Tre Grazie
Biologico
PREMIUM
Bio
QUALITY
Una linea che armonizza tradizione
ed innovazione con farine ideali per ogni
lavorazione, messe a punto grazie
al confronto costante con i professionisti.
Farine che privilegiano naturalità e benessere,
con tante referenze da cereali alternativi
che vanno a comporre una gamma ideale
per produttori di pane,
dolci e in particolare per i pizzaioli:
quanto di meglio per il consumatore salutista.
CONTROLLO BIOLOGICO
CONTROLLATO
E CERTIFICATO
DA CCPB
www.ccpb.it
info@ccpb.it
OPERATORE CONTROLLATO N. IA371
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF - IT BIO 009
PRODOTTO BIOLOGICO
AGRICOLTURA ITALIA
Bio
PROGEO
Molini
PRODOTTO IN ITALIA

Tre Grazie
Biologico

La linea **Tre Grazie Biologico** è stata messa a punto e pensata principalmente per i professionisti della pizza. Esigenze specifiche che Progeo Molini conosce bene e ha soddisfatto con tre farine speciali di diversa forza. Tre opportunità per lavorazioni più o meno lunghe e stressanti, ognuna adatta a diverse tempistiche di lievitazione e maturazione degli impasti. Una linea che si completa con tante referenze da cereali alternativi. Un'offerta imprescindibile per i pizzaioli sensibili alla crescente attenzione dei clienti, in fatto di benessere, digeribilità, gusto, ma soprattutto biodiversità ed alimentazione etica e solidale.

PIZZA BIO

Voglia Matta	Farina versatile, adatta per gli impasti diretti a media e lunga lievitazione. Tempi da 8 a 12 ore con ottima elasticità dell'impasto. Tempi da 12 a 24 ore per impasti di eccezionale lavorabilità ed alta digeribilità. Questa farina è ottima per la lavorazione di pizza tonda e per la lavorazione di impasti "morbidi". ***Formato disponibile 25 kg.***	W = 350 Glutine = 13%
Sole Mio	Farina adatta per gli impasti diretti a breve lievitazione. Tempi da 4 a 8 ore, ottima per la lavorazione di pizza tonda e pizza in teglia, ottima anche per la lavorazione di impasti "morbidi". ***Formato disponibile 25 kg.***	W = 270 Glutine = 11%
Bella Napoli 100% GRANI ITALIANI	È la farina base, adatta per gli impasti diretti a breve lievitazione. Tempi da 2 a 5 ore, particolarmente indicata per la pizza in teglia, ottima anche per la lavorazione di impasti "morbidi". ***Formato disponibile 25 kg.***	W = 180 Glutine = 9%

ALTERNATIVE

Farina di Farro Integrale	Il Farro, antenato del frumento, è caratterizzato da una decisa fragranza e da alta digeribilità. La farina Integrale di Farro, per il contenuto di sali minerali e fibre, è molto aprezzata sia per produrre la pizza tonda che per pizza in teglia oltre che per focacce e panini preparati in modo casereccio. ***Formato disponibile 25 kg.***
Farina di Farro	Il Farro, antenato del frumento, è caratterizzato da una decisa fragranza e da alta digeribilità. La sua farina è ottima per la pizza tonda, in teglia, per focacce e panini e dolci in genere. ***Formato disponibile 25 kg.***
Farina di Grano Kamut®	Grano a marchio Kamut® è un antico parente del grano duro. Le farine di grano a marchio Kamut® conferiscono agli impasti ed alla pizza un particolare sapore di gheriglio di noce. Queste farine sono ricche di selenio, un minerale che aiuta a prevenire l'invecchiamento delle cellule. ***Formato disponibile 25 kg.***
Semola di Grano Duro Cappelli	Grano coltivato esclusivamente con il metodo biologico nel cuore delle Murge. Il grano duro Cappelli è caratterizzato da una straordinaria ricchezza di vitamine, aminoacidi e di glutine altamente digeribile; l'ottima lavorabilità lo rendono la semola perfetta per produrre saporitissima pasta, fragranti pani, pizze e focacce. ***Formato disponibile 25 kg.***
Semola di Grano Duro Biologica	Dai migliori grani duri della Puglia a struttura vitrea e ad alto tenore proteico si ottiene la Semola Biologica Tre Grazie. L'elevato contenuto in pigmenti carotenoidi conferisce alla semola un colore giallo luminoso e la particolare granulometria aiuta ad ottenere un ottimo risultato di pastificazione e panificazione. ***Formato disponibile 25 kg.***

Progeo Sca - Via Asseverati, 1 - 42122 Reggio Emilia (RE) - tel 0522 346411 - fax 0522 346450 - ***www.progeomolini.it***

PROGEO Molini