maestria per pizze d'eccellenza

Una linea completa specificatamente studiata per esaltare la vostra professionalità e garantirvi risultati eccellenti.

Anema &Core

La gamma Anema&Core nasce dall'esperienza e dalla collaborazione di Progeo Molini con gli appassionati maestri pizzaioli partenopei. Farine appositamente realizzate, grazie al costante impegno in ricerca e sviluppo, per dare vita alle migliori pizze della tradizione napoletana.

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

PROGEO
Molini

PIZZA

Entra nel mondo Progeo Molini.
Seguici sui social. qrcode

PROGEO SCA - VIA ASSEVERATI, 1 - 42122 REGGIO EMILIA (RE) - TEL 0522 346411 - FAX 0522 346450
STABILIMENTO PRODUTTIVO: STRADA FORGHIERI, 154 - 41123 GANACETO (MO)

PIZZA

tutti i colori della qualità

FARINE PROFESSIONALI

Le nostre farine e la vostra

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

Una gamma che armonizza tradizione ed innovazione con farine ideali per ogni lavorazione, realizzate grazie al confronto costante con i professionisti del settore. Le classiche rappresentano l'ingrediente ideale per ottenere pizze buone e fragranti, tradizionali o fantasiose, da quelle "tutto gusto" a quelle dall'anima dietetica.

CLASSICHE

CLASSICHE

Le farine Progeo Molini Pizza "Classiche" sono studiate per l'impiego professionale nella produzione delle più svariate tipologie di pizza.
Dai grani migliori e più idonei, grazie a costanti controlli e test produttivi di esperti del settore, nasce una gamma che racchiude risposte per tutte le necessità del pizzaiolo più esigente.

VIETRI - POSITANO - MAIORI

VIETRI

Farina ottenuta dalla macinazione di una selezione di grani 100% italiani con aggiunta di glutine. Consigliata per chi vuole privilegiare le lunghe maturazzioni degli impasti. Ingrediente ideale per la valorizzazione della pizza italiana, dal gusto riconoscibile.

100% GRANI ITALIANI

LIEVITAZIONE: 48/72 ore
FORMATI DISPONIBILI: 25-12,5 Kg

Glutine	W*	P / L
>13	340±30	0,6±0,20

POSITANO

Farina ottenuta da frazioni della macinazione dei migliori grani di forza europei e nord americani.
Consigliata per chi vuole privilegiare le lunghissime maturazioni degli impasti, per una inconfondibile pizza croccante e fragrante.

LIEVITAZIONE: 48/72 ore
FORMATI DISPONIBILI: 25-12,5 Kg

Glutine	W*	P / L
>13	350±30	0,6±0,20

MAIORI

Farina realizzata da grani europei e nordamericani di forza. Perfetta per le lunghissime lievitazioni, è raccomandata per chi chiede una grande tolleranza negli impasti, ottime rese, pizze con profumi e fragranze di un tempo.
L'aggiunta di glutine di grano tenero la rende inoltre adatta nella produzione di pizza acrobatica.

LIEVITAZIONE: 48/72 ore
FORMATI DISPONIBILI: 25-12,5 Kg

Glutine	W*	P / L
>14,5	390±30	0,6±0,20

CAPRI - AMALFI

CAPRI

Farina di media forza ottenuta da grani europei e nordamericani.
Ideale per pizze con tempi medio/lunghi di lavorazione.
È ottima per la pizza tonda.

LIEVITAZIONE: 24/48 ore
FORMATI DISPONIBILI: 25-12,5 Kg

Glutine	W*	P / L
>12	320±30	0,6±0,20

AMALFI

Farina ottenuta da un'accurata miscela di grani nazionali e nordamericani di media forza.
Ottimo assorbimento di acqua e capacità di tenuta rendono questa farina ideale per pizze saporite e digeribili, con tempi medi di lievitazione.

LIEVITAZIONE: 24/48 ore
FORMATI DISPONIBILI: 25-12,5 Kg

Glutine	W*	P / L
>11	260±30	0,6±0,20

RAVELLO - SORRENTO

RAVELLO

Farina ottenuta dalla molitura di grani 100% italiani. Ideale per preparare pizze con tempi di media lievitazione.
La sua composizione la rende ingrediente perfetto per la valorizzazione delle pizze tradizionali italiane.

100% GRANI ITALIANI

LIEVITAZIONE: 12/24 ore
FORMATI DISPONIBILI: 25-12,5 Kg

Glutine	W*	P / L
>11	260±30	0,6±0,20

SORRENTO

Farina ottenuta dalla macinazione di grani 100% italiani di media forza.
Il livello di proteine, l'ottima elasticità e assorbimento, la rendono la farina ideale per la valorizzazione delle classiche pizze italiane.

100% GRANI ITALIANI

LIEVITAZIONE: 12/24 ore
FORMATI DISPONIBILI: 25-12,5 Kg

Glutine	W*	P / L
>9,5	240±30	0,6±0,20

BIOLOGICHE - SPECIALITÀ

BIOLOGICHE

Farine di diversa forza adatte a diverse tempistiche di lievitazione e maturazione degli impasti.
Un'offerta per i pizzaioli sensibili alla crescente attenzione dei clienti in fatto di benessere, digeribilità, gusto, ma soprattutto biodiversità ed alimentazione etica e solidale.

Glutine	W*	P / L
da>8,5 a >13	DA 180 A 330 ±30	0,6±0,20

SPECIALITÀ

Farine speciali e Miscele di farine per lavorazioni con tempi più o meno lunghi.
Ricche di ingredienti che migliorano il sapore e soddisfano l'aspetto dietetico dei consumatori, sono specialità idonee per soluzioni pratiche e distintive.
L'aggiunta di cereali differenti dal frumento apporta preziosi nutrienti alla base di una sana e corretta alimentazione.

Anema &Core

Le farine Progeo Molini Pizza "Anema&Core" sono dedicate agli artisti della gastronomia partenopea, assecondandone i bisogni e le esigenze, anche le più fantasiose. Farine versatili per ottenere l'originale pizza napoletana con una materia prima stabile, capace di mantenere sempre il delicato equilibrio tra tutti i sapori. Per una pizza inconfondibile, fragrante e leggera, come piace ai consumatori sempre più attenti al benessere.

CORALLO

CORALLO

Farina di grano tenero ottenuta da una miscelazione particolarmente accurata dei migliori grani alto-proteici.
Ideale per la preparazione di impasti che richiedono lunghi tempi di lievitazione, è una farina dalla notevole tenacità che permette di ottenere, osservando i giusti tempi di maturazione, qualità ai massimi livelli e pizze molto soffici, fragranti e digeribili.

LIEVITAZIONE: 48/72 ore
FORMATI DISPONIBILI: 25-12,5 Kg

Glutine	W*	P / L
>13	350±30	0,60±0,20

VELATA

VELATA

Farina progettata e preparata per rispondere alle caratteristiche indicate nel regolamento (UE) 97/2010 per la produzione della "Pizza Napoletana STG".
Ottenuta dalla miscelazione e macinazione dei migliori grani medio proteici, grazie all'ottima stabilità e all'alto assorbimento di acqua risulta ideale per tempi medi di lavorazione.
Particolarmente indicata per pizze dalla spiccata alveolatura e un eccellente sviluppo del cornicione tipico della vera pizza napoletana.

LIEVITAZIONE: 24/48 ore
FORMATI DISPONIBILI: 25-12,5 Kg

Glutine	W*	P / L
>12	320±30	0,6±0,20