



PROGEO
Molini

QUALITÀ E PASSIONE

DOLCI

tutti i colori
della qualità

**FARINE
PROFESSIONALI**



**LIEVITATI ORO - LIEVITATI
MANITOBA**



**SFOGLIA - BRISÉ
FROLLA**



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

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

DOLCI

Le farine Progeo Molini Dolci sono studiate per l'impiego professionale nella produzione dolciaria.

Da grani accuratamente selezionati grazie a costanti controlli e test produttivi realizzati con i nostri partner professionali, una linea che permette ad ogni pasticciere di trovare risposta alle proprie necessità, anche a quelle di più alto livello.

In questa gamma troviamo farine di grano tenero idonee per diversi tempi di lievitazione, per produzioni ricche di grassi e proteine, e per l'impiego della tecnica del freddo.

Costanza ed equilibrio accompagnano ogni farina, dando la garanzia di risultati eccellenti.

LIEVITATI ORO

Farina specifica per impasti a lunga lievitazione come pandoro, panettone e colomba. Grazie al riposo dopo la macinazione risulta particolarmente adatta nelle lavorazioni in cui si impiegano ingredienti quali zuccheri, grassi e in tutte le situazioni in cui si richiedono elevate prestazioni nell'arte pasticceria.

FORMATI DISPONIBILI: 25 Kg

Glutine	W	P / L
>15	420±35	0,60±0,20

LIEVITATI

Farina specifica per impasti lievitati quali la veneziana, il pandoro e il panettone. Ideale per gli impasti ricchi di materie grasse e di zucchero che richiedono una buona qualità di glutine per affrontare lunghissime lievitazioni.

FORMATI DISPONIBILI: 25 Kg

Glutine	W	P / L
>14	380±35	0,60±0,20

MANITOBA

Farina di forza per gli impasti a lunga lievitazione naturale. Permette l'elaborazione di bighe regolari e profumate. Consente anche di tagliare alcune farine per adattarle alle specifiche esigenze.

FORMATI DISPONIBILI: 25 Kg

Glutine	W	P / L
>13	340±35	0,60±0,20

SFOGLIA

Farina per la "Viennoiserie" alla sfoglia delicata, dove ci vuole una farina che abbinò forza ed estendibilità. La lavorazione dei cornetti, dei fagottini e trecce varie è facilitata ed il risultato è eccezionale in leggerezza.

FORMATI DISPONIBILI: 25 Kg

Glutine	W	P / L
>13	310±35	0,40±0,20

BRISÉ

Farina adatta per esaltare la farcitura di torte dolci e salate dando leggerezza ai loro fondi. Utilizzata per gli impasti fritti, come ad esempio le frittelle, li fa risultare vellutati. La sua composizione, la rende ingrediente ideale per la valorizzazione dei dolci italiani.

FORMATI DISPONIBILI: 25 Kg

Glutine	W	P / L
10±1	200±35	0,40±0,20

FROLLA

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

Glutine	W	P / L
9,5±1	150±35	0,35±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 pasticceri professionisti fornendo loro la migliore qualità finalizzata ad esaltare un prodotto simbolo della tradizione gastronomica italiana.



Entra nel mondo Progeo Molini.
Seguici sui social.

