

Nuova Linea **PROGEO ITALIA**

**100%
GRANI
ITALIANI**



cresce la famiglia delle farine PROGEO

Da Progeo Molini una gamma studiata con un obiettivo ambizioso: offrire sempre la migliore qualità, in modo trasparente, genuino e sostenibile per tutti. Da questa filosofia nascono Le Farine PROGEO ITALIA 100% grani italiani, una linea che valorizza produzioni per un mercato fatto di persone attente all'ambiente, al benessere proprio e della famiglia. Grano italiano vuol dire sostenibilità concreta, un prodotto finale sano e genuino e un ulteriore sostegno all'economia locale e ai nostri territori.

SOLO FARINE DA GRANI 100% ITALIANI, UNA GARANZIA IN PIÙ PER TUTTI.

VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

100% TRASPARENZA DALLA COLTIVAZIONE

COSTANZA QUALITATIVA





SAPORI E PROFUMI DELLA TRADIZIONE

PIÙ GENUINITÀ E BENESSERE

Nuova Linea

PROGEO ITALIA

66 pani, pizze, dolci da farine
100% grani italiani:
il sapore che ci appartiene

PRODOTTO	INFORMAZIONI	UTILIZZO
 <p>PARMA 100% GRANI ITALIANI</p>	<p>FORMATI DISPONIBILI: 25 kg - rinfusa TIPOLOGIA: 0 - 00 W: 180-210 P/L: 0,50-0,55</p>	<p>Ottenuta dalla selezione e macinazione di frumenti nazionali delle classi varietali N1, N2 e N3, PARMA è una farina estremamente versatile, indicata sia per impasti diretti con lievitazioni brevi sia come rinfresco negli impasti indiretti. Suggesta per la produzione di pani a pasta dura, pane ferrarese, grissini e focacciera.</p>
 <p>MODENA 100% GRANI ITALIANI</p>	<p>FORMATI DISPONIBILI: 25 kg - rinfusa TIPOLOGIA: 0 - 00 W: 230-260 P/L: 0,50-0,60</p>	<p>Frutto della macinazione di grani italiani sapientemente miscelati in un armonico equilibrio tra le classi varietali, MODENA è una farina ideale per gli impasti diretti con lievitazioni di media durata, garantendo ottime performance di stabilità. Indicata per lavorazioni a pasta molle, evita i fenomeni di collosità dell'impasto.</p>
 <p>FERRARA 100% GRANI ITALIANI</p>	<p>FORMATI DISPONIBILI: 25 kg - rinfusa TIPOLOGIA: 0 - 00 W: 280-310 P/L: 0,55-0,60</p>	<p>Farina realizzata dalla macinazione di grani italiani delle classi varietali più proteiche, FERRARA è indicata sia per impasti diretti che indiretti. Ha ottime capacità di idratazione ed è ideale per lavorazioni con tempi di lievitazione medio-lunghi. Adatta per la produzione di ciabatte, baguette, pizze con grandi alveolature e pasticceria lievitata.</p>
 <p>BOLOGNA 100% GRANI ITALIANI</p>	<p>FORMATI DISPONIBILI: 25 kg - rinfusa TIPOLOGIA: 0 - 00 W: 330-360 P/L: 0,55-0,65</p>	<p>Farina ottenuta miscelando e macinando i migliori frumenti italiani di forza con aggiunta di glutine vitale, BOLOGNA garantisce resistenza, elasticità e grande lavorabilità. Adatta per tutti gli impasti indiretti, sopporta egregiamente le lunghe lievitazioni. Ideale per la realizzazione rosette soffiate, ciabatte, pani ad elevata idratazione e di pasticceria surgelata.</p>

Nota: i valori reologici esposti sono indicativi, per i dati specifici fare riferimento alle schede tecniche