



PROGEO
Molini

QUALITÀ E PASSIONE

PASTA

tutti i colori
della qualità

**FARINE
PROFESSIONALI**



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

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

PASTA

Le farine Progeo Molini Pasta sono studiate per l'impiego professionale nella produzione di pasta fresca. Grani speciali, processi produttivi dedicati, costanti controlli e test qualitativi consentono oggi di avere una gamma che risponde alle richieste del produttore di pasta fresca più esigente.

La linea Progeo Molini Pasta presenta farine di grano tenero a diversa granulometria e livello proteico con basso contenuto in ceneri, per soddisfare esigenze qualitative e tecnologiche, oltre che un mix a base di patate per produrre gnocchi e chicche.



GRAN SFOGLIA - GRAN SCELTA

GRAN SFOGLIA

Farina tipo "00" fine e bianchissima, si amalgama con facilità ed è ideale per esaltare colore e brillantezza della pasta fresca da banco come agnolotti, cappelletti, tortelli e tagliatelle. Alti assorbimenti, candore ai massimi livelli, ottima resistenza in cottura, sono alcuni dei pregi della pasta ottenuta con Gran Sfoglia.

FORMATI DISPONIBILI: 25 Kg

Proteine = 11,5%

GRAN SCELTA

Farina tipo "00" dalla granulometria medio-fine caratterizzata da grande plasticità, è insuperabile per gnocchi, tortelli e sfoglia. L'ottima macchinabilità la rende ideale per processi produttivi automatizzati. Buoni assorbimenti, candore ai massimi livelli, resistenza in cottura, sono alcuni dei pregi della pasta ottenuta con Gran Scelta.

FORMATI DISPONIBILI: 25 Kg

Proteine = 11%



PLUS - FREE

PLUS

Preparato professionale per la realizzazione di gnocchi, ideale per la produzione istantanea a freddo ed indicato per produzioni artigianali. Ricetta con ingredienti di altissima qualità e con un'elevata percentuale di fiocco di patate per ottenere gnocchi con perfetta consistenza ed ottima resistenza alla cottura.

CONTIENE UOVA E PANNA

FORMATI DISPONIBILI: 10 Kg

FREE

Preparato professionale per la realizzazione di gnocchi, indicato sia per produzioni artigianali che industriali. Studiato per lavorazioni a freddo e produzioni istantanee, grazie ad un'elevata percentuale di fiocco di patate ed al corretto dosaggio di tutti gli ingredienti permette di ottenere gnocchi con giusta tenacità ed ottima consistenza.

NON CONTIENE UOVA E LATTE

FORMATI DISPONIBILI: 10 Kg



PASTA

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



Entra nel mondo Progeo Molini.
Seguici sui social.

