



# I NOSTRI PRODOTTI

## Siamo artigiani della farina

*I premi  
ricevuti*



L'ORO D' IRPINIA



CROKKANTELLA®



Il mulino 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*





Ciriaco Scoppettuolo

# LINEA PIZZERIA



## Siamo artigiani della farina

### Pizzeria Classica



#### Ingredienti

Farine 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 Chopping 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         |
| Sali                       | 0          | g         |



Ciriaco Scoppettuolo



Farina di grano tenero  
integrale ad alto contenuto di fibre

### 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         |      |

# LINEA PIZZERIA

## Siamo artigiani della farina



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

### Ingredienti

Farine 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

### Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

| 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         |
| Sali                       | 0          | g         |



Ciriaco Scoppettuolo



Farine di grano tenero 00

### Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

|                            |             |      |
|----------------------------|-------------|------|
| Umidità                    | 15.5        | max% |
| Ceneri                     | 0.55        |      |
| Proteine (N* 5.70)         | 12.5        |      |
| Glutine Secco              | 11          | max% |
| Falling Number             | 350 ± 50    | sec. |
| Alveografo di Chopping P/L | 0.50 ± 0.20 |      |
| W                          | 300 ± 20    |      |

# LINEA PIZZERIA

## Siamo artigiani della farina



## Pizzeria Reginella

### Ingredienti

Farina di grano tenero "00"

### Allergeni

Glutine - Soia - Senape

### Impiego

Ideale per pizza Napoletana, utilizzata per Impasto tradizionale a temperatura ambiente (20/22°)

### Confezioni

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

### Scadenza

1 anno dalla macinazione

### Conservazione

In luogo fresco, areato e asciutto evitando l'esposizione diretta ai raggi solari

### Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

| Parametro                  | Valore     | U.M.      |
|----------------------------|------------|-----------|
| Energia                    | 343 – 1433 | 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                   | 12.5       | g         |
| Sali                       | 0          | g         |



Ciriaco Scoppettuolo



Farina di frumento  
Aromi naturali.

### 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 Chopping P/L | 0.50 ± 0.20 |      |
| W                          | 363         |      |

# LINEA PIZZERIA

## Siamo artigiani della farina



## Crokkantella

### Ingredienti

Farina di frumento  
Aromi naturali.

### Impiego

Ideale per pizza in pala e pizza gourmet.

### Confezioni

1 kg | 5 kg

### Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

### Allergeni

Glutine — Aromi naturali - Soia  
Senape

### Scadenza

1 anno dalla macinazione

### Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

| 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         |



Ciriaco Scoppettuolo



Farine di grano tenero 0

### 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 Chopping P/L | 0.50 ± 0.20 |      |
| W                          | 360/380     |      |

# LINEA PIZZERIA



## Siamo artigiani della farina

### Reginella L'Oro d'Irpinia tipo 0

#### Ingredienti

Farine 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

| 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         |



Ciriaco Scoppettuolo



# 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 Chopping 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         |
| Sali                       | 0          | g         |



Ciriaco Scoppettuolo



Farina di grano tenero tipo 0 con germe di grano

### 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 Chopping P/L | 0.50 ± 0.20 |      |
| W                          | 310/330     |      |

# LINEA PIZZERIA

## Siamo artigiani della farina



## Reginella Tipo 0 con Germe

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 0 con germe di grano

### Impiego

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

### Confezioni

25 Kg | 12,5 Kg

### Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

### Allergeni

Glutine - Soia - Senape

### Scadenza

7 mesi dalla macinazione

### Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto edibile

| 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         |



Ciriaco Scoppettuolo

# LINEA PIZZERIA



## Siamo artigiani della farina

### Tradizionale Pizzeria



#### Ingredienti

Farine 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

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)         | 12.5        | min% |
| Glutine Secco              | 10.5        | min% |
| Falling Number             | 350 ± 50    | sec. |
| Alveografo di Chopping 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         |
| Sali                       | 0          | g         |



Ciriaco Scoppettuolo

# LINEA PIZZERIA



## Siamo artigiani della farina

### Grani Spolvero



#### Ingredienti

Farina di frumento

#### Allergeni

Glutine - Soia - Senape

#### Impiego

Per spolverare base pizza o pane

#### Confezioni

5 Kg

#### Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

#### Scadenza

6 mesi dalla macinazione

Farina di grano tenero tipo 00

#### 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)         | 11.5     | min% |
| Glutine Secco              | 8.5      | min% |
| Falling Number             | 400 ± 50 | sec. |
| Alveografo di Chopping 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         |
| Sali                       | 0          | g         |



Ciriaco Scoppettuolo

# LINEA INTEGRALE

## Siamo artigiani della farina



### 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 (aleuronico) 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



Farine di grano tenero integrale

#### 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         |



Ciriaco Scoppettuolo



Farina integrale di grano tenero

# LINEA INTEGRALE

## Siamo artigiani della farina



### Integrale GT

#### Ingredienti

Farine 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 (aleuronico) 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         |
| Sali                       | 0          | g         |



Ciriaco Scoppettuolo



Farine di grano tenero 0

# LINEA PANE

## Siamo artigiani della farina

0 Blu

### 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 Chopping 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         |
| Sali                       | 0          | g         |



Ciriaco Scoppettuolo



Farine di grano tenero 00

### 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 Chopping P/L | 0.50 ± 0.20 |      |
| W                          | 200 ± 20    |      |

# LINEA PANE

## Siamo artigiani della farina

### 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

| 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         |
| Sali                       | 0          | g         |



# LINEA PANE

## Siamo artigiani della farina

### 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

Farine 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        | max% |
| Proteine (N* 5.70)         | 14          | min% |
| Glutine Secco              | 12.5        | min% |
| Falling Number             | 350 ± 50    | sec. |
| Alveografo di Chopping 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         |
| Sali                       | 0          | g         |



# LINEA PANE

## Siamo artigiani della farina



Farine di grano tenero 0

## 0 Verde

### 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 Chopping 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         |
| Sali                       | 0          | g         |



Ciriaco Scoppettuolo



Farine di grano tenero 00

# LINEA PANE

## Siamo artigiani della farina

### 00 Verde

#### 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 Chopping 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         |
| Sali                       | 0          | g         |



Ciriaco Scoppettuolo



Farine di grano tenero 00

# LINEA PANE

## Siamo artigiani della farina

### 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

#### Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

#### Scadenza

6 mesi dalla macinazione

#### 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         |
| Sali                       | 0          | g         |



# LINEA PANE

## Siamo artigiani della farina



Farine di grano tenero "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 Chopping P/L | 0.90 ± 0.20 |      |
| W                          | 240 ± 30    |      |

### Pane Antico

#### Ingredienti

Farine di grano tenero 1

#### Allergeni

Glutine - Soia - Senape

#### Impiego

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

#### Confezioni

25 kg

#### Conservazione

Da conservare in luogo fresco ed asciutto

#### Scadenza

6 mesi dalla macinazione

#### 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         |
| Sali                       | 0          | g         |



# LINEA PASTA

Siamo artigiani della farina

## Pasta Fresca e Gnocchi



### Ingredienti

Farine di grano tenero 00

### Allergeni

Glutine

### 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

Farine 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         |
| Sali                       | 0          | g         |



Ciriaco Scoppettuolo

# LINEA PASTA

Siamo artigiani della farina

## Semola 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

1 anno 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

| 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         |
| Sali                       | 0.01       | g         |

### 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    |      |



Ciriaco Scoppettuolo

# LINEA PASTA

Siamo artigiani della farina

## Semola 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

Di grano duro per panificazione

### 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         |
| Sali                       | 0.01       | g         |



Ciriaco Scoppettuolo

# 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 Chopping 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         |
| Sali                       | 0          | g         |



Ciriaco Scoppettuolo

# LINEA DOLCI e LIEVITATI

## Siamo artigiani della farina

### Manitoba



Farina tipo 0

#### Ingredienti

Farine di grano tenero tipo 0 Manitoba

#### Allergeni

Glutine

#### 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         |
| Sali                       | 0          | g         |



Ciriaco Scoppettuolo

# LINEA DOLCI e LIEVITATI

## Siamo artigiani della farina



Farina di grano tenero tipo 0

### Strong

#### Ingredienti

Farine 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

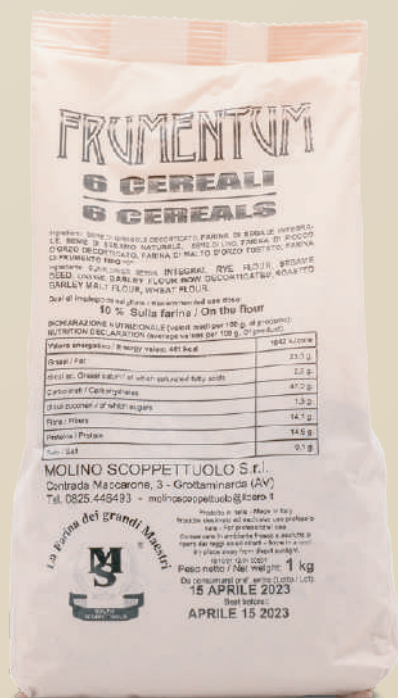
#### Caratteristiche chimico-fisiche e reologiche

|                            |             |      |
|----------------------------|-------------|------|
| 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         |
| Sali                       | 0          | g         |



Ciriaco Scoppettuolo



Nucleo a base di: Cereali,  
Semi e Fiocchi



# LINEA SPECIALI

## Siamo artigiani della farina



### Frumentum 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.

#### 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         |
| Sali                       | 0.1        | g         |



# LINEA SPECIALI

## Siamo artigiani della farina



### Fermentum

#### 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

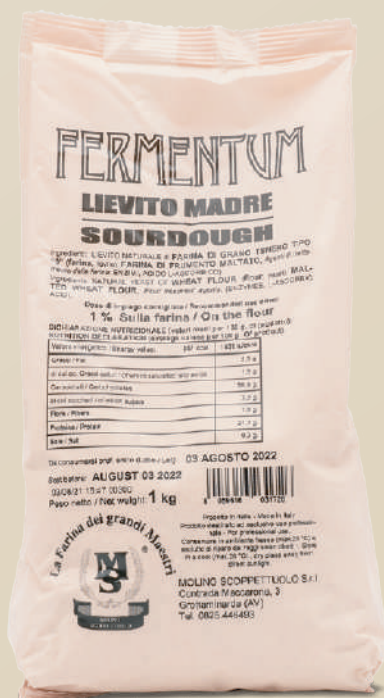
1 kg

#### Conservabilità

1 anno

#### Stoccaggio

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



#### Lievito Madre

#### 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         |
| Sali                       | 0.04       | g         |