







FARINE

X PANÈ

UNA GAMMA AL PASSO CON I TEMPI

Panè si rivolge a consumatori attenti a nutrirsi in modo sano senza rinunciare al gusto. Un'idea che Progeo Molini ha ben chiara già dagli anni Novanta quando, valorizzando gli sforzi di un geniale mugnaio di Adria, ha acquisito know-how e marchio della farina **CIABATTA ITALIA**, la farina tipo 1 utilizzata per produrre la nota **CIABATTA ITALIA**. Una scelta progettuale prima che produttiva. Un percorso mai interrotto e che continua ogni giorno, per sviluppare farine ad alto contenuto di fibre alimentari, come le farine "scuri" tipo 2 e tipo 1 da grano QC (Qualità Controllata), ultime nate nel panorama delle nostre proposte. Materie prime eccellenti, lavorazioni esclusive e rispetto delle antiche tradizioni molitorie, rendono queste farine qualitativamente superiori e ricche d'innovazione.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CONSIGLI DI UTILIZZO
 FARINA UNO ITALIA	FORMATI: 25 kg / rinfusa TIPOLOGIA: 1 INDICATA PER LIEVITAZIONE: lunga INDICATA PER LAVORAZIONE: indiretta	La farina Uno Italia, ottenuta da grani nord americani e trattata con metodo gelosamente custodito dal nostro mastro mugnaio, è particolarmente adatta alla produzione di pani come Ciabatta Italia, Grissone, Zocchetto e Panini.
 FARINA RUSTI	FORMATI: 25 kg / rinfusa TIPOLOGIA: 2 INDICATA PER LIEVITAZIONE: lunga INDICATA PER LAVORAZIONE: indiretta	Con il suo contenuto di fibre nobili e digeribili del chicco di grano, è particolarmente adatta alla produzione di Ciabatta Rusti e di Baguette Rusti.
 FARINA INTEGRA	FORMATI: 25 kg / rinfusa TIPO: 2 LIEVITAZIONE: lunga LAVORAZIONE: indiretta / diretta	Con tante fibre alimentari e germe di grano, è ottenuta da grani nord americani. La sua composizione la rende particolarmente adatta alla produzione di Pani e Dolci importanti quali Ciabatta, Panettone oltre che i quotidiani lieviti.
 FARINA FIOR DI MACINA	FORMATI: 25 kg / rinfusa TIPO: 2 LIEVITAZIONE: medio-lunga LAVORAZIONE: indiretta / diretta	Ricca di fibre alimentari e germe di grano, è ottenuta da grani nord americani ed europei. La sua composizione la rende speciale per la produzione di Pani e Dolci a pasta morbida quali Baguette, Sfilatini, Croissant e Pizza.
 FARINA CUOR DI FIBRA 100% GRANI ITALIANI	FORMATI: 25 kg / rinfusa TIPO: 2 LIEVITAZIONE: medio-breve LAVORAZIONE: diretta	Ricca di fibre alimentari, è ottenuta da grani italiani. La sua composizione la rende insostituibile per i Pani della tradizione territoriale italiana quali Lariano, Genzano e Toscano oltre che Pani, Pizza e Dolci a pasta dura e arrotolati.
 FARINA FIOR DI CAMPO QC 100% GRANI ITALIANI	FORMATI DISPONIBILI: 25 kg / rinfusa TIPO: 1 LIEVITAZIONE: medio-breve LAVORAZIONE: diretta	Con buon livello di fibre alimentari, è ottenuta dal grano coltivato da appassionati agricoltori di Reggio Emilia. Territorialità e composizione la rendono speciale per la produzione di Pani della tradizione emiliana quali la Tera, la Micca, oltre che Pizza e Dolci a pasta dura.
 FARINA UNO ITALIA FANTASY 100% GRANI ITALIANI	FORMATI: 25 kg / rinfusa TIPOLOGIA: 1 INDICATA PER LIEVITAZIONE: lunga INDICATA PER LAVORAZIONE: indiretta	La farina Uno Italia Fantasy è particolarmente adatta alla produzione di baguette, sfilatino, torte, pizza, focaccia e della classica CIABATTA ITALIA



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



FARINE

X PANÈ

AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE

MARZO 2019

SINERGIA ADV

*Scuri
per scelta
e i tuoi affari lievitano!*





FARINE CHE APRONO UN MONDO

Con i professionisti dialoghiamo a tutto campo, a loro offriamo servizi su misura e uno sguardo sempre attento ai nuovi trend di mercato: altro che semplici farine! Tutte le farine Panè nascono da una rigorosa selezione delle materie prime, da metodi di lavorazione rispettosi delle tradizioni ma aperti al nuovo. Siamo pionieri nel settore delle farine ad alto contenuto di fibre alimentari, per questo le "scure per scelta" sono perfette per famiglie alla ricerca di un'alimentazione sana ma con un gusto distintivo.

Dal 2003 custodiamo la vera ricetta della farina per **CIABATTA ITALIA**, l'ingrediente irrinunciabile per realizzare il "pane con il buco" famoso nel mondo.

Con Panè, gusto e benessere s'incontrano nel punto più alto:

una scelta vincente per un nuovo concetto di pane quotidiano dedicato agli integralisti della qualità.



SCURE PER SCELTA

alto contenuto di fibre

INTEGRA

Per pani, focacce, pizze e dolci con colore più chiaro delle farine integrali ma con grande contenuto di fibre. Consente di ridurre calorie e apporti glicemici nella dieta e, grazie all'alto contenuto di minerali, aumenta naturalmente il gusto limitando l'impiego del sale nelle ricette.

FIOR DI MACINA

Per pani, focacce e pizze dal colore chiaro e accattivante ma con equilibrato contenuto di fibre. Migliora l'equilibrio calorico e gli apporti glicemici nella dieta e, grazie al naturale contenuto di minerali, aumenta il gusto limitando l'impiego del sale nelle ricette.

CUOR DI FIBRA

Per i principali pani regionali italiani quali Lariano, Genzanese, Toscano e ogni tipo di focaccia e pizza. Il tipico colore bruno, oltre al buon contenuto di fibre, migliora equilibrio calorico e apporti glicemici nella dieta. Grazie al naturale contenuto di minerali, aumenta il gusto limitando l'impiego del sale nelle ricette.

FIOR DI CAMPO

Ideale per realizzare pani tipici emiliani (Tera e Micca), focaccia, pizza e pani a pasta dura. Il lieve colore crema e il buon contenuto di fibre favoriscono l'equilibrio calorico e glicemico della dieta. Il maggior contenuto di minerali aumenta il gusto e limita l'impiego di sale nelle ricette. Questa farina sposa al 100% la sostenibilità, è prodotta in una filiera tutta emiliana regolata da un severo disciplinare certificato QC.

RUSTÌ

Ideale per produrre pani a pasta molle tipo Ciabatta e Baguette nelle varie pezzature. L'alto assorbimento dei liquidi e l'elevato contenuto di fibre del grano, consentono di produrre pani dal ricco gusto ed alta digeribilità riducendo al minimo il quantitativo di sale nelle ricette.

UNO ITALIA

Tra i primi in Italia, siamo entrati nei forni dei professionisti con una farina che ha dato vita a un "mito" mondiale: la **CIABATTA ITALIA**, il tradizionale pane col buco, che non smette di piacere! Oggi come ieri, Uno Italia è la farina per il pane senza tempo.

UNO ITALIA FANTASY

Versatilità, forza, affidabilità: tutto in una farina. All'intramontabile Uno Italia abbiamo affiancato la versione da grani 100% italiani. È particolarmente adatta per realizzare non solo **CIABATTA ITALIA**, ma anche tante altre produzioni come baguette, sfilatini, torte, pizze e focacce.

