al glutine.



NUOVA RICETTA
ANCORA PIÙ
PERFORMANTE



CODICI

SG006



FORMATI DISPONIBILI

1 kg



A base di un mix di farine e amidi naturalmente senza glutine



Ideale per le preparazioni di dolci



Senza Glutine



Senza latte

MIX PER DOLCI

Miscela professionale per dolci senza glutine, specificamente formulata per persone intolleranti al glutine.

Un sacco
di cose buone



Sede Legale:

MOLINO SPADONI S.p.A.

Via Ravennana, 746 - 48125 Coccolia (RA) - ITALIA

Tel. +39 0544 569056

info@molinospadoni.it - www.molinospadoni.it

Seguici su:   