



I NOSTRI PRODOTTI

Siamo artigiani della farina

*I premi
ricevuti*



L'ORO D' IRPINIA



CROKKANTELLA®



Il molino produce diverse tipologie di farine, ognuna adatta a un uso specifico. Ci sono farine per la **panificazione**, per la **pasta fresca**, per la **pizza**, per la **pasticceria** e così via. Enormi sacrifici e studi approfonditi, fanno della farina Scoppettuolo un'eccellenza campana, con una **selezione dei migliori grani**, 100% dell'alta Irpinia.

Molino Scoppettuolo opera nel cuore della verde Irpinia. Le sue origini e la sua posizione geografica ne fanno un'azienda che opera nel rispetto della natura e delle tradizioni per ottenere prodotti genuini di un tempo. Gli impianti di produzione sono automatizzati e ogni fase del processo produttivo è certificato UNI EN ISO 22000.



Le Certificazioni





LINEA PIZZERIA



Siamo artigiani della farina



Pizzeria Classica

Ingredienti

Farina di grano tenero "00"

Allergeni

Glutine - Senape - Soia

Impiego

Consigliata per tutti i tipi di pizza ad impasto diretto ed indiretto a breve lievitazione, ideale per la realizzazione di pizze sottili, croccanti e alveolate.

Confezioni

1 kg | 5 kg | 12,5 kg | 25 kg.

Scadenza

1 anno dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Farina di grano tenero
tipo 00

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15.5	max%
Ceneri	0.55	max%
Proteine (N* 5.70)	13.5	min%
Glutine Secco	12.5	min%
Falling Number	330 ± 50	sec.
Alveografo di Choping P/L	0.50 ± 0.20	
W	260 ± 20	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	348 – 1455	kcal – kj
Grassi	0.8	g
di cui acidi grassi saturi	0.2	g
Carboidrati	71	g
di cui zuccheri	1	g
Fibre	2	g
Proteine	13.5	g
Sodio	0	g



LINEA PIZZERIA



Siamo artigiani della farina



Pizzeria Reginella Antica Macina 'L'oro d'Irpinia'

Ingredienti

Farina di grano tenero TIPO 2

Allergeni

Glutine - Senape - Soia

Impiego

Speciale per pizza, consigliato per la realizzazione di differenti tipologie di pizze, sottili e croccanti o soffici e alveolate.

Confezioni

12,5 kg

Scadenza

7 mesi dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Farina di grano tenero TIPO 2

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15	max%
Ceneri	0.80	max%
Proteine (N* 5.70)	14	min%
Glutine Secco	12	min%
Falling Number	330 ± 50	sec.
Alveografo di Choping P/L	0.70 ± 0.20	
W	350	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	359 – 1500	kcal – kj
Grassi	1.5	g
di cui acidi grassi saturi	0.3	g
Carboidrati	72	g
di cui zuccheri	2	g
Fibre	10	g
Proteine	14	g
Sodio	0	g



LINEA PIZZERIA



Siamo artigiani della farina

Pizzeria Reginella



Ingredienti

Farina di grano tenero "00"

Allergeni

Glutine - Soia - Senape

Impiego

Ideale per realizzare la pizza napoletana con impasto ad alta idratazione.

Confezioni

1 Kg | 5 Kg | 12,5 Kg | 25 Kg

Scadenza

1 anno dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Farina di grano tenero 00

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15.5	max%
Ceneri	0.55	
Proteine (N* 5.70)	14.5	
Glutine Secco	13.5	max%
Falling Number	350 ± 50	sec.
Alveografo di Choping P/L	0.50 ± 0.20	
W	310 ± 20	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	352 – 1468	kcal – kj
Grassi	1	g
di cui acidi grassi saturi	0.2	g
Carboidrati	71	g
di cui zuccheri	1	g
Fibre	2	g
Proteine	14.5	g
Sodio	0	g



LINEA PIZZERIA



Siamo artigiani della farina

Crokkantella - preparato a base di farina di frumento



Ingredienti

Farina di frumento
Aromi naturali.

Allergeni

Glutine – Aromi naturali - Soia
Senape

Impiego

Ideale per pizza in pala e pizza gourmet.

Confezioni

1 kg | 5 kg

Scadenza

1 anno dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Farina di frumento
Aromi naturali.

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15	max%
Ceneri	0.65	max%
Proteine (N* 5.70)	14.5	min%
Glutine Secco	11.52	min%
Falling Number	352 ± 50	sec.
Alveografo di Choping P/L	0.50 ± 0.20	
W	363	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	347 – 1452	kcal – kj
Grassi	0.9	g
di cui acidi grassi saturi	0.3	g
Carboidrati	70	g
di cui zuccheri	1	g
Fibre	3.5	g
Proteine	14.5	g
Sodio	0	g



LINEA PIZZERIA



Siamo artigiani della farina



Farina di grano tenero 0

Reginella L'Oro d'Irpinia tipo 0

Ingredienti

Farina di grano tenero 0

Allergeni

Glutine - Soia - Senape

Impiego

Speciale per la produzione di pizze con cornicione alto ed alveolato

Confezioni

1 Kg | 5 Kg | 12,5 Kg | 25 Kg

Scadenza

1 anno dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15	max%
Ceneri	0.65	max%
Proteine (N* 5.70)	14.5	min%
Glutine Secco	12.5	min%
Falling Number	350 ± 50	sec.
Alveografo di Choping P/L	0.50 ± 0.20	
W	360/380	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	347 – 1452	kcal – kj
Grassi	0.9	g
di cui acidi grassi saturi	0.3	g
Carboidrati	70	g
di cui zuccheri	1	g
Fibre	3.5	g
Proteine	14.5	g
Sodio	0	g



LINEA PIZZERIA



Siamo artigiani della farina



Reginella L'Oro d'Irpinia tipo 1

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 1 con aggiunta di germe di grano

Allergeni

Glutine - Soia - Senape

Impiego

Realizzazione di pizze alveolate, con i valori nutrizionali e le caratteristiche organolettiche del germe di grano

Confezioni

1 Kg | 5 Kg | 12,5 Kg | 25 Kg

Scadenza

7 mesi dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Farina di grano tenero tipo 1 con aggiunta di germe di grano

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15	max%
Ceneri	0.80	max%
Proteine (N* 5.70)	14.5	min%
Glutine Secco	12.9	min%
Falling Number	350 ± 50	sec.
Alveografo di Choping P/L	0.60 ± 0.20	
W	330/360	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	367 – 1536	kcal – kj
Grassi	2.5	g
di cui acidi grassi saturi	0.5	g
Carboidrati	71	g
di cui zuccheri	1	g
Fibre	7	g
Proteine	14.5	g
Sodio	0	g



LINEA PIZZERIA



Siamo artigiani della farina



Reginella Tipo 0 con Germe

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 0 con germe di grano

Allergeni

Glutine

Impiego

Ideale per realizzare la pizza napoletana con impasto ad alta idratazione.

Confezioni

25 Kg

Scadenza

7 mesi dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Farina di grano tenero tipo 0 con germe di grano

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15.5	max%
Ceneri	0.55	max%
Proteine (N* 5.70)	14.5	min%
Glutine Secco	12.8	min%
Falling Number	350 ± 50	sec.
Alveografo di Choping P/L	0.50 ± 0.20	
W	310/330	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	347 – 1452	kcal – kj
Grassi	0.9	g
di cui acidi grassi saturi	0.3	g
Carboidrati	70	g
di cui zuccheri	1	g
Fibre	3.5	g
Proteine	14.5	g
Sali	0	g



LINEA PIZZERIA



Siamo artigiani della farina

Tradizionale Pizzeria



Farina di grano tenero tipo 00

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 00

Allergeni

Glutine - Soia - Senape

Impiego

Consigliata per la produzione di pizze in teglia con impasto diretto e veloce, ideale per realizzare pizze sottili croccanti ed alveolate

Confezioni

25 Kg

Scadenza

1 anno dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15.5	max%
Ceneri	0.55	max%
Proteine (N* 5.70)	12.5	min%
Glutine Secco	10.5	min%
Falling Number	350 ± 50	sec.
Alveografo di Choping P/L	0.60 ± 0.20	
W	230 ± 0.20	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	343 – 1434	kcal – kj
Grassi	1	g
di cui acidi grassi saturi	0.3	g
Carboidrati	71	g
di cui zuccheri	1	g
Fibre	2	g
Proteine	12.5	g
Sodio	0	g



LINEA PIZZERIA



Siamo artigiani della farina

Grani Spolvero



Ingredienti

Farine di frumento

Allergeni

Glutine - Soia - Senape

Impiego

Per spolverare base pizza o pane

Confezioni

5 Kg

Scadenza

6 mesi dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Farina di frumento

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15	max%
Ceneri	0.55	max%
Proteine (N* 5.70)	11	min%
Glutine Secco	8.5	min%
Falling Number	400 ± 50	sec.
Alveografo di Choping P/L		
W		

Parametro	Valore	U.M.
Energia	350 – 1463	kcal – kj
Grassi	2	g
di cui acidi grassi saturi	0.6	g
Carboidrati	72	g
di cui zuccheri	1	g
Fibre	6	g
Proteine	11	g
Sodio	0	g



LINEA INTEGRALE

Siamo artigiani della farina



Farina di grano tenero integrale

Antica Macina Integrale

Ingredienti

Farine di grano tenero integrale

Allergeni

Glutine - Soia - Senape

Impiego

Farina di grano tenero integrale arricchito in crusca a foglia larga ricca dello strato nobile del frumento (aleuronic) ottenuto da miscele di grani selezionati e precedentemente decorticati al fine di garantire salubrità e qualità igienico sanitaria. Consigliato per la realizzazione di prodotti da forno lievitati e non lievitati in grado di assorbire alte percentuali di acqua garantendo la stessa tenuta.

Confezioni

25 Kg

Scadenza

6 mesi dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15.5	max%
Ceneri	1.70	max%
Proteine (N* 5.70)	12	min%
Glutine Secco	9.5	min%
Falling Number	300 ± 50	sec.
Alveografo di Chopping P/L	1.50 ± 0.50	
W	220 ± 20	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	354 – 1480	kcal – kj
Grassi	2.5	g
di cui acidi grassi saturi	0.4	g
Carboidrati	72	g
di cui zuccheri	0.3	g
Fibre	10	g
Proteine	12	g
Sodio	0.5	g



LINEA INTEGRALE

Siamo artigiani della farina



Farina di grano tenero integrale

Integrale GT

Ingredienti

Farina di grano tenero Integrale

Allergeni

Glutine - Soia - Senape

Impiego

Farina di grano tenero integrale arricchita in crusca a foglia larga ricca dello strato nobile del frumento (aleuronic) ottenuta da miscele di grani selezionati e precedentemente decorticati al fine di garantire salubrità e qualità igienico sanitaria. Consigliato per la realizzazione di prodotti da forno lievitati e non lievitati in grado di assorbire alte percentuali di acqua garantendo la stessa tenuta

Confezioni

5 Kg | 25 kg

Scadenza

6 mesi dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15.5	max%
Ceneri	1.70	max%
Proteine (N* 5.70)	12.5	min%
Glutine Secco	10	min%
Falling Number	300 ± 50	sec.
Alveografo di Chopping P/L	1.50 ± 0.50	
W	240 ± 20	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	356 – 1488	kcal – kj
Grassi	2	g
di cui acidi grassi saturi	0.5	g
Carboidrati	72	g
di cui zuccheri	0.5	g
Fibre	12	g
Proteine	12.5	g
Sodio	0	g



LINEA PANE



Siamo artigiani della farina

0 Blu



Farina di grano tenero 0

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 0

Allergeni

Glutine - Soia - Senape

Impiego

Consigliato per la produzione di pane, biscotti e prodotti che richiedono l'impiego di lievito chimico in ricetta.

Confezioni

25 kg

Scadenza

6 mesi dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15.5	max%
Ceneri	0.65	max%
Proteine (N* 5.70)	11	min%
Glutine Secco	9.0	min%
Falling Number	300 ± 50	sec.
Alveografo di Choping P/L	0.50 ± 0.20	
W	180 ± 20	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	333 – 1392	kcal – kj
Grassi	0.9	g
di cui acidi grassi saturi	0.3	g
Carboidrati	70	g
di cui zuccheri	1	g
Fibre	3.5	g
Proteine	11	g
Sodio	0	g



LINEA PANE

Siamo artigiani della farina



Farina di grano tenero 00

00 Blu

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 00

Allergeni

Glutine - Soia - Senape

Impiego

Consigliato per la produzione di pane comune e pane casereccio

Confezioni

25 kg

Scadenza

6 mesi dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15.5	max%
Ceneri	0.55	max%
Proteine (N* 5.70)	11.5	min%
Glutine Secco	9.5	min%
Falling Number	300 ± 50	sec.
Alveografo di Choping P/L	0.50 ± 0.20	
W	200 ± 20	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	338 – 1412	kcal – kj
Grassi	1	g
di cui acidi grassi saturi	0.3	g
Carboidrati	71	g
di cui zuccheri	1	g
Fibre	2	g
Proteine	11	g
Sodio	0	g



LINEA PANE

Siamo artigiani della farina



Farina di grano tenero 00

00 Gialla

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 00

Allergeni

Glutine - Soia - Senape

Impiego

Consigliato per la produzione di panini soffiati, pane speciale e di piccola pezzatura, di paste sfoglie e per rinfresco delle bighe.

Confezioni

25 kg

Scadenza

6 mesi dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Parametro	Valore	U.M.
Umidità	15.5	max%
Ceneri	0.55	max%
Proteine (N* 5.70)	14	min%
Glutine Secco	12.5	min%
Falling Number	350 ± 50	sec.
Alveografo di Choping P/L	0.50 ± 0.20	
W	350 ± 30	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	350 – 1460	kcal – kj
Grassi	1	g
di cui acidi grassi saturi	0.3	g
Carboidrati	71	g
di cui zuccheri	1	g
Fibre	2	g
Proteine	14	g
Sodio	0	g



LINEA PANE



Siamo artigiani della farina

0 Verde



Farina di grano tenero 0

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 0

Allergeni

Glutine - Soia - Senape

Impiego

Consigliato per la produzione di ogni tipo di pane, panini, pane francese, ciabatte e per rinfresco delle bighe

Confezioni

25 kg

Scadenza

6 mesi dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15.5	max%
Ceneri	0.65	max%
Proteine (N* 5.70)	13	min%
Glutine Secco	10.9	min%
Falling Number	330 ± 50	sec.
Alveografo di Choping P/L	0.57 ± 0.20	
W	280 ± 20	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	350 – 1460	kcal – kj
Grassi	1	g
di cui acidi grassi saturi	0.2	g
Carboidrati	72	g
di cui zuccheri	1	g
Fibre	2	g
Proteine	13	g
Sodio	0	g



LINEA PANE

Siamo artigiani della farina

00 Verde



Farina di grano tenero 00

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 00

Allergeni

Glutine - Soia - Senape

Impiego

Consigliato per la produzione di ogni tipo di pane, panini, pane francese

Confezioni

25 kg

Scadenza

6 mesi dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15.5	max%
Ceneri	0.55	max%
Proteine (N* 5.70)	13	min%
Glutine Secco	12	min%
Falling Number	340 ± 50	sec.
Alveografo di Choping P/L	0.50 ± 0.20	
W	280 ± 20	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	350 – 1460	kcal – kj
Grassi	1	g
di cui acidi grassi saturi	0.2	g
Carboidrati	72	g
di cui zuccheri	1	g
Fibre	2	g
Proteine	13	g
Sodio	0	g



LINEA PANE

Siamo artigiani della farina



Farina di grano tenero 00

00 Rossa

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 00

Allergeni

Glutine - Soia - Senape

Impiego

Consigliato per la produzione di pane e per prodotti che richiedono l'impiego di lievito chimico in ricetta

Confezioni

1 kg | 5 kg | 25 kg

Scadenza

6 mesi dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15.5	max%
Ceneri	0.55	max%
Proteine (N* 5.70)	11	min%
Glutine Secco	10	min%
Falling Number	300 ± 50	sec.
Alveografo di Chopping P/L	0.50 ± 0.20	
W	240 ± 20	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	338 – 1412	kcal – kj
Grassi	1	g
di cui acidi grassi saturi	0.3	g
Carboidrati	71	g
di cui zuccheri	1	g
Fibre	2	g
Proteine	11	g
Sodio	0	g



LINEA PANE

Siamo artigiani della farina



Farina di grano tenero TIPO "1"

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15.5	max%
Ceneri	0.80	max%
Proteine (N* 5.70)	12.0	min%
Glutine Secco	9.0	min%
Falling Number	300 ± 50	sec.
Alveografo di Choping P/L	0.90 ± 0.20	
W	240 ± 30	

Pane Antico

Ingredienti

Farina di grano tenero TIPO 1

Allergeni

Glutine - Soia - Senape

Impiego

Consigliato per la produzione di pane, pizza e per bighe a media lavorazione

Confezioni

25 kg

Scadenza

6 mesi dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Parametro	Valore	U.M.
Energia	352 – 1471	kcal – kj
Grassi	2.5	g
di cui acidi grassi saturi	0.5	g
Carboidrati	71	g
di cui zuccheri	1	g
Fibre	7	g
Proteine	12	g
Sodio	0	g



LINEA PANE



Siamo artigiani della farina



Farine di frumento

Granito di Grano Tenero

Ingredienti

Farine di frumento

Allergeni

Glutine

Impiego

Consigliato per gnocchi, budini, minestrine, pappe, panature, dolci, etc

Confezioni

25 kg

Scadenza

6 mesi dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15.5	max%
Ceneri	0.55	max%
Proteine (N* 5.70)	11	min%
Glutine Secco	7.0	min%
Falling Number	350 ± 50	sec.

Parametro	Valore	U.M.
Energia	350 – 1463	kcal – kj
Grassi	2	g
di cui acidi grassi saturi	0.6	g
Carboidrati	72	g
di cui zuccheri	1	g
Fibre	6	g
Proteine	11	g
Sodio	0	g



LINEA PASTA



Siamo artigiani della farina

Pasta Fresca e Gnocchi



Ingredienti

Farina di grano tenero 00

Allergeni

Glutine - Soia - Senape

Impiego

Consigliato per la produzione di pasta fresca e gnocchi

Confezioni

1 kg | 5 kg | 25 kg

Scadenza

6 mesi dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Farina di grano tenero 00

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15.5	max%
Ceneri	0.45	max%
Proteine (N* 5.70)	10.5	min%
Glutine Secco	8.5	min%
Falling Number	300 ± 50	sec.
Alveografo di Chopping P/L	1.30 ± 0.30	
W	220 ± 20	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	339 – 1417	kcal – kj
Grassi	1	g
di cui acidi grassi saturi	0.3	g
Carboidrati	72	g
di cui zuccheri	1	g
Fibre	1.8	g
Proteine	10.5	g
Sodio	0	g



LINEA PASTA



Siamo artigiani della farina



Semola di grano duro

Semola extra di Grano Duro

Ingredienti

Semola di grano duro

Allergeni

Glutine - Soia - Senape

Impiego

Semola di grano duro ottenuto dalla macinazione di frumenti selezionati nazionali ed esteri. Consigliato per la produzione di pasta secca, semisecca e fresca. Impasti a lievitazione diretta con 2 – 4 ore di lievitazione e T °C 24±3 : i tempi di lievitazione sono indicativi e variano in funzione delle condizioni produttive, delle caratteristiche dei lieviti impiegati e della temperatura ambiente

Confezioni

25 kg

Scadenza

6 mesi dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco, areato e asciutto evitando l'esposizione diretta ai raggi solari

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15.5	max%
Ceneri	0.78	max%
Proteine (N* 5.70)	11.5	min%
Glutine Secco	9.5	min%
Falling Number	400 ± 50	sec.
Alveografo di Chopping P/L	1.70 ± 0.50	
W	180 ± 20	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	330 – 1405	kcal – kj
Grassi	0.5	g
di cui acidi grassi saturi	0.1	g
Carboidrati	75.7	g
di cui zuccheri	1.8	g
Fibre	3.7	g
Proteine	11.5	g
Sodio	0.01	g



LINEA PASTA



Siamo artigiani della farina

Semola Rimacinata di grano duro



Di grano duro rimacinata

Ingredienti

Semola di grano duro rimacinata

Allergeni

Glutine - Soia - Senape

Impiego

Semola di grano duro finemente rimacinata ottenuta dalla macinazione di frumenti selezionati nazionali ed esteri. Consigliata per panificazione, per pasta fresca e per la realizzazione di prodotti da forno lievitati e non

Confezioni

1 Kg | 5 Kg | 25 Kg

Scadenza

1 anno dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15.5	max%
Ceneri	0.90	max%
Proteine (N* 5.70)	11.5	min%
Glutine Secco	9.5	min%
Falling Number	400 ± 50	sec.
Alveografo di Chopping P/L	1.80 ± 0.20	
W	220 ± 20	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	330 – 1405	kcal – kj
Grassi	0.5	g
di cui acidi grassi saturi	0.1	g
Carboidrati	75.7	g
di cui zuccheri	1.8	g
Fibre	3.7	g
Proteine	11.5	g
Sodio	0.01	g



LINEA DOLCI



Siamo artigiani della farina

Grandolce



Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 00

Allergeni

Glutine - Soia - Senape

Impiego

Consigliato per la produzione di Biscotti, pasta frolla e pan di Spagna

Confezioni

1 Kg | 5 Kg | 25 Kg

Scadenza

1 anno dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Farina di grano tenero tipo 00

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15.5	max%
Ceneri	0.65	max%
Proteine (N* 5.70)	11	min%
Glutine Secco	7.0	min%
Falling Number	300 ± 50	sec.
Alveografo di Choping P/L	0.40 ± 0.20	
W	130 ± 20	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	338 – 1412	kcal – kj
Grassi	1	g
di cui acidi grassi saturi	0.3	g
Carboidrati	71	g
di cui zuccheri	1	g
Fibre	2	g
Proteine	11	g
Sodio	0	g



LINEA DOLCI e LIEVITATI

Siamo artigiani della farina

Manitoba



Farina di grano tenero tipo 0

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 0

Allergeni

Glutine - Soia - Senape

Impiego

Consigliato per la realizzazione di prodotti lievitati e non lievitati come croissant e baba', sfogliatelle, utilizzata per correggere farine di qualità inferiori, è ideale per la realizzazione di bighe ed è in grado di assorbire alte percentuali di acqua garantendo sempre la stessa tenuta

Confezioni

1 Kg | 5 Kg | 25 Kg

Scadenza

1 anno dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15.5	max%
Ceneri	0.65	max%
Proteine (N* 5.70)	15.5	min%
Glutine Secco	13.0	min%
Falling Number	400 ± 50	sec.
Alveografo di Chopping P/L	0.50 ± 0.20	
W	420	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	353 – 1472	kcal – kj
Grassi	1	g
di cui acidi grassi saturi	0.3	g
Carboidrati	71	g
di cui zuccheri	1	g
Fibre	2	g
Proteine	15.5	g
Sodio	0	g



LINEA DOLCI e LIEVITATI

Siamo artigiani della farina



Farina di grano tenero 0

Strong

Ingredienti

Farina di grano tenero 0

Allergeni

Glutine - Soia - Senape

Impiego

Consigliato per la realizzazione di prodotti lievitati e non lievitati come croissant e babbà, sfogliatelle e cialde, è ideale per realizzare bighe, è in grado di assorbire alte percentuali di acqua garantendo sempre la stessa tenuta, nonché utilizzata per correggere farine di qualità inferiori

Confezioni

12,5 kg

Scadenza

1 anno dalla macinazione

Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

Umidità	15.5	max%
Ceneri	0.65	max%
Proteine (N* 5.70)	16	min%
Glutine Secco	14.5	min%
Falling Number	400 ± 50	sec.
Alveografo di Chopping P/L	0.50 ± 0.20	
W	450 ± 0.50	

Parametro	Valore	U.M.
Energia	342 – 1470	kcal – kj
Grassi	0.5	g
di cui acidi grassi saturi	0.1	g
Carboidrati	71	g
di cui zuccheri	1	g
Fibre	2	g
Proteine	16	g
Sodio	0	g



LINEA SPECIALI



Siamo artigiani della farina

Fruventum 6 Cereali

Caratteristiche

è un nucleo per la produzione di pane e pizza scuro. Sapore, sofficità e conservabilità sono le sue caratteristiche salienti.

Impiego

può essere utilizzato in percentuale variabile, sia negli impasti diretti, che indiretti, per la preparazione di pani speciali, focacce, pizze, ai cereali e semi aromatici in pezzature e formati a piacere.

Composizione

seme di girasole decorticato, farina di segale integrale, seme di sesamo al naturale, seme di lino, farina di fiocco d'orzo decorticato, farina di malto d'orzo tostato, farina di frumento tenero tipo 0

Confezioni

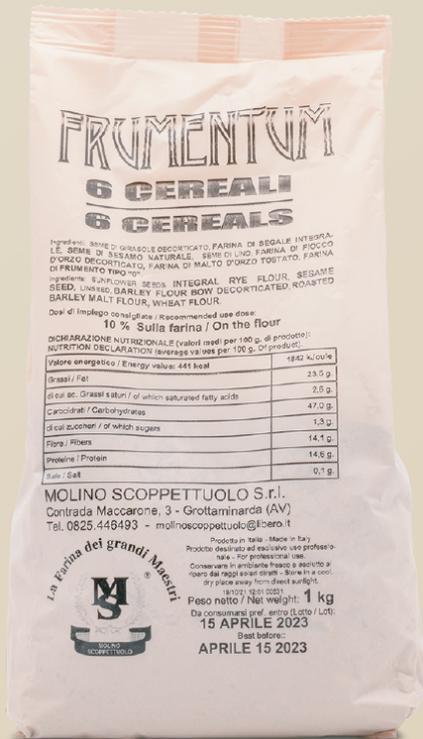
1 kg

Conservabilità

1 anno

Stoccaggio

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dai raggi solari. La confezione deve essere immediatamente richiusa dopo ogni utilizzo.



Nucleo a base di: Cereali,
Semi e Fioccati

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Parametro	Valore	U.M.
Energia	441 – 1842	kcal – kj
Grassi	23.5	g
di cui acidi grassi saturi	2.6	g
Carboidrati	47	g
di cui zuccheri	1.3	g
Fibre	14.1	g
Proteine	14.6	g
Sodio	0.1	g

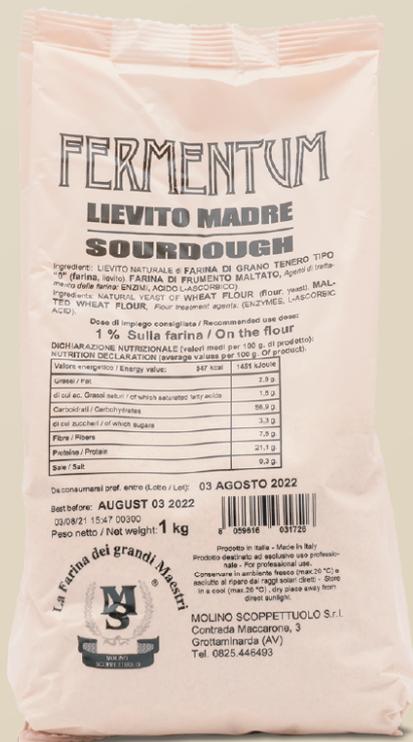


LINEA SPECIALI

Siamo artigiani della farina



Fermentum



Lievito Madre

Caratteristiche

studiato per panificazione, pizzeria e pasticceria, è un prodotto in polvere proveniente da fermentazione biologica di ceppi batterici selezionati di farine di frumento. L'essiccamento è effettuato a basse temperature per conservare intatte le caratteristiche del prodotto stesso. La stabilizzazione Enzimatica delle farine è sinergica al lievito e contribuisce ad ottenere prodotti finiti di elevata qualità.

Impiego

Prodotti da forno, lievitati anche dolci.

Composizione

lievito naturale di farina di grano tenero tipo 0 (farina, lievito), farina di frumento maltato, agenti di trattamento della farina: enzimi, e 300 – acido ascorbico.

Confezioni

1 kg

Conservabilità

1 anno

Stoccaggio

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dai raggi solari. La confezione deve essere immediatamente richiusa dopo ogni utilizzo.

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Parametro	Valore	U.M.
Energia	324 – 1361	kcal – kj
Grassi	3.3	g
di cui acidi grassi saturi	7.5	g
Carboidrati	1.8	g
di cui zuccheri	56.9	g
Fibre	21.1	g
Sodio	0.3	g



LINEA SPECIALI



Siamo artigiani della farina

Auris pura

Caratteristiche

è un preparato per la produzione di prodotti da forno in generale senza glutine; per le sue peculiari caratteristiche è particolarmente indicato nella produzione di pizza. Semplicità, personalizzazione e garanzia di un ottimo prodotto finito sono le sue caratteristiche salienti

Impiego

Panificazione: Pane in generale in tutte le forme e pezzature.

Pizzeria: Pizza al piatto e al taglio, focaccia morbida, schiaccia secca.

Pasticceria: come sostitutivo delle farine di frumento nella preparazione di dolci.

Composizione

Amido di mais, farina di riso, fecola di patata, farina di soia tostata, fibre alimentari: (agrumi, psyllium, bambù), zucchero, addensante: gomma di xantano.

Confezioni

1 kg

Conservabilità

1 anno

Stoccaggio

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dai raggi solari. La confezione deve essere immediatamente richiusa dopo ogni utilizzo.



Senza Glutine

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

Parametro	Valore	U.M.
Energia	361 – 1517	kcal – kj
Grassi	1.1	g
di cui acidi grassi saturi	0.3	g
Carboidrati	80.5	g
di cui zuccheri	4.2	g
Fibre	5.3	g
Proteine	4.9	g
Sodio	0.04	g