



FARINE E SEMOLE DAL 1934

PANIFICAZIONE • PASTICCERIA • PASTA • PIZZERIA

BREAD MAKING . PASTRY . PASTA . PIZZA



# DAL 1934 MACINIAMO IDEE PER IL FUTURO

SINCE 1934 WE HAVE BEEN MILLING IDEAS  
FOR THE FUTURE

Molino Grassi nasce come trasformatore di grano tenero destinato alla panificazione. Negli anni '60 la famiglia dà il via anche alla produzione di semola, installando una delle prime linee di trasformazione del grano duro nel Nord Italia. Negli '90 sarà la volta del biologico, che vedendo l'azienda tra le prime a operare in questo campo, le consentirà di aprirsi nuovi mercati, dando il via a collaborazioni stabili con marchi internazionali. Da allora, ricerca e sviluppa solo le migliori materie prime per offrire prodotti superiori, sia in termini di qualità che di valori nutrizionali. Un'attitudine all'innovazione che ha coinvolto anche il rapporto con il mondo agricolo, ridefinito attraverso un approccio di filiera nuovo, più collaborativo e meno competitivo.

*Molino Grassi was founded as a mill grinding common wheat for bread making. In the 1960s the family installed one of the first durum wheat processing lines in Northern Italy and started producing semolina. In the 1990s, the company was one of the first businesses to embrace organic production methods, which opened up new markets and international collaborations. Since the introduction of organic products, the company has always researched and developed the best raw materials to offer superior products in terms of quality and nutritional value. Molino Grassi's openness to innovation has also shaped its relationship with farmers, which has been redefined through a new supply chain approach, based more on collaboration and less on competition.*



# LA FILIERA: DAL BIOLOGICO AI GRANI ANTICHI

THE SUPPLY CHAIN: FROM ORGANIC TO HEIRLOOM GRAINS



Nel tempo abbiamo voluto spingerci oltre l'attività di pura trasformazione del grano, perché la qualità esige progettualità e cura fin dalla sua nascita. Perciò, da valle ci siamo spostati a monte, progettando e coltivando i grani migliori destinati a diventare le farine e le semole Molino Grassi. Le nostre filiere esistono fin dagli anni 90, quando siamo stati pionieri del biologico, fino ad allora poco esplorato. Oggi, oltre al bio, ci occupiamo direttamente della coltivazione di grani speciali e di grani antichi, per anticipare e rispondere a tutte le esigenze del mercato.

*With time, we have moved beyond mere wheat processing and in order to ensure best production practices from start to finish and produce the highest quality product. Our supply chains have been in place since the 1990s when we were the pioneers of the organic market that had hardly been explored previously. Today, in addition to organic products, we focus on the growing of special and heirloom grains to satisfy all new market needs and continuously innovate our product lines.*



## LE NOSTRE CERTIFICAZIONI / OUR CERTIFICATIONS





# LA NOSTRA SCUOLA DI FORMAZIONE

OUR FORMATION SCHOOL



Nel 2010 nasce la scuola di panificazione del molino con il nome di "Impastando s'impara", dopo anni di crescita e successi, oggi, Molino Grassi, investe ulteriormente nella formazione e nella qualità rinnovando la scuola e creando un vero e proprio centro di formazione che prende il nome di "I Percorsi del molino". La scuola sarà rivolta a tutti quanti desiderano saperne di più sui temi specialistici legati al mondo delle quattro P: Panificazione, Pizzeria, Pasticceria e Pasta.

Molino Grassi con "I Percorsi del molino" intende promuovere e valorizzare la qualità delle materie prime indispensabili al professionista per comunicare il valore del cibo di tutti i giorni.

*The mills' bread making school "Impastando s'impara" was born in 2010, following years of growth and success. Today, Molino Grassi further commits to training and quality by renewing the school and creating a full-fledged training centre called "I Percorsi del molino".*

*The school is intended for all those who want to explore specialized applications related to the four P: Panificazione, Pizzeria, Pasticceria, Pasta (Bread and Pizza making, Pastry and Pasta).*

*With "I Percorsi del molino", Molino Grassi aims at promoting and enhancing the quality of raw materials essential for professionals to convey the value of everyday food.*

# INDICE / INDEX

## PROFESSIONALE / PROFESSIONAL

LINEA PANIFICAZIONE / BREAD MAKING LINE	p. 8
LINEA MIRACOLO® / MIRACOLO® LINE	p. 11
LIEVITO MADRE / SOURDOUGH	p. 11
LINEA PIZZA / PIZZA LINE	p. 12
LINEA PASTICCERIA / PASTRY LINE	p. 15
LINEA PASTA / PASTA LINE	p. 16
LINEA BIO / BIO LINE	p. 18
LINEA GLUTEN FREE / GLUTEN FREE LINE	p. 22

## LINEA RETAIL - HORECA / RETAIL - HORECA LINE

LE BIOLOGICHE / THE ORGANICS	p. 23
LE FARINE / THE FLOURS	p. 24
LE SEMOLE / THE SEMOLINA	p. 25
LINEA MIRACOLO® / MIRACOLO® LINE	p. 25
LINEA QB / QB LINE	p. 26
CAMPI BIO / CAMPI BIO	p. 28

## PALLETTIZZAZIONI / PALLETIZATION

p. 31



# LE NOSTRE LINEE

## OUR LINES

La nostra gamma di semole e farine, convenzionali e biologiche, create per trasformare i valori del made in Italy in prodotti finiti di qualità: pane, pizza, pasta e dolci.

*Our range of standard and organic semolina and flour has been designed to transform the principles of made-in-Italy into high quality finished baked products: bread, pizza, pasta and sweets.*

### PANIFICAZIONE • PIZZERIA • PASTICCERIA • PASTA

BREAD MAKING . PIZZA . PASTRY . PASTA .





## LINEA QB / QB LINE

Qb è una linea di farine unica, caratterizzata dall'equilibrio tra i grani più antichi del mondo e quelli più innovativi, un connubio perfetto di valori nutrizionali e sapori originali.

*Qb is a unique line of flours characterised by the combination of some of the world's oldest and most innovative wheat varieties, a perfect combination of nutritional values and original flavours.*

## CAMPI BIO / CAMPI BIO

Una selezione di 10 farine per uso casalingo di alta qualità dedicate a chi desidera riportare in tavola il sapore sano e autentico della tradizione.

*A selection of 10 types of high quality flour for use at home dedicated to those who wish to serve healthy and authentic traditional flavours.*



## MIRACOLO® / MIRACOLO®

Da una selezione di varietà antiche di grano italiano è nata "Miracolo®" farine di grani antichi che conferiscono ai tuoi prodotti sapori e profumi unici. È un ritorno al passato che guarda al futuro, sostenendo la biodiversità e l'economia rurale di territori marginali.

*From a selection of ancient varieties of Italian wheat, "Miracolo®" was born, ancient grain flours that give your products unique flavors and aromas. It is a return to the past that looks to the future, supporting the biodiversity and the rural economy of marginal territories.*

# LINEA PANIFICAZIONE - LE FARINE

## BREAD MAKING LINE - THE FLOURS



### 0 - 00 PARMA

cod. 02397 - 02398    KG: 25    W: 170    P/L: 0.65

lievitazione/rising: 3  
 utilizzo/use: Pane a pasta dura, crackers e grissini.  
*Hard-dough bread, crackers and breadsticks.*

### 0 - 00 MEDITERRANEO

cod. 0251 - 0225    KG: 25    W: 220    P/L: 0.50

lievitazione/rising: 5 - 7  
 utilizzo/use: Pane a pasta dura, crackers e grissini.  
*Hard-dough bread, crackers and breadsticks.*



### 0 - 00 NAZIONALE

cod. 0250 - 0220    KG: 25    W: 270    P/L: 0.50

lievitazione/rising: 6 - 8  
 utilizzo/use: Pane a pasta dura, ingrediente per semilavorati.  
*Hard-dough bread, semi-finished product ingredient.*

### 0 - 00 RINFORZATO

cod. 0240 - 0224    KG: 25    W: 290    P/L: 0.50

lievitazione/rising: 8 - 12  
 utilizzo/use: Pane lavorato, ingrediente per semilavorati.  
*Processed bread, semi-finished product ingredient.*



### 0 - 00 SPECIALE

cod. 0242 - 0222    KG: 25    W: 350-360    P/L: 0.55

lievitazione/rising: 14 - 18  
 utilizzo/use: Ciabatte, baguette, quadrucci.  
*Ciabatta and quadrucci breads, baguettes.*

### 00 LIEVITO

cod. 0229    KG: 25    W: 380    P/L: 0.55

lievitazione/rising: 16 - 20  
 utilizzo/use: Soffiate, ciabatte, prodotti a lunga lievitazione e surgelati.  
*Soffiata and ciabatta breads, long-rising and frozen products.*







## 0 MANITOBA

cod. 0265      KG: 25      W: 380      P/L: 0.55

**lievitazione/rising:** 18 - 22  
**utilizzo/use:** Prodotti a lunga lievitazione, ideale per migliorare le prestazioni delle altre farine.  
*Long-rising products, ideal to improve other flours performance.*

## 00 SOFFIATO

cod. 0228      KG: 25      W: 440      P/L: 0.55

**lievitazione/rising:** 18 - 24  
**utilizzo/use:** Soffiate, ciabatte, prodotti a lunga lievitazione, prodotti da forno industriali e surgelati.  
*Soffiata and ciabatta breads, long-rising products, industrial baked products and frozen products.*



## LINEA PANIFICAZIONE - LE SEMOLE BREAD MAKING LINE - THE DURUM SEMOLINA



## RIMACINATA / REMILLED

cod. 0209      KG: 25      W: 200      P/L: 1.70

**utilizzo/use:** Per panificazione a breve lievitazione.  
*Use: for fast-rising bread dough.*

## KRONOS®

cod. 02271      KG: 25      W: 240      P/L: 1.70

**utilizzo/use:** Per panificazione a lunga lievitazione.  
*For long-rising bread dough.*



## MISCELA PER FOCACCIA LIGURE FOCACCIA LIGURE FLOUR BLEND

cod. 02493      KG: 25      W: 300      P/L: 0.60

Miscela particolarmente indicata per la preparazione di pizze e focacce, sia con lunghe lievitazioni che brevi.  
*Flour blend ideal for pizza and focaccia, for long and short rising.*

# LE FARINE DEL GUSTO E DEL SAPORE

## THE TASTE AND FLAVOUR FLOURS



### TIPO UNO / FLOUR TYPE ONE

**KG: 25**

#### FORTE / STRONG

**cod. 0266**

**W:** 380      **P/L:** 0,60  
**lievitazione/rising:** 12 - 16  
**ceneri/ash content:** max 0.80% s.s.

#### DEBOLE / WEAK

**cod. 0271**

**W:** 280      **P/L:** 0,60  
**lievitazione/rising:** 8 - 12  
**ceneri/ash content:** max 0.80% s.s.

### TIPO UNO SPECIALE / FLOUR TYPE ONE SPECIAL

**cod. 02851**

**KG: 25**

**W: 290**

**P/L: 0.55**

**utilizzo/use:**

Ideale per pani lavorati, pizze e focacce, esprime tutti i suoi gusti e sapori con prefermenti o impasti diretti di media lievitazione.  
*Ideal for bread, pizza and focaccia with direct and indirect kneading.*



### TIPO DUE / FLOUR TYPE TWO

**cod. 0270**

**KG: 25**

**W: 280**

**P/L: 0,55**

**lievitazione/rising:** 8 - 12  
**ceneri/ash content:** max 0.95% s.s.

**utilizzo/use:**

Aggiunge gusto e sapore, ideale per pane, grissini, pane lavorato e dolci; ideale per impasti diretti con brevi o medi tempi di lievitazione.  
*Adds taste and flavour, ideal for bread, breadsticks, elaborate bread and confectionery products; ideal for fast and middle rising dough with direct kneading.*

### INTEGRALE FINE-GROSSA

#### FINE-COARSE WHOLE WHEAT FLOUR

**cod. 0261 - 0262**

**KG: 25**

**W: 270**

**P/L: 0.55**

**lievitazione/rising:**

4 - 6

**utilizzo/use:**

Farina ricca di fibra. Indicata per prodotti da forno integrali e semilavorati. Si distinguono per la dimensione della foglia di crusca: fine o grossa.  
*Flours rich in fiber. Well suited for whole wheat baked products and semi-processed products. Fine and coarse are the two different types, depending on the bran size.*



### MULTICEREALI / MULTIGRAIN

**cod. 02392**

**KG: 25**

**W: 290**

**P/L: 0,80**

Al nostro grano tenero abbiamo aggiunto i sapori e i profumi di segale, orzo, riso e avena.  
*To our soft wheat we add the taste and the flavour of rye, barley, rice and oats.*

# LINEA miracolo®

## miracolo® LINE

Dalla volontà di custodire la propria cultura alimentare e territoriale è nata, nel 2010, la collaborazione fra Molino Grassi e Claudio Grossi, agricoltore parmense che da anni lavora per riportare nei campi le antiche varietà locali di grano. Dalla selezione di queste varietà antiche è nata la farina "Miracolo®" (marchio registrato in esclusiva) con una riscoperta in panificazione di tradizionali metodi di lavorazione, con sapori e profumi unici.

*In order to protect food heritage and the local environment, in 2010 Molino Grassi formed a partnership with Mr. Claudio Grossi, a farmer from Parma who for several years has been working to recover the ancient local grain varieties. From this selection of varieties, the "Miracolo®" flour (registered trademark) was rediscovered with an ancient way of processing creating a unique flour and taste.*



### MIRACOLO®

#### FARINA TIPO 1 / FLOUR TYPE 1

**cod. 15435**      **KG: 15**  
**W:** 75      **P/L:** 0,35

#### FARINA TIPO 2 STONE MILLED SOFT WHEAT FLOUR TYPE 2

**cod. 15848**      **KG: 15**  
**W:** 75      **P/L:** 0,35

#### INTEGRALE / WHOLE WHEAT FLOUR

**cod. 15702**      **KG: 15**  
**W:** 75      **P/L:** 0,35

## LIEVITO MADRE SOURDOUGH

Il lievito madre in polvere di Molino Grassi è ottenuto da una pasta madre al germe di grano, è perfetto per lievitazioni brevi e lunghe e conserva tutte le sfumature organolettiche della pasta madre viva.

Assicura digeribilità, fragranza e un prodotto più morbido nel tempo.

*Molino Grassi Sourdough powder it is obtained from a wheat germ sourdough, it is perfect for short and long leavenings and preserves all the organoleptic characteristics of living sourdough.*

*It ensures digestibility, fragrance and a softer product over time.*



### LIEVITO MADRE / SOURDOUGH

**cod. 99004**      **G: 200**      **cod. 99010**      **G: 500**

**utilizzo/use:** È ideale per tutti i lievitati, in particolare per pane, focaccia e pizza.  
*It is ideal for all risen products, especially for bread, focaccia and pizza.*

# LINEA PIZZA

## PIZZA LINE



### ROMANA

cod. 02859      KG: 25      W: 320      P/L: 0.50

**lievitazione/rising:** medie-lunghe / *medium-long*  
**utilizzo/use:** Miscela per pizza alla romana e pinsa, ricca di fibre e con germe di grano e farina di riso per accentuare la croccantezza e la leggerezza del prodotto finito. Studiata per alte idratazioni, offre possibilità di precottura. Una versione più delicata, senza rinunciare a un apporto nutrizionale.  
*Flour mix for Pinsa e pizza romana, rich in fibres, with wheat germ and rice flour to accentuate the crispiness and lightness of pizza. Suitable for long rising. Studied for high hydration, it offers the possibility of pre-cooking. A more delicate version, without renouncing at the nutritional value.*

### ROMANA RUSTICA

cod. 02858      KG: 25      W: 320      P/L: 0.50

**lievitazione/rising:** medie-lunghe / *medium-long*  
**utilizzo/use:** Miscela per pizza alla romana e pinsa, ricca di fibre e con germe di grano e farina di riso per accentuare la croccantezza e la leggerezza del prodotto finito. Studiata per alte idratazioni, offre possibilità di precottura. Una versione con più fibre per esaltare il gusto e i sapori di una volta.  
*Flour mix for Pinsa e pizza romana, rich in fibres, with wheat germ and rice flour to accentuate the crispiness and lightness of pizza. Suitable for long rising. Studied for high hydration, it offers the possibility of pre-cooking. A version with more fibers to enhance the taste and flavors of the past.*



### NAPOLETANA MIDI

cod. 02856      KG: 25      W: 270      P/L: 0.50

**lievitazione/rising:** corte-medie / *short-medium*  
**utilizzo/use:** Miscela per pizza con farina di grano tenero di tipo 0 con germe di grano. Ideale per impasti diretti. Una farina studiata nel dettaglio per favorire lo sviluppo dell'impasto, la digeribilità, la friabilità e la scioglievolezza.  
*Type 0 soft wheat flour with soft wheat germ. Ideal for direct kneading. A flour studied in detail to favor the development of the dough, digestibility, friability and meltability.*

### NAPOLETANA EXTRA

cod. 02857      KG: 25      W: 320      P/L: 0.50

**lievitazione/rising:** medie-lunghe / *medium-long*  
**utilizzo/use:** Miscela per pizza con farina di grano tenero di tipo 0 con germe di grano. Ideale per impasti indiretti. Una farina studiata nel dettaglio per favorire lo sviluppo dell'impasto, la digeribilità, la friabilità e la scioglievolezza.  
*Type 0 soft wheat flour with soft wheat germ. Ideal for indirect kneading. A flour developed to studied in detail to favor the development of the dough, digestibility, friability and meltability.*





## 00 FAST H6

cod. 01523 - 0223    KG: 15 - 25    W: 220    P/L: 0.50

**lievitazione/rising:** 4 - 6

**utilizzo/use:** Farina ideale per la lavorazione di pizza al piatto o al trancio ad impasto diretto con brevi tempi di lievitazione.  
*Ideal flour for making flat or sliced pizza with direct dough with short leavening times.*

## 00 SPEEDY H10

cod. 02396    KG: 25    W: 270    P/L: 0.55

**lievitazione/rising:** 8 - 10

**utilizzo/use:** Farina ideale per la lavorazione di pizza classica, tirata e padellino. Adatta per impasti diretti con brevi tempi di lievitazione.  
*Ideal flour for making classic, pulled and pan pizza. Suitable for direct doughs with short leavening times.*



## 00 MIDI H12

cod. 0226    KG: 25    W: 290    P/L: 0.55

**lievitazione/rising:** 12 - 14

**utilizzo/use:** Farina ideale per pizza Napoletana classica ad impasto diretto con medi tempi di lievitazione.  
*Ideal flour for classic direct dough Neapolitan pizza with medium leavening times.*

## 00 EXTRAMIDI H16

cod. 02723    KG: 25    W: 350    P/L: 0.55

**lievitazione/rising:** 16 - 18

**utilizzo/use:** Farina ideale per l'impasto di pizza contemporanea, tirata e al piatto con medi e lunghi tempi di lievitazione. Ideale per la preparazioni di impasti indiretti con biga.  
*Ideal flour for contemporary pizza dough, stretched and flat with medium and long leavening times. Ideal for the preparation of indirect doughs with biga.*





## 00 SLOW H24

cod. 0230      KG: 25      W: 380      P/L: 0.55

**lievitazione/rising:** 18 - 24  
**utilizzo/use:** Farina ideale per pizza al piatto, trancio e focaccia ad impasto diretto o indiretto con lunghi tempi di lievitazione. Rende il gusto fragrante.  
*Ideal flour for flat pizza, slice and focaccia with direct or indirect dough with long leavening times. It makes the taste fragrant.*



## BIO / BIO

cod. 0247      KG: 25      W: 240      P/L: 0.55

**lievitazione/rising:** breve - short  
**utilizzo/use:** Per pizza al trancio e al piatto.  
*For flat and sliced pizza.*



## MISCELA PER FOCACCIA LIGURE FOCACCIA LIGURE FLOUR BLEND

cod. 02493      KG: 25      W: 300      P/L: 0.60

Miscela particolarmente indicata per la preparazione di pizze e focacce, sia con lunghe lievitazioni che brevi  
*Flour blend ideal for pizza and focaccia, for long and short rising*

## MULTICEREALI / MULTIGRAIN

cod. 02392      KG: 25      W: 290      P/L: 0,80

Al nostro grano tenero abbiamo aggiunto i sapori e i profumi di segale, orzo, riso e avena  
*To our soft wheat we add the taste and the flavour of rye, barley, rice and oats*



## SPOLVERO PER PIZZA SPRINKLE FOR PIZZA



## VOLA VIA

cod. 05384      KG: 5

Farina di grano duro ideale per spolverare il banco di lavoro della pizza; la pizza dopo la cottura risulta essere più dorata e fragrante. Preparata solo in sacchi da kg. 5 filmati in confezioni da kg. 10  
*Durum wheat flour ideal to sprinkle over the bench for pizza; after baking, pizza turns out more golden brown and fragrant. Only available in 5 kg paper bags packaged into 10 kg plastic-wrapped parcels*

# LINEA PASTICCERIA

## PASTRY LINE



### 00 FROLLA

cod. 15722	KG: 15	W: 150	P/L: 0.55
------------	--------	--------	-----------

**lievitazione/rising:** 3 - 5  
**utilizzo/use:** Pasta frolla (dolce e salata), biscotti secchi e pasticceria da the.  
*Short crust (sweet and salty), biscuits and tea pastry.*

### 00 PAN DI SPAGNA / 00 SPONGE CAKE

cod. 15402	KG: 15	W: 220	P/L: 0.50
------------	--------	--------	-----------

**lievitazione/rising:** 5 - 7  
**utilizzo/use:** Pan di spagna, pasta brisè, ciambelle, crostate.  
*Sponge cake, brisè pasta, cakes.*



### 00 SFOGLIA

cod. 15725	KG: 15	W: 300	P/L: 0.55
------------	--------	--------	-----------

**lievitazione/rising:** 12 - 14  
**utilizzo/use:** Ideale per pasta sfoglia.  
*Ideal for puff pastry.*

### 00 BRIOCHES

cod. 15403	KG: 15	W: 350	P/L: 0.55
------------	--------	--------	-----------

**lievitazione/rising:** 18 - 20  
**utilizzo/use:** Brioche, babà, croissant, prodotti surgelati.  
*Brioche, babà, croissants, frozen products.*



### 00 PANETTONE

cod. 15404	KG: 15	W: 400	P/L: 0.55
------------	--------	--------	-----------

**lievitazione/rising:** 18 - 22  
**utilizzo/use:** Prodotti da forno a lunga lievitazione, colombe, panettoni e pandori.  
*Long-rising baked products, colomba, panettone and pandoro.*

# LINEA PASTA - LE SEMOLE

## PASTA LINE - THE DURUM SEMOLINA



### NAZIONALE

<b>cod. 0201</b>	<b>KG: 25</b>	
<b>proteine/protein:</b>	12.00% s.s.	<b>colore/yellow index:</b> 23.0
<b>Gl/gluten index:</b>	65	
<b>utilizzo/use:</b>	Pasta secca Dry pasta	

### INTEGRALE

<b>cod. 0215</b>	<b>KG: 25</b>	
<b>proteine/protein:</b>	11.50% s.s.	<b>colore/yellow index:</b> 19.5
<b>Gl/gluten index:</b>	70	
<b>utilizzo/use:</b>	Pasta speciali ricche di fibra. Durum whole wheat semolina for special pasta rich in fiber.	



### GROSSA

<b>cod. 0205</b>	<b>KG: 25</b>	
<b>proteine/protein:</b>	11.50% s.s.	<b>ceneri/ash content:</b> 0.84% s.s.
<b>colore/yellow index:</b>	25.0	<b>Gl/gluten index:</b> 65
<b>utilizzo/use:</b>	Pasta all'uovo, paste speciali. Coarse semolina for egg pasta, special pasta.	

### H25

<b>cod. 0219</b>	<b>KG: 25</b>	
<b>proteine/protein:</b>	12.50% s.s.	<b>colore/yellow index:</b> 24.5
<b>Gl/gluten index:</b>	60	
<b>utilizzo/use:</b>	Pasta fresca, pasta ripiena. Fresh pasta, filled pasta.	



### H50

<b>cod. 0218</b>	<b>KG: 25</b>	
<b>proteine/protein:</b>	13.00% s.s.	<b>colore/yellow index:</b> 26.0
<b>Gl/gluten index:</b>	60	
<b>utilizzo/use:</b>	Pasta fresca, pasta ripiena. Fresh pasta, filled pasta.	



# LINEA PASTA - LE SEMOLE

## PASTA LINE - THE DURUM SEMOLINA



### H100

cod. 0207

KG: 25

proteine/protein:

14.00% s.s.

colore/yellow index: 29.0

Gl/gluten index:

55

utilizzo/use:

Pasta fresca, pasta ripiena, paste speciali.  
Fresh pasta, filled pasta, special pasta.

### CWAD

cod. 0206

KG: 25

proteine/protein:

13.50% s.s.

ceneri/ash content: 0.84% s.s.

colore/yellow index:

30.0

Gl/gluten index: 50

utilizzo/use:

Paste speciali  
Special pasta



### KRONOS®

cod. 0227

KG: 25

proteine/protein:

13.00% s.s.

colore/yellow index: 29.0

Gl/gluten index:

85

utilizzo/use:

Paste speciali, pasta catering.  
Special pasta, pasta for catering services.

# LINEA PASTA - LE FARINE

## PASTA LINE - THE SOFT WHEAT FLOURS



### 00 PASTA

cod. 0235

KG: 25

proteine/protein:

12.00% s.s.

ceneri/ash content: 0.40% s.s.

utilizzo/use:

Pasta fresca, pasta ripiena.  
Fresh pasta, filled pasta.

### GRANITO

cod. 0267

KG: 25

proteine/protein:

10.00% s.s.

ceneri/ash content: 0.45% s.s.

utilizzo/use:

Gnocchi, pasta fresca, pasta ripiena.  
Gnocchi, fresh pasta, filled pasta.



# LINEA BIO - LE FARINE

## BIO LINE - THE WHEAT FLOURS



### 0 MULTIUSO / 0 MULTIUSE

cod. 0252	KG: 25	W: 240	P/L: 0.55
-----------	--------	--------	-----------

**lievitazione/rising:** 6 - 8  
**utilizzo/use:** Pane, pizza, crackers, dolci.  
*For bread, pizza, crackers and confectionery.*

### TIPO 1 MACINATA A PIETRA / STONE MILLED TYPE 1 FLOUR

cod. 0246	KG: 25	W: 250	P/L: 0.70
-----------	--------	--------	-----------

**lievitazione/rising:** 6 - 8  
**utilizzo/use:** Pane, pizza, biscotti, pasticceria e prodotti dolciari.  
*For bread, pizza, biscuits, pastry and confectionery.*



### TIPO 1 MACINATA A PIETRA FORTE / STRONG STONE MILLED TYPE 1 FLOUR

cod. 02792	KG: 25	W: 290	P/L: 0.55
------------	--------	--------	-----------

**lievitazione/rising:** 24 - 48  
**utilizzo/use:** Pane, pizza, focacce.  
*For bread, pizza, focaccia.*

### TIPO 2 MACINATA A PIETRA / STONE MILLED TYPE 2 FLOUR

cod. 02789	KG: 25	W: 200	P/L: 0.60
------------	--------	--------	-----------

**lievitazione/rising:** 6 - 8  
**utilizzo/use:** Aggiunge gusto e sapore, ideale per pane, grissini, pane lavorato e dolci; ideale per impasti diretti con brevi o medi tempi di lievitazione.  
*Adds taste and flavour, ideal for bread, breadsticks, elaborate bread and confectionery products; ideal for fast and middle rising dough with direct kneading.*



### INTEGRALE / WHOLE MILLED

cod. 0253	KG: 25	W: 240	P/L: 0.55
-----------	--------	--------	-----------

**lievitazione/rising:** 4 - 6  
**fibra alimentare/ dietary fibre:** 8%  
**utilizzo/use:** Pane, pizza, biscotti, pasticceria e prodotti dolciari.  
*For bread, pizza, biscuits, pastry and confectionery.*

### 0 MANITOBA

cod. 0249	KG: 25	W: 380	P/L: 0.65
-----------	--------	--------	-----------

**lievitazione/rising:** 12 - 18  
**utilizzo/use:** Prodotti lievitati, pasticceria, seitan. Ideale per migliorare le prestazioni delle altre farine.  
*For risen products, pastry, seitan. Ideal to improve other flours performance.*



# LINEA BIO - LE SEMOLE

## BIO LINE - THE SEMOLINA



### SEMOLA / DURUM SEMOLINA

cod. 0204

KG: 25

**proteine/protein:** 11.00% s.s.  
**colore/yellow index:** 23.0  
**GI/gluten index:** 70  
**utilizzo/use:** Pasta secca, pasta fresca e panificazione.  
*For dry and fresh pasta, bread making.*

### SEMOLATO / DURUM SEMOLATO

cod. 0203

KG: 25

**proteine/protein:** 12.00% s.s.  
**colore/yellow index:** 20  
**GI/gluten index:** 70  
**utilizzo/use:** Pasta secca, paste speciali e panificazione.  
*Dry pasta, special pastas and bread making.*



### SEMOLA INTEGRALE

#### DURUM WHOLE WHEAT SEMOLINA

cod. 0213

KG: 25

**proteine/protein:** 11.50% s.s.  
**colore/yellow index:** 19.5  
**GI/gluten index:** 70  
**utilizzo/use:** Paste speciali ricche di fibra.  
*For special pastas rich in fiber.*



LA PASTICCERIA BIO

NEW



FROLLA

cod. 15841      KG: 15      W: 140      P/L: 0.50

**lievitazione/rising:** 3 - 5  
**utilizzo/use:** Farina ideale per la preparazione di pasta frolla (dolce e salata), biscotti, piccola pasticceria da the, crostate.  
*Ideal flour for the preparation of shortcrust (sweet and salty), biscuits, small tea pastries, cakes.*

NEW



PAN DI SPAGNA

cod. 15844      KG: 15      W: 220      P/L: 0.50

**lievitazione/rising:** 5 - 7  
**utilizzo/use:** Farina ideale per la preparazione di Pan di spagna, plumcake, piccoli lievitati e piccola pasticceria.  
*Ideal flour for the preparation of sponge cakes, plumcakes, small leavened products and small pastries.*

NEW



SFOGLIA

cod. 15843      KG: 15      W: 300      P/L: 0.50

**lievitazione/rising:** 12 - 14  
**utilizzo/use:** Farina ideale per la preparazione della pasta sfoglia.  
*Ideal flour for the preparation of puff pastry.*

NEW



CROISSANT

cod. 15842      KG: 15      W: 360      P/L: 0.60

**lievitazione/rising:** 18 - 20  
**utilizzo/use:** Farina ideale per la preparazione di brioches, cornetti, babà, croissant, prodotti surgelati.  
*Ideal flour for the preparation of brioches, babà, croissant and frozen products.*

NEW



LIEVITATI

cod. 15845      KG: 15      W: 380      P/L: 0.65

**lievitazione/rising:** 18 - 22  
**utilizzo/use:** Farina ideale per la preparazione di prodotti da forno a lunga lievitazione come panettoni, pandori e colombe.  
*Ideal flour for the preparation of long rising baked products such as colomba, panettone and pandoro.*

# LINEA BIO - GRANI ANTICHI

## BIO LINE - ANCIENT GRAINS



### KAMUT®



KG: 25

#### FARINA DI GRANO KHORASAN A MARCHIO KAMUT® KAMUT® BRAND KHORASAN WHEAT FLOUR

**cod. 02171** **ceneri/ash content:** 0,95% s.s.  
**W:** 120 **P/L:** 1.0  
**utilizzo/use:** Prodotti da forno e lievitati  
*For baked and leavened products*

#### SEMOLA DI GRANO KHORASAN A MARCHIO KAMUT® KAMUT® BRAND KHORASAN WHEAT SEMOLINA

**cod. 02121** **proteine/protein:** 14.00% s.s.  
**ceneri/ash content:** 0.90% s.s. **colore/yellow index:** 24.00  
**utilizzo/use:** Paste speciali  
*For special pastas leavened products*

## FARRO

KG: 25

### SPELTA / DINKEL

disponibile nei seguenti tipi/*available in the following types:*

**bianco/white:** **cod. 02286** **ceneri/ash content:** 0.75% s.s.  
**integrale/wholewheat:** **cod. 02312** **ceneri/ash content:** 1.80% s.s.

### DICOCCO / EMMER

disponibile nei seguenti tipi/*available in the following types:*

**semintegrale/half-wholewheat:** **cod. 02119** **ceneri/ash content:** 1.40% s.s.

### MONOCOCCO / EINKORN

disponibile nei seguenti tipi/*available in the following types:*

**bianco/white:** **cod. 02346** **ceneri/ash content:** 0.90% s.s.  
**integrale/wholewheat:** **cod. 02359** **ceneri/ash content:** 1.80% s.s.





## CAPPELLI

KG: 25

### SEMOLA / DURUM SEMOLINA

cod. 02425

**proteine/protein:** 12% s.s.

**colore/color:** 20

**GI:** 40

**utilizzo/use:** Pasta secca, pasta fresca, pasta ripiena e panificazione.  
*For dry and fresh pasta, filled pasta and bread making.*

### SEMOLATO / DURUM SEMOLATO

cod. 02521

**proteine/protein:** 12% s.s.

**colore/color:** 21

**GI:** 50

**utilizzo/use:** Pasta secca, pasta fresca, pasta ripiena e panificazione.  
*For dry and fresh pasta, filled pasta and bread making.*

## LINEA GLUTEN FREE GLUTEN FREE LINE

### PER PANE E PIZZA / FOR BREAD AND PIZZA

cod. 99013

KG: 5

cod. 99014

KG: 15

**utilizzo:** Preparato senza glutine per pane e pizza.  
**use:** *Gluten free mix for bread and pizza.*



# LINEA RETAIL - HORECA / LE BIOLOGICHE

## RETAIL LINE - HORECA / THE ORGANICS



### LA FARINA / THE FLOUR

cod. 0633

KG: 1

cod. 0533

KG: 5

**utilizzo/use:** Adatta a tutti gli usi per produrre pane, pizza e dolci  
*Ideal for every use to make bread, pizza and confectionery*

### LA SEMOLA / THE SEMOLINA

cod. 0616

KG: 1

cod. 0516

KG: 5

**utilizzo/use:** Adatta alla preparazione di tutti i tipi di pasta secca e fresca; può essere utilizzata per la produzione di pane fragrante.  
*Ideal for every type of fresh and dry pasta; can be used to make fragrant bread too.*



### KAMUT®



cod. 06171

KG: 1

cod. 05171

KG: 5

**utilizzo/use:** Il grano a marchio KAMUT® in origine era 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 a marchio KAMUT® offre alti valori di proteine nobili, acidi grassi insaturi, sali minerali e oligominerali.  
*KAMUT® brand khorasan wheat was originally cultivated more than a thousand 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.*

### IL FARRO / THE SPELT

cod. 06286

KG: 1

cod. 05286

KG: 5

**utilizzo/use:** Antenato del grano tenero, il farro può essere utilizzato in alternativa alle farine tradizionali per la preparazione di prodotti da forno e paste casalinghe.  
*Soft wheat's ancestor, spelt can be used as an alternative to traditional flour for making baked products and homemade pastas.*



# LINEA RETAIL - HORECA / LE FARINE

## RETAIL LINE - HORECA / THE FLOURS



### FARINA 00 - TORTE E BISCOTTI

#### FLOUR 00 - CAKES AND BISCUITS

cod. 0632

KG: 1

cod. 0532

KG: 5

**utilizzo/use:** Ideale per la preparazione di torte fragranti, pasta frolla, biscotti friabili e pane a corta lievitazione.  
*Ideal to prepare fragrant cakes, short pastry, crisp biscuits and fast-rising bread.*

### FARINA 00 - PIZZA E FOCACCIA

#### FLOUR 00 - PIZZA AND FOCACCIA

cod. 0631

KG: 1

cod. 0531

KG: 5

**utilizzo/use:** Ideale per la preparazione di pizze tradizionali leggere ed estremamente digeribili, focacce e pane casereccio.  
*Ideal to prepare traditional pizzas, light and highly-digestible, focaccia and homemade bread.*



### FARINA 00 - PASTA FRESCA

#### FLOUR 00 - FRESH PASTA

cod. 0635

KG: 1

cod. 0535

KG: 5

**utilizzo/use:** Ideale per la preparazione casalinga di pasta fresca e pasta ripiena caratterizzate da una naturale colorazione gialla che si mantiene per più giorni senza ingrigire. Si può utilizzare anche in miscela con la semola per pasta per dare più corpo e struttura all'impasto.  
*Ideal to prepare homemade naturally yellow colored fresh pasta and filled pasta, keeping so for several days without going grey. Can be mixed with durum semolina for pasta to give more body to the pasta dough.*

### FARINA 00 - MANITOBA

cod. 0665

KG: 1

cod. 0565

KG: 5

**utilizzo/use:** Ideale per la preparazione di prodotti di pasticceria a lunga lievitazione quali brioches, panettone, pandoro e per preparare pizze alte, pasta sfoglia e pane con la macchina del pane. Ideale anche per migliorare la prestazione delle altre farine.  
*Ideal to prepare long-rising pastries such as brioches, panettone, pandoro, as well as thick-crust pizza, flaky pastry and bread with a bread machine. Ideal to improve other flours performance.*



### MISCELA PER FOCACCIA LIGURE

#### FOCACCIA LIGURE FLOUR BLEND

cod. 06493

KG: 1

**utilizzo/use:** Miscela particolarmente indicata per la preparazione di pizze e focacce, sia con lunghe lievitazioni che brevi.  
*Flour blend ideal for pizza and focaccia, for long and short rising.*



# LINEA RETAIL - HORECA / LE SEMOLE

## RETAIL LINE - HORECA / THE SEMOLINA



### SEMOLA PER PASTA / SEMOLINA FOR PASTA

cod. 0612

KG: 1

cod. 0512

KG: 5

utilizzo/use:

Ottenuta dalla macinazione di grano duro di ottima qualità, è ideale per la produzione di pasta all'uovo e di tutti i tipi di pasta secca.  
*Milled from premium-quality durum wheat, it is ideal to make egg pasta and all kinds of dry pasta.*

### SEMOLA RIMACINATA PER PANE

#### REMILLED SEMOLINA FOR BREAD

cod. 0611

KG: 1

cod. 0511

KG: 5

utilizzo/use:

Ideale per la preparazione di pane, pizze e focacce dal fragrante gusto del grano duro. Ne consigliamo la miscelazione con le nostre farine di grano tenero.

*Ideal to prepare bread, pizza and focaccia with the fragrant taste of durum wheat. We suggest mixing it with our soft wheat flours.*



## LINEA miracolo®

### miracolo® LINE

### MIRACOLO®

cod. 06435

KG: 1

cod. 05435

KG: 5



### MIRACOLO® INTEGRALE

cod. 06702

KG: 1

### MIRACOLO®

cod. 06602

KG: 1

PANE-PIZZA-PASTA



# LINEA QB

## QB LINE



### ANDINA

cod. 06389 | KG: 1

#### Farina biologica di grano tenero tipo 1 con quinoa e farro integrale

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.

#### Organic soft wheat flour type 1 with quinoa and whole spelt

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.

### EINKORN

cod. 06394 | KG: 1 | cod. 05394 | KG: 5

#### Farina biologica con farro monococco

Il 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.

#### Organic wheat flour with Einkorn

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.



### KAMUT®



cod. 06395 | KG: 1 | cod. 05395 | KG: 5

#### Farina biologica di grano khorasan a marchio KAMUT®

Il grano a marchio KAMUT® in origine era 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 a marchio KAMUT® offre alti valori di proteine nobili, acidi grassi insaturi, sali minerali e oligominerali.

#### Organic KAMUT® brand khorasan wheat

KAMUT® brand khorasan wheat was originally cultivated more than a thousand 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. 06393

KG: 1

cod. 05393

KG: 5

### Semole biologiche di grano duro

Albert Carleton negli anni '80 inizia a coltivare il grano duro nel deserto dell'Arizona: riesce a renderlo perfetto per tutte le paste top quality.

Noi siamo riusciti ad adattarlo all'agricoltura italiana, abbiamo coinvolto centinaia di agricoltori fino ad ottenere un grano unico per tenacità, sapore e colore.

### Organic durum wheat semolina

*It originated from a challenge of Albert Carleton, an American breeder who in the '80s started to sow durum wheat in the depths of Arizona's Desert, obtaining, within a few years, an essential ingredient for all top quality pasta. Molino Grassi has repeated the challenge: adapting Kronos to Italian agriculture. Hundreds of farmers have been involved in this ambitious project and the result is an extraordinary durum wheat, absolutely unequalled in taste, colour and gluten strength.*



## MONTANA

cod. 06391

KG: 1

cod. 05391

KG: 5

### Farina biologica canadese con segale e farro spelta

È un mix perfetto di cereali che appartengono da sempre all'agricoltura di montagna. Il farro spelta, nato sul Mar Caspio 7.000 anni fa, e la segale, uniti al grano che nasce nelle grandi praterie canadesi, contribuiscono a donare un gusto unico ai prodotti da forno.

### Organic Canadian wheat flour with rye and spelt

*An organic canadian flour with rye and farro. It is a perfect mix of grains which have a rich history with the mountains. The farro, which was cultivated on the Caspian sea 7,000 years ago is mixed with rye and wheat which have been grown in the mountains and high steppe for thousands of years, which contribute to give a unique taste to the baked goods.*

## MULTICEREALI

cod. 06392

KG: 1

cod. 05392

KG: 5

cod. 15392

KG: 15

### Farina biologica manitoba con segale, orzo, riso e avena

La Multicereali 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 dei migliori grani, proveniente dalle grandi pianure americane, per arricchire di sapore un'ampia gamma di preparazioni, tra cui pane, dolci, pizze e focacce.

### Organic wheat flour manitoba with rye, barley, rice and oats

*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 the best soft wheat flour creating an unparalleled and complex flavour and aroma. It is ideal for pizza, focaccia, bread and cakes.*



# 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.*

### MULTICEREALI

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

La Multicereali 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. 06603

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**

Il grano a marchio KAMUT® in origine era 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 a marchio KAMUT® offre alti valori di proteine nobili, acidi grassi insaturi, sali minerali e oligominerali.

*KAMUT® brand khorasan wheat was originally cultivated more than a thousand 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**

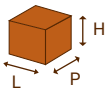

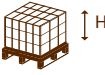
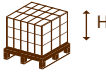
Conosciuta come "grano d'oro delle Ande", la quinoa è uno pseudo-cereale di origine antichissima che cresceva dal nord dell'Ecuador fino al sud della Bolivia già 5000 anni fa. Alimento base della civiltà Inca, ancora oggi è la regina della cultura contadina locale, che la coltiva sopra i 2000 metri di 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 <b>kg. 1</b>	Peso confezione Net weight <b>kg. 5</b>	Peso confezione Net weight <b>kg. 15</b>	Peso confezione Net weight <b>kg. 25</b>
 <p>Dimensione confezione Packaging dimensions (cm) <b>10.5x6.5x17.0</b> prof x larg x alt</p>	 <p>Dimensione confezione Packaging dimensions (cm) <b>13.5x20x25.0</b> prof x larg x alt</p>	 <p>Dimensione confezione Packaging dimensions (cm) <b>52x30x12.5</b> prof x larg x alt</p>	 <p>Dimensione confezione Packaging dimensions (cm) <b>59x39x13.5</b> prof x larg x alt</p>
 <p>Pezzi per fardello Pieces per case <b>10 da 1 kg.</b></p>	 <p>Pezzi per fardello Pieces per case <b>2 da 5 kg.</b></p>	 <p>Sacchi per pallet Pieces per pallet <b>66 da 15 kg.</b></p>	 <p>Sacchi per pallet Pieces per pallet <b>40 da 25 kg.</b></p>
 <p>Fardelli per strato Cases per layer <b>11</b></p>	 <p>Fardelli per strato Cases per layer <b>14</b></p>	 <p>Fardelli per strato Cases per layer <b>6</b></p>	 <p>Sacchi per strato Pieces per layer <b>4</b></p>
 <p>Strati per pallet Layers per pallet <b>8</b></p>	 <p>Strati per pallet Layers per pallet <b>7</b></p>	 <p>Strati per pallet Layers per pallet <b>11</b></p>	 <p>Strati per pallet Layers per pallet <b>10</b></p>
<p>Peso netto Net weight <b>880 kg.</b></p>	<p>Peso netto Net weight <b>980 kg.</b></p>	<p>Peso netto Net weight <b>990 kg.</b></p>	<p>Peso netto Net weight <b>1000 kg.</b></p>
<p>Peso lordo Total weight <b>906 kg.</b></p>	<p>Peso lordo Total weight <b>1006 kg.</b></p>	<p>Peso lordo Total weight <b>1016 kg.</b></p>	<p>Peso lordo Total weight <b>1026 kg.</b></p>
 <p>Altezza pallet completo Pallet height (cm) <b>160</b></p>	 <p>Altezza pallet completo Pallet height (cm) <b>184</b></p>	 <p>Altezza pallet completo Pallet height (cm) <b>165</b></p>	 <p>Altezza pallet completo Pallet height (cm) <b>165</b></p>

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.



miracolo  
GRANI ANTICHI

Kronos®



LA PASTICCERIA BIO

## RETE VENDITA ITALIA/ITALIAN SALES NETWORK

### Farine/Flour

#### Trentino

Alebardi Sas	Trento	<i>Alebardi Zaccaria</i>	+39 335 6697559	zaccaria.alebardi@molino-grassi.it
	Trento	<i>Capoferri Luca</i>	+39 329 4585138	luca.capoferri@molino-grassi.it

#### Veneto

Alebardi Sas	Verona	<i>Alebardi Zaccaria</i>	+39 335 6697559	zaccaria.alebardi@molino-grassi.it
	Verona	<i>Capoferri Luca</i>	+39 329 4585138	luca.capoferri@molino-grassi.it
Barattin Giusy	Treviso		+39 335 5942586	giusy.barattin@molino-grassi.it

#### Piemonte

Togno Giuseppe	Novara/Verbanò/Cusio/Ossola		+39 335 7251057	giuseppe.togno@molino-grassi.it
----------------	-----------------------------	--	-----------------	---------------------------------

#### Lombardia

Alebardi Sas	Brescia	<i>Alebardi Zaccaria</i>	+39 335 6697559	zaccaria.alebardi@molino-grassi.it
	Brescia	<i>Capoferri Luca</i>	+39 329 4585138	luca.capoferri@molino-grassi.it
Ceresa Bernardino	Pavia/Lodi		+39 338 6821247	bernardino.ceresa@molino-grassi.it
Rota Alessandro	Bergamo		+39 339 3918999	alessandro.rota@molino-grassi.it
Santambrogio Alberto	Lecco/Como/Monza/Brianza		+39 335 5280764	alberto.santambrogio@molino-grassi.it
Sordelli Luigi	Milano		+39 335 8341428	luigi.sordelli@molino-grassi.it
Vago Andrea	Varese/Como		+39 338 3695889	andrea.vago@molino-grassi.it

#### Liguria/Toscana

Campomenosi Mino	Genova Levante		+39 335 317291	mino.campomenosi@molino-grassi.it
Carozzo Diana	Massa Carrara		+39 337 347557	roberto.carozzo@molino-grassi.it
Carozzo Roberto	La Spezia		+39 336 689308	roberto.carozzo@molino-grassi.it
Minucci e Parodi	Genova Ponente	<i>Minucci Biagio</i>	+39 339 8123165	min.par@molino-grassi.it
	Genova Ponente	<i>Parodi Carlo</i>	+39 347 0330478	min.par@molino-grassi.it

#### Emilia Romagna

Bendazzi Giampaolo	Imola/Romagna		+39 340 2209459	paolo.bendazzi@molino-grassi.it
Bigna Roberto	Reggio Emilia/Piacenza/Parma		+39 348 5382217	roberto.bigna@molino-grassi.it
Grimaldi Rossella	Modena/Bologna		+39 347 2774935	rossella.grimaldi@molino-grassi.it

#### Lazio/Campania/Puglia/Calabria/Basilicata

D'Auria Fabio			+39 392 9394760	fabio.dauria@molino-grassi.it
---------------	--	--	-----------------	-------------------------------

#### Marche/Abruzzo/Molise

Montesi Enrico			+39 335 7237969	enrico.montesi@molino-grassi.it
----------------	--	--	-----------------	---------------------------------

#### Semole/Semolina

Alebardi Sas	Lombardia/Piemonte/Trentino/Verona		+39 335 6697559	zaccaria.alebardi@molino-grassi.it
--------------	------------------------------------	--	-----------------	------------------------------------

## HORECA ITALIA/ITALY HORECA

Bigna Roberto	+39 0521 662516	+39 348 5382217	roberto.bigna@molino-grassi.it
D'Auria Fabio		+39 392 9394760	fabio.dauria@molino-grassi.it

## GDO ITALIA/ ITALY GDO

Stefanoni Roberto		+39 347 5764731	roberto.stefanoni@molino-grassi.it
-------------------	--	-----------------	------------------------------------

## RETE VENDITA ESTERO/EXPORT DIVISION

Rita Coppellotti	Responsabile estero	+39 342 823 4404	rita.coppellotti@molino-grassi.it
Albio Enrico	Germania/Austria/Olanda/Polonia	+49 1722 950683	albio@albioconsulting.com
Almanzi Antonino	Danimarca/Paesi Scandinavi	+39 0742 314380	mie.almanzi@gmail.com
Avgoustinakis Pavlos	Grecia	+30 6945 961616	pavloavgoustinakis@yahoo.gr
Hustache Gilles	Francia/Belgio	+33 670208079	g.hustache@gipat-france.com
Laganà Antonino	Brasile	+55 21 980515905	antonino.lagana@molino-grassi.it
Baldi Giacomo	Usa	+12 038 073444	giacomo.baldi@molino-grassi.it



www.molino-grassi.it

Molino Grassi S.p.A.  
via Emilia Ovest, 347  
43126 Fraore - Parma Italy  
Tel. +39 0521 662511