



SPECIALITÀ

tutti i colori
della qualità

**FARINE
PROFESSIONALI**

PROGEO Molini



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

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

SPECIALITÀ

Le specialità di Progeo Molini sono farine con molteplici campi di applicazione, che rispondono alle esigenze più "speciali" dei professionisti dell'arte bianca.

Le farine della linea Progeo Italia valorizzano i nostri territori e sostengono un mercato fatto di persone attente all'ambiente e alla sostenibilità, ottenute dalla macinazione di grani 100% italiani.

Le referenze Multiuso, rappresentano dei classici intramontabili che consentono di personalizzare le ricette dei panificatori e pasticceri professionisti.



MANITOBA

La farina di forza per eccellenza. Le sue caratteristiche consentono un uso versatile. Può essere lavorata sia pura sia tagliata con altre farine, per consentire la personalizzazione delle ricette.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>13	360±30	0,60±0,20

MULTIUSO



BISCOTTI

Farina ideale per tutti i biscotti e la pasticceria da tè. Ottima per la riuscita sicura delle crostate. Conferisce alle vostre produzioni una friabilità ed una struttura invidiabili. La sua composizione, la rende ingrediente ideale per la valorizzazione dei dolci italiani.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
≤10,5	100±30	0,40±0,20



BOLOGNA

Ottenuta miscelando e macinando i migliori frumenti italiani di forza con aggiunta di glutine vitale, BOLOGNA garantisce resistenza, elasticità e grande lavorabilità. Adatta per tutti gli impasti indiretti, sopporta egregiamente le lunghe lievitazioni. Ideale per la realizzazione di rossette soffiate, ciabatte, pani ad elevata idratazione e pasticceria surgelata.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>13	360±30	0,60±0,20

100%
GRANI
ITALIANI

MODENA

Frutto della macinazione di grani italiani sapientemente miscelati in un armonico equilibrio tra le classi varietali, MODENA è una farina ideale per gli impasti diretti con lievitazioni di media durata, garantendo ottime performance di stabilità. Indicata per lavorazioni a pasta molle, evita i fenomeni di collosità dell'impasto.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
10,5	260±30	0,50±0,20

100%
GRANI
ITALIANI

FERRARA

Realizzata dalla macinazione di grani italiani delle classi varietali più proteiche, FERRARA è indicata sia per impasti diretti che indiretti. Ha ottime capacità di idratazione ed è ideale per lavorazioni con tempi di lievitazione medio-lunghi. Adatta per la produzione di ciabatte, baguette, pizze con grandi alveolature e pasticceria lievitata.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>12	300±30	0,55±0,20

100%
GRANI
ITALIANI

PARMA

Ottenuta dalla selezione e macinazione di frumenti nazionali delle classi varietali N1, N2 e N3, PARMA è una farina estremamente versatile, indicata sia per impasti diretti con lievitazioni brevi sia come rinfresco negli impasti indiretti. Suggestiva per la produzione di pani a pasta dura, pane ferrarese, grissini e focacciera.

FORMATI DISPONIBILI:
25 Kg - Big bags - Rinfusa

Glutine	W	P / L
>9,5	210±30	0,50±0,20

100%
GRANI
ITALIANI

PROGEO ITALIA



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.



SPECIALITÀ

Entra nel mondo Progeo Molini.
Seguici sui social.

