

LINEA RETAIL - HORECA / CAMPI BIO

RETAIL LINE - HORECA / CAMPI BIO



TIPO 0

cod. 06608 | KG: 1 | PANE-PIZZA-DOLCI

Ottenuta dalla macinazione e setacciatura del grano tenero, la farina tipo 0 ha caratteristiche intermedie tra la 1 e la 00 e rappresenta il giusto equilibrio tra le necessità tecnologiche e i contenuti nutrizionali.

Type 0 flour is obtained by grinding and sifting soft wheat and achieves additional nutritional value with more minerals and fiber, while meeting the technical needs and requirements of the most demanding chefs.

TIPO 2

cod. 06607 | KG: 1 | PANE-PIZZA-DOLCI

Macinata a pietra per ottenere una granulometria più grande e preservare le preziose proprietà del chicco, ha caratteristiche intermedie tra la farina tipo 1 e quella integrale. Grazie alla ricchezza di fibre, è una miscela perfetta per diversi tipi di preparazioni, particolarmente consigliata quando si desidera esaltare i sapori e i profumi delle migliori ricette della tradizione, sia dolci che salate.

Molino Grassi's type 2 stone milled flour preserves the most precious properties of the wheat. With a high percentage of fiber, bran and coat of the wheat, it is ideal in the preparation of baked bread and pastry products.



INTEGRALE

cod. 06604 | KG: 1 | PANE-PIZZA-DOLCI

L'integrale di grano tenero è la farina in assoluto più completa poiché contiene tutte le parti del chicco, dalla crusca al germe, ed è particolarmente ricca di fibre vegetali, vitamine, sali minerali, proteine e grassi. È ottima per la preparazione di pizza, pane, torte, pasta sfoglia, focacce e altri prodotti da forno.

The whole wheat is the most complete flour because it preserves the germ and the outer part of the wheat, rich in fiber, vitamins, minerals, proteins and fats. This flour is ideal to prepare pizza, bread, and focaccia.

MIRACOLO

cod. 06602 | KG: 1 | PANE-PIZZA-PASTA

Il "Grano del Miracolo" nasce da un progetto volto alla salvaguardia della biodiversità del territorio parmense e alla riscoperta di antiche varietà di grano, sviluppato in collaborazione con Claudio Grossi, esperto nel recupero delle antiche varietà di grano. È ideale per ottenere prodotti da forno unici per sapore e profumo.

In 2003, Molino Grassi and Claudio Grossi, farmer from Parma, established a partnership in order to recover ancient local wheat varieties to protect the biodiversity and the local environment. Grano del Miracolo, forgotten for more than a century, was rediscovered as a result of their collaboration. Grano del Miracolo is perfect to create unique baked products, in terms of taste and aroma.



MULTICEREALI

cod. 06600 | KG: 1 | PANE-PIZZA E FOCACCIA-DOLCI

Una miscela di cereali che racchiude il meglio della cultura agricola italiana: dalle pianure settentrionali (riso) alle coltivazioni di montagna (segale), fino alle terre del Sud e delle isole (orzo e avena). Il tutto unito alla tradizione della farina di grano tenero tipo 1 per arricchire di sapore un'ampia gamma di preparazioni, tra cui pane, dolci, pizze e focacce.

The Multigrain represents the perfect combination of Italian agricultural tradition, from Northern plains (Rice) to mountain fields (rye) down to the Southern Islands (barley and oats). All these ingredients are blended with Italian type 1 soft wheat flour creating an unparalleled and complex flavour and aroma. It is ideal for pizza, focaccia, bread and cakes.

MANITOBA

cod. 0663 | KG: 1 | PANE-PIZZA E FOCACCIA-DOLCI

Ottenuta da un grano robusto e resistente al freddo, la Manitoba è considerata una farina "forte" grazie a contenuti di glutine e W (indice della capacità panificabile delle farine) più alti rispetto alle farine tradizionali. Queste caratteristiche rendono la Manitoba bio perfetta per le ricette che prevedono lunghi tempi di lievitazione: pani particolari, pizze "alte" e dolci soffici come panettoni e colombe.

The Manitoba flour is obtained from a "strong" variety of wheat and with its high content of gluten, it is perfect for long proofing bread and pizza recipes. It is also recommended for the preparation of the classic Italian panettone.



MONOCOCCO

cod. 06605 | KG: 1 | PANE IN CASSETTA-PIZZA-DOLCI

Anche detto "farro piccolo", è uno dei primi cereali coltivati dall'uomo, già 10.000 anni fa. Nei secoli il monococco fu, poi, abbandonato in favore di altri grani di più facile coltivazione e maggiore resa, ma oggi è stato recuperato e valorizzato dall'agricoltura bio. Per contribuire alla riqualificazione del territorio, Molino Grassi lo coltiva in aree marginali del centro Italia, altrimenti destinate all'abbandono.

Cultivated more than 10.000 years ago, Einkorn (triticum monococcum) is considered to be the "father of all wheat". Throughout the years, it was abandoned in favor of more productive varieties of wheat. Today, Molino Grassi, cultivates the Einkorn in isolated areas of Central Italy.

CAPPELLI

cod. 06606 | KG: 1 | PANE-PASTA-PASTA ALL'UOVO

Il grano duro Cappelli fu creato nel 1915 dal genetista Nazareno Strampelli, che lo dedicò al senatore della Repubblica Raffaele Cappelli. Il Cappelli può essere considerato il primo vero grano duro in Italia, antenato di tante varietà e riscoperto negli ultimi 20 anni dall'agricoltura biologica.

The hard durum wheat Cappelli was created in 1915 by agronomist and plant breeder, Nazareno Strampelli. Cappelli is considered the first Italian hard durum wheat and was rediscovered in recent times.



LINEA RETAIL - HORECA / CAMPI BIO

RETAIL LINE - HORECA / CAMPI BIO



KAMUT®

cod. 06601 | KG: 1 | PANE-PIZZA-PASTA



Antenato del grano duro, il frumento khorasan - a marchio Kamut® - era già coltivato migliaia di anni fa tra l'Egitto e la Mesopotamia, ma fu riscoperto solo negli anni '70 del XX secolo da una famiglia di agricoltori biologici del Montana.

Il grano khorasan Kamut® offre alti valori di proteine nobili, acidi grassi insaturi, sali minerali e oligominerali.

The Khorasan wheat, sold under the KAMUT® brand name, is an ancestor of durum wheat. It was cultivated more than thousand of years ago in the so-called Fertile Crescent, region extending from Egypt to Mesopotamian. After a long oblivion, it was rediscovered by the Quinns, organic farmers in Montana. It is high in protein, unsaturated fatty acids and minerals.

KRONOS®

cod. 06609 | KG: 1 | PANE-PASTA ALL'UOVO-PASTA RIPIENA

Il grano duro Kronos® rientra nei "desert durum", grani americani pregiati: Molino Grassi ha saputo adattarne la coltivazione al territorio italiano, producendolo in esclusiva. La semola Kronos® è tenace e vanta un sapore e un colore caratteristici. Unita alla farina 00, è una miscela perfetta per la preparazione della pasta fresca, secondo la ricetta emiliana, e del pane, secondo la tradizione meridionale.

Hard durum wheat Kronos is considered one of the esteemed American wheats of "desert durum" variety. Molino Grassi exclusively and successfully adapted this wheat to the Italian territory.

The Kronos semolina features a unique color, strength and flavor and mixed with the 00 flour, makes it ideal for fresh pasta and bread.



QUINOA & GRANO

cod. 06610 | KG: 1 | PANE-PIZZA-DOLCI



Conosciuta come "grano d'oro delle Ande", la quinoa è uno pseudo-cereale di origine antichissima che cresceva dal nord dell'Ecuador fino al sud della Bolivia già 5000 anni fa. Alimento base della civiltà Inca, ancora oggi è la regina della cultura contadina locale, che la coltiva sopra i 2000 metri di altezza.

Unita alla farina tipo 1 e al farro integrale, dà vita a una miscela ideale per ogni preparazione, sia dolce che salata.

Known as the "Andean golden wheat", quinoa is native to the area from Northern Ecuador to Southern Bolivia. Originally a staple of the Incan diet, quinoa is still cultivated in the same region at 2,000 meters above sea level. Mixed with whole wheat farro and type 1 soft wheat flour, quinoa is optimal for bread, pizza, and focaccia.

PALLETTIZZAZIONI

PALLETIZATION

Peso confezione Net weight	kg. 1	Fardelli per strato Cases per layer	11	Peso netto Net weight	8.80 Qli
Dimensione confezione Packaging dimensions (cm)	prof x larg x alt 10.5x6.5x17.0	Strati per pallet Layers per pallet	8	Peso lordo Total weight	9.02 Qli
Pezzi per fardello Pieces per case	10 da 1 kg.			Altezza pallet completo Pallet height (cm)	157
Peso confezione Net weight	kg. 5	Fardelli per strato Cases per layer	14	Peso netto Net weight	9.80 Qli
Dimensione confezione Packaging dimensions (cm)	prof x larg x alt 13.5x20x25.0	Strati per pallet Layers per pallet	7	Peso lordo Total weight	10.02 Qli
Pezzi per fardello Pieces per case	2 da 5 kg.			Altezza pallet completo Pallet height (cm)	184
Peso confezione Net weight	kg. 25	Sacchi per strato Pieces per layer	4	Sacchi per pallet Pieces per pallet	40
Dimensione confezione Packaging dimensions (cm)	59x39x13.5 prof x larg x alt	Strati per pallet Layers per pallet	10	Dimensione pallet Pallet dimensions (cm)	80x120x145 prof x larg x alt

Nota: i ns. dati sono valori medi e a richiesta può essere fornito lo standard.

Note: our facts are average values. Product specifications can be provided on demand.