

## LINEA PANIFICAZIONE



PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONSIGLI DI UTILIZZO
 NOVIA	FORMATI DISPONIBILI: 25 kg - rinfusa TIPOLOGIA: 00 - 0 INDICATA PER LIEVITAZIONE: breve INDICATA PER LAVORAZIONE: diretta	Farina ottenuta dalla macinazione di frumenti Italiani, provenienti dalle campagne della pianura padana, della classe varietale N2. Onice è suggerita per impastatrici a lenta velocità nella produzione di pani a pasta dura di tipo toscano, grissini, frolle.
 ROMEA 100% GRANI ITALIANI	FORMATI DISPONIBILI: 25 kg - rinfusa TIPOLOGIA: 00 - 0 INDICATA PER LIEVITAZIONE: breve INDICATA PER LAVORAZIONE: diretta	Farina ottenuta dalla macinazione di frumenti Italiani, in un armonico equilibrio fra le classi varietali N3 e N2. La farina presenta una buona tolleranza all'impastamento, anche con impastatrici veloci. L'equilibrato tenore degli enzimi proteolitici previene i fenomeni di collosità degli impasti. Suggerita per la pasta dura, pani rustici, pani di montagna, focacceria di vario genere.
 CANDIA	FORMATI DISPONIBILI: 25 kg - rinfusa TIPOLOGIA: 00 - 0 INDICATA PER LIEVITAZIONE: breve INDICATA PER LAVORAZIONE: diretta	Farina ottenuta da grani nazionali provenienti dalle campagne emiliano-romagnole, rinforzati con l'aggiunta di opportuni grani di forza. Particolarmente adatta nell'impiego di paste acide o lievito naturale per preparare trecce, crocette, coppie ferraresi, filoni, pane all'olio, pane in cassetta.
 IRIDIA	FORMATI DISPONIBILI: 25 kg - rinfusa TIPOLOGIA: 00 - 0 INDICATA PER LIEVITAZIONE: breve INDICATA PER LAVORAZIONE: diretta	Farina ottenuta dalla macinazione di frumenti Italiani, in un armonico equilibrio fra le classi varietali N3 e 1Bis. Farina con elevata plasticità e grande attitudine panificatoria. Indicata per la panificazione delle paste molli tipo biove, maggiolini, spaccatine e pizza.
 AMBROSIA 100% GRANI ITALIANI	FORMATI DISPONIBILI: 25 kg - rinfusa TIPOLOGIA: 00 - 0 INDICATA PER LIEVITAZIONE: media INDICATA PER LAVORAZIONE: diretta	Fruito della macinazione di grani italiani delle classi più proteiche quali 1 e 1Bis, per una farina da taglio e rinforzo. Adatta per lavorazioni a pasta molle con alta resistenza agli stress delle lavorazioni.

## LINEA PANIFICAZIONE SUPERIORE

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONSIGLI DI UTILIZZO
 DORA	FORMATI DISPONIBILI: 25 kg - rinfusa TIPOLOGIA: 00 - 0 INDICATA PER LIEVITAZIONE: media INDICATA PER LAVORAZIONE: diretta - indiretta	La sua buona dotazione di grani tenaci la rende idonea per paste sfoglie, paste involte guarnite con grassi. È anche indicata per produrre pani soffiati, con metodo diretto e biga di 10-12 ore.
 PANDORA	FORMATI DISPONIBILI: 25 kg - rinfusa TIPOLOGIA: 00 - 0 INDICATA PER LIEVITAZIONE: media INDICATA PER LAVORAZIONE: diretta - indiretta	Farina ottenuta dalla opportuna combinazione delle varietà di frumenti di forza nordamericana ed europea. Suggerita per le lavorazioni indirette e dirette con tempi di fermentazione superiori alle 16 ore.
 AURA	FORMATI DISPONIBILI: 25 kg - rinfusa TIPOLOGIA: 00 - 0 INDICATA PER LIEVITAZIONE: media - lunga INDICATA PER LAVORAZIONE: diretta - indiretta	Questa farina è ottenuta dalla macinazione di grani nordamericani, canadesi ed australiani. Per la composizione si presta alle lunghe lavorazioni. Le buone capacità di idratazione e la lunga tenuta in lievitazione la rendono adatta alla produzione di pasticceria lievitata e surgelata, rosette soffiate, ciabatte.
 STELLA	FORMATI DISPONIBILI: 25 kg - rinfusa TIPOLOGIA: 00 - 0 INDICATA PER LIEVITAZIONE: lunga INDICATA PER LAVORAZIONE: diretta e indiretta	Farina ottenuta dalla macinazione delle varietà Northern Red Spring nordamericani e dei migliori grani di forza europei. Suggerita per le lavorazioni indirette e dirette con tempi di fermentazione superiori alle 16 ore.
 OLIMPIA	FORMATI DISPONIBILI: 25 kg - rinfusa TIPOLOGIA: 00 - 0 INDICATA PER LIEVITAZIONE: lunga INDICATA PER LAVORAZIONE: indiretta - con biga	Farina ottenuta dalla ricomposizione e miscelazione delle frazioni a più alto tenore proteico della macinazione delle varietà Western Red Spring canadesi, Northern Red Spring americani. Adatta per produrre pani a lunga lievitazione anche in mancanza di celle di fermentazione.
 BILANCIA	FORMATI DISPONIBILI: 25 kg - rinfusa TIPOLOGIA: 00 - 0 INDICATA PER LIEVITAZIONE: lunga INDICATA PER LAVORAZIONE: con biga	Farina ottenuta da frazioni a più alto tenore proteico delle varietà Western Red Spring e Manitoba canadesi, Northern Red Spring americani a cui è stato aggiunto glutine secco per sostenere lunghe lievitazioni senza celle di fermentazione. Si tratta di una farina particolarmente efficace in estate e per produrre i dolci da ricorrenza quali Panettoni e Colombe.



PROGEO SCA - VIA ASSEVERATI, 1 - 42122 REGGIO EMILIA (RE) - TEL 0522 346411 - FAX 0522 346450  
STABILIMENTO PRODUTTIVO: STRADA FORGHIERI, 154 - 41123 GANACETO (MO)  
[www.progeomolini.it](http://www.progeomolini.it)



FEBBRAIO 2019  
SINERGIA ADV.



“una scelta di fiducia”



# “ il partner di qualità per coltivare l'eccellenza ”

La gamma delle Farine dei Ducati nasce dall'impiego dei migliori grani italiani dei nostri soci e di quelli esteri, insostituibili, che acquistiamo nel mondo. Una linea ampia e ricca, con una scala di farina dai valori crescenti di forza e proteine, il partner ideale di panificatori, professionisti e tutte le industrie del settore dell'arte bianca. La grande vocazione di Progeo Molini per l'agroindustria, in un perfetto equilibrio fra antiche tradizioni del mondo agricolo ed avanzate tecnologie industriali, fa della linea Farine dei Ducati il fiore all'occhiello della nostra proposta commerciale.

## INNOVAZIONE E TRADIZIONE, LA FORMULA GIUSTA.

La capacità di integrare la filiera, valorizzando a monte la produzione dei soci coltivatori e rispondendo a valle alle esigenze delle industrie di trasformazione: ecco il punto di forza di Farine dei Ducati. L'azienda coordina e controlla ogni passo del processo produttivo, promuovendo l'utilizzo di tecniche agronomiche rispettose dell'ambiente.



# “ un altro passo avanti ”

Progeo Molini persegue un obiettivo ambizioso: offrire sempre la migliore qualità, in modo trasparente, genuino e sostenibile per tutti. Ecco perché le Farine dei Ducati valorizzano produzioni per un mercato fatto di persone attente all'ambiente, al benessere proprio e della famiglia. Progeo Molini lo fa da sempre con passione, una passione grande come quella dei maestri dell'arte bianca.

## “ pani, pizze, dolci: noi la qualità, voi la creatività ”



VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

100% TRASPARENZA DALLA COLTIVAZIONE

COSTANZA QUALITATIVA

SAPORI E PROFUMI DELLA TRADIZIONE

PIÙ GENUINITÀ E BENESSERE

