

COME SCEGLIERE LA FARINA GIUSTA?

Produciamo Farine e semole di 100% grano, senza additivi né miglioratori. Grazie a un'attenta selezione e miscelazione delle varietà, creiamo prodotti con caratteristiche specifiche, ideali per ogni tipo di preparazione.

VALORE "W"

Indicatore della forza della farina, determina l'elasticità e la tenacità dell'impasto (più è alto il W, più a lungo può lievitare l'impasto).

W fino a 200

Impasti (diretti) leggeri, friabili (biscotti, frolla)

W 200-280

Pane, pizza, dolci da forno

W oltre 300

Grandi lievitati, impasti che lievitano a lungo

TIPO DI SFARINATO

FARINA DI GRANO TENERO

Varia a secondo del grado di setacciamento:

Tipo 00

Setacciata finemente, ideale per impasti lisci e soffici

Tipo 0/ Tipo 1

un po' più grezza, gusto più deciso

Integrale

più fibre, gusto rustico

SEMOLE E SEMOLATI DI GRANO DURO

Si differenziano per granulometria:

Semola

Il chicco di grano duro macinato senza la parte più farinosa

Semola rimacinata

La semola più fine

Semolato

Semola più la parte farinosa del chicco

LE NOSTRE FARINE E SEMOLE

PRODOTTO	TIPO	W
Farina 00 Pane, dolci, pizza veloce (tutti gli usi)	00	230
Farina 00 100% Italia Tutti gli usi	00	280
Farina 00 Pizza Pizza fatta in casa, pane e focacce	00	270
Farina 00 Dolci Torte, pasta sfoglia, brioche e croissant	00	250
Farina 00 Frolla Pasta frolla, biscotti e crostate	00	170
Farina 0 Pane rustico, focacce (tutti gli usi per un gusto più deciso)	0	220
Farina 0 Manitoba Pane e dolci a lunga lievitazione (es: panettone)	0	420
Farina Tipo 1 Pane e pizze caserecce (tutti gli usi per un gusto più deciso e casereccio)	1	250
Farina Integrale Pane, pizza e focaccia integrale dal gusto rustico	-	280
Farina 00 Granito Pasta fresca, impanature	00	-
Stella Rossa Pizza Pizza ad alta idratazione e lunga lievitazione	00	340

PRODOTTO	TIPO
Spolverino/Farina di GD Spolvero per pane/pizza per maggiore croccantezza	Grano duro
Semola Pane, pasta fresca, pani tipici	Grano duro
Semola 100% Sarda Pasta, pane, pizza e focaccia da filiera 100% regionale	Grano duro
Semola Rimacinata Pane di semola, impasti soffici	Grano duro
Semolato Pane e prodotti tipici (es: pane carasau, spianate)	Grano duro