



PANE

tutti i colori
della qualità

**FARINE
PROFESSIONALI**



Le nostre farine e la vostra maestria per pani d'eccellenza

Da un'accurata selezione ed una sapiente miscelazione dei migliori grani, nascono le nostre farine per i panificatori professionisti

PANE

Le farine Progeo Molini Pane sono studiate per l'impiego professionale nella produzione delle più svariate tipologie di pane.

Una linea ampia e ricca, con una scala di farine dai valori crescenti di forza e proteine, il partner ideale di panificatori professionisti e industrie del settore dell'arte bianca.

I costanti controlli e test produttivi da parte di esperti del settore, fanno di questa linea il fiore all'occhiello della nostra proposta commerciale.



RUBINIA

Farina ottenuta dalla miscelazione dei migliori grani alto proteici Nordamericani ed Europei. Adatta per produrre pani a lunga lievitazione anche in mancanza di celle di fermentazione.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>15	460±30	0,65±0,20

TOPAZIO/BILANCIA

Farina ottenuta da frazioni a più alto tenore proteico delle varietà W. R. S. e Manitoba canadesi, N. R. S. americani a cui è stato aggiunto glutine secco per sostenere lunghe lievitazioni senza celle di fermentazione. Si tratta di una farina particolarmente adatta per produrre i dolci da ricorrenza quali Panettoni e Colombe.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>14,5	430±30	0,60±0,20

DIAMANTE/OLIMPIA

Farina ottenuta dalla ricomposizione e miscelazione delle frazioni a più alto tenore proteico della macinazione delle varietà Western Red Spring canadesi, Northern Red Spring americani. Adatta per produrre pani a lunga lievitazione anche in mancanza di celle di fermentazione.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>13	360±30	0,60±0,20

AGATA/STELLA

Farina ottenuta dalla macinazione delle varietà Northern Red Spring nordamericani e dei migliori grani di forza europei. Suggesta per le lavorazioni indirette e dirette con tempi di fermentazione superiori alle 16 ore.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>13	340±30	0,60±0,20

PERLA/AURA

Questa farina è ottenuta dalla macinazione di grani nordamericani, canadesi ed australiani. Per la composizione si presta alle lunghe lavorazioni. Le buone capacità di idratazione e la lunga tenuta in lievitazione la rendono adatta alla produzione di pasticceria lievitata e surgelata, rosette soffici, ciabatte.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>12,5	320±30	0,60±0,20

SMERALDO/PANDORA

Farina ottenuta dalla opportuna combinazione delle varietà di frumenti di forza nordamericana ed europea. Suggesta per le lavorazioni indirette e dirette con tempi di fermentazione superiori alle 16 ore.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>12	300±30	0,55±0,20



TURCHESE/DORA

La sua buona dotazione di grani tenaci la rende idonea per paste sfoglie, paste involte garnite con grassi. È anche indicata per produrre pani soffiati, con metodo diretto e biga di 10-12 ore.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>11,5	280±30	0,55±0,20

ZAFFIRA/AMBROSIA

Frutto della macinazione di grani delle classi più proteiche quali 1 e 1Bis, per una farina da taglio e rinforzo.

Adatta per lavorazioni a pasta molle come Verdiana, ma di maggior resistenza agli stress delle lavorazioni.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>10,5	260±30	0,50±0,20

GIADA

Farina ottenuta dalla macinazione di frumenti italiani ed europei, in un armonico equilibrio fra le classi varietali N3 e 1Bis. Farina con elevata plasticità e grande attitudine panificatoria. Indicata per la panificazione delle paste molli tipo biove, maggiolini, spaccatine e pizza.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>10	240±30	0,50±0,20

AMBRA/CANDIA

Farina ottenuta da grani nazionali provenienti dalle campagne emiliano-romagnole, rinforzati con l'aggiunta di opportuni grani di forza. Particolarmente adatta nell'impiego di paste acide o lievito naturale per preparare trecce, crocette, coppie ferraresi, filoni, pane all'olio, pane in cassetta.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>9,5	220±30	0,50±0,20

GEMMA/ROMEA

Farina ottenuta dalla macinazione di frumenti in un armonico equilibrio fra le classi varietali N3 e N2. La farina presenta una buona tolleranza all'impastamento, anche con impastatrici veloci. L'equilibrato tenore degli enzimi proteolitici previene i fenomeni di collosità degli impasti. Suggesta per la pasta dura, pani rustici, pani di montagna, focacceria di vario genere.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

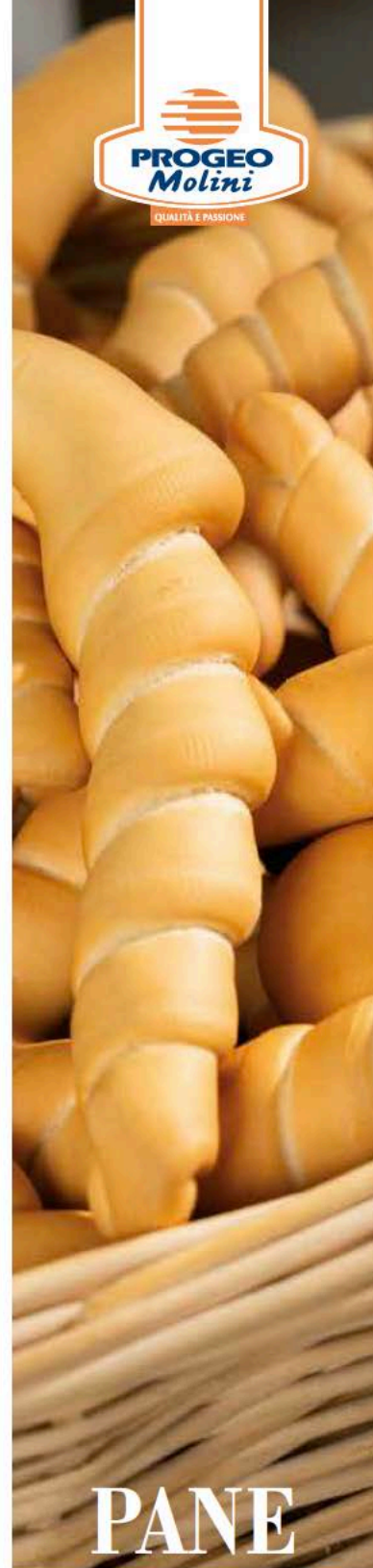
Glutine	W	P / L
>9	200±30	0,50±0,20

ONICE/NOVIA

Farina ottenuta dalla macinazione di frumenti italiani ed europei della classe varietale N2. Onice è suggestita per impastatrici a lenta velocità nella produzione di pani a pasta dura di tipo toscano, grissini, frolle.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>8,5	180±30	0,50±0,20



PANE



SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

Nel rispetto della tradizione del pane di grano duro, la semola, selezionata e classificata in base al tenore proteico, viene sottoposta ad un processo di rimacina per facilitarne l'impiego assieme alle farine di grano tenero e per migliorare l'assorbimento e la lavorabilità dell'impasto.

FORMATI DISPONIBILI: 25 Kg

SEMOLA DI GRANO DURO

La semola è ottenuta da varietà selezionate di grano duro a struttura vitrea e ad alto tenore proteico, coltivati in Puglia. L'elevato contenuto in pigmenti carotenoidi conferisce alla semola un colore giallo luminoso e la particolare granulometria aiuta ad ottenere un ottimo risultato di pastificazione.

FORMATI DISPONIBILI: 25 Kg

SEMOLA



INTEGRALE

Le farine integrali di Progeo Molini, caratterizzate da un'ampia gamma di forza alveografica, presentano crusche a foglie di varia grandezza. Sono farine che forniscono soluzioni al passo con i tempi, grazie all'apporto maggiore di crusca, vitamina E, vitamine del gruppo B, Sali minerali e micronutrienti. Farine che soddisfano la clientela più esigente in termini di etica e sapore.

INTEGRALE PLUS

Farina ottenuta dalla macinazione di grani semiduri nord-americani e di grani di forza nazionali. Adatta per le lavorazioni di tutti i tipi di pane integrale a lunga lievitazione, oltre che per la produzione di pasticceria integrale.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>13	300±30	0,60±0,20

INTEGRALE

Farina ottenuta dalla macinazione dei migliori grani nazionali. La giusta dimensione delle parti cruscali la rende adatta alla produzione di tutti i tipi di pane lavorato integrale.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>10,5	200±30	0,60±0,20

FIORINTEGRO PLUS

Farina ottenuta dalla macinazione di grani di forza nazionali ed esteri. Caratterizzata da una maggiore dimensione delle parti cruscali, è adatta alla produzione di pane integrale scuro a lunga lievitazione.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>12,5	280±30	0,60±0,20

FIORINTEGRO

Farina ottenuta dalla macinazione dei migliori grani nazionali; la maggiore dimensione delle parti cruscali la rendono adatta alla produzione di pane lavorato integrale scuro.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>10,5	200±30	0,60±0,20

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 panificatori professionisti, fornendo loro la migliore qualità finalizzata ad esaltare un prodotto simbolo della tradizione gastronomica italiana.



Entra nel mondo Progeo Molini.
Seguici sui social.

