



BIO

**tutti i colori
della qualità**

**FARINE
PROFESSIONALI**



Precursori del biologico: Progeo Molini è stato tra i primi ad aver creduto ed investito nel valore del biologico, **fin dal 1985**, iniziando un dialogo serio con gli agricoltori per ottenere produzioni adatte ad un'industria più lungimirante, attenta al benessere dei consumatori e alla conservazione delle risorse ambientali. A riprova di questo, per primi in Italia abbiamo presentato una linea di farine Bio, contribuendo inoltre alla fondazione del Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici (CCPB).

Le farine Progeo Molini Bio sono un punto di riferimento fondamentale per le aziende che producono alimenti biologici. **Una linea ricca e completa, dai valori crescenti in forza e proteine**, ottenuta miscelando i grani 100% italiani conferiti dai nostri soci, con i migliori grani esteri acquistati direttamente nei paesi d'origine. La qualità del glutine, la tenacia e l'assorbimento rendono queste farine versatili e facilmente lavorabili, **ideali in pasticceria, pizzeria e panificazione.**

LA FILIERA

Nel nostro percorso di valorizzazione della cultura biologica, coinvolgiamo sempre più aziende agricole, aumentando gli ettari destinati a coltivazioni Biologiche. **3.000 ettari di superficie agricola coltivata a biologico: il 10% del grano macinato da Progeo Molini è biologico (80.000 q.li/anno).**

Valorizziamo ogni giorno i migliori grani italiani dei nostri soci, per offrire ai professionisti ottime farine biologiche, nel rispetto dell'ambiente, delle tradizioni... e con tanta natura dentro!



MANITOBA

La farina di forza per eccellenza. Le sue caratteristiche ne consentono un uso versatile sia sola che tagliata con altre farine, per consentire la personalizzazione delle proprie ricette.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>13,5	350±30	0,60±0,20

CERES

Questa farina è ottenuta dalla macinazione di grani di forza nazionali ed esteri. Le buone capacità di idratazione e la lunga tenuta in lievitazione la rendono adatta anche alla produzione di pasticceria lievitata e surgelata.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>11	270±30	0,60±0,20

DEMETRA

Farina ottenuta da grani nazionali con l'aggiunta di opportuni grani di forza. Conferisce agli impasti una plasticità particolarmente adatta alla produzione di un'ampia varietà di pani oltre che di dolci.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>10	240±30	0,60±0,20

PANIFICAZIONE

Farina ottenuta prevalentemente da grani nazionali. La sua plasticità e versatilità la rendono particolarmente adatta alla produzione di tutti i pani a pasta dura, oltre che di dolci come frolle e paste Savoie.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>8,5	200±30	0,60±0,20

INTEGRALE

Dalla macinazione integrale del chicco di grano tenero si ottiene la farina integrale Bio, ricca di fibre contenute nella crusca. Si caratterizza per l'elevato valore nutrizionale e l'alta digeribilità.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>9	160±30	0,60±0,20

BISCOTTI

Il contenuto in amido e il tenore proteico, oltre all'accentuata estensibilità degli impasti, la rendono adatta alle produzioni di tutti i tipi di biscotti (sia per lavorazioni artigianali che in pasticcerie industriali), oltre che per sostituitivi del pane quali stirati e schiacciate.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>10,5	150±30	0,50±0,25

VOGLIA MATTA

Farina versatile con ottima elasticità dell'impasto ed eccezionale lavorabilità. Ideale per dare pizze con alta digeribilità. Questa farina è ottima per la lavorazione di Pizza tonda e per la lavorazione di impasti morbidi. Abbinata alle tecniche di lunga lievitazione è una garanzia di tenuta e qualità.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>13	320±30	0,60±0,20

BELLA NAPOLI

È la farina base per pizza in pala che si lavora in giornata ed è particolarmente indicata per la Pizza in teglia e focaccia. Si caratterizza per la lavorazione di impasti morbidi.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>8,5	200±30	0,60±0,20



SEMOLE BIO



SEMOLA DI GRANO DURO

Dai migliori grani duri della Puglia ad alto tenore proteico si ottiene la semola Biologica Progeo. L'elevato contenuto in pigmenti carotenoidi conferisce alla semola un colore giallo luminoso e la particolare granulometria aiuta ad ottenere un ottimo risultato di pastorizzazione e panificazione.

FORMATI DISPONIBILI: 25 Kg

SEMOLA DI GRANO DURO CAPPELLI

Grano coltivato nel cuore della Murge. Il grano duro "Cappelli" è caratterizzato da una straordinaria ricchezza di vitamine, aminoacidi e di glutine altamente digeribile; l'ottima lavorabilità lo rende la semola perfetta per produrre saporitissima pasta, fragranti pani, pizze e focacce.

FORMATI DISPONIBILI: 25 Kg

Progeo Molini, un partner d'eccellenza per coltivare la qualità

Selezioniamo e maciniamo i grani avendo cura di preservare le loro proprietà nutritive che si ritrovano poi nelle nostre farine. Costanti sono i controlli realizzati nel nostro laboratorio che vanno a garantire un elevato standard qualitativo per i nostri prodotti.

Da oltre trent'anni seguiamo ogni singolo passo di una filiera controllata, dal seme alla distribuzione, nel rispetto dell'ambiente, delle persone e dei territori, offrendo ai professionisti farine affidabili e versatili, che donano sapori autentici.

Siamo entrati a far parte dell'Energy Efficiency Movement (EEM), un movimento mondiale volto ad adottare misure concrete per ridurre i consumi energetici e le emissioni di anidride carbonica allo scopo di combattere il cambiamento climatico.

Farine genuine, affidabili e pioniere della sostenibilità, in linea con le esigenze di un mercato dinamico; già nel lontano 1985 infatti, muovevamo i primi passi nel settore del biologico, contribuendo alla fondazione del CCPB (Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici).

Da anni infine, ci rivolgiamo ai professionisti dell'arte bianca fornendo loro la migliore qualità finalizzata ad esaltare un prodotto simbolo della tradizione gastronomica italiana.



Entra nel mondo Progeo Molini.
Seguici sui social.

