



DESIGN: STUDIO OVER | PH: STEFANIA GIORGI | STYLING: VANDERSANDESTUDIO



ENG – Molino Pasini has been in the milling business for more than eighty years. For three generations, we've been producing flours for people demanding perfection from their flour.

FRA – Molino Pasini travaille dans le secteur meunier depuis plus de quatre-vingts ans. Cette minoterie produit, depuis trois générations, des farines pour ceux qui en exigent la perfection.

DEU – Molino Pasini ist seit mehr als achtzig Jahren in der Welt der Müllerei tätig. Seit drei Generationen erzeugt das Mühlenunternehmen Mehle für Kunden, die nach absoluter Perfektion suchen.

ESP – Molino Pasini va actuando desde hace más de ochenta años en el sector de la molinería. La empresa lleva tres generaciones produciendo harinas para quienes exigen lo mejor.

PIZZA LINE

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM

ENGLISH			00 SOFT WHEAT FLOUR
BLU 10/25 kg	●	W 200 - 220 P/L 0,40 - 0,45	Short leavening time. Dough to be prepared in the afternoon for the evening. Conservation time at 0-4°C: 10 hours
GIALLO 10/25 kg	●	W 250 - 270 P/L 0,40 - 0,45	Short - medium leavening time. Dough to be prepared in the morning for the evening. Conservation time at 0-4°C: 20 hours
VERDE 10/25 kg	●	W 290 - 310 P/L 0,42 - 0,48	Medium leavening time. Dough to be prepared in the morning for the evening or for the day after. Conservation time at 0-4°C: 1-2 days AVPN APPROVED
MARRONE 10/25 kg	●	W 380 - 400 P/L 0,52 - 0,55	Medium - long leavening time. Dough to be used in the following days. Conservation time at 0-4°C: 1-4 days
ARANCIO 10/25 kg	●	W 430 - 470 P/L 0,55 - 0,60	Long leavening time. Conservation time at 0-4°C: up to 6 days
IL MAESTRO 25 kg	●	W 380 - 400 P/L 0,55 - 0,60	Suitable for room temperature dough requiring high moisture levels. Suitable for the straight plus sponge and dough processes.
SPOLVERO	1/10 Kg	The pizza dough does not stick to the work surface. Cooks to a golden, even and crispy pizza.	
OUR SPECIAL MIXES			
GENIAL	5/10 Kg	Suitable for room temperature doughs requiring high moisture levels. Perfect for straight plus sponge and dough processes.	
PIZZA COUNTRY	25 Kg	With durum semolina, soya meal and wheat germ to obtain the lightest and the most digestible pizza.	
PIZZA SOYA	25 Kg	With soya meal to obtain a low-calory as well as high-protein pizza with more aroma. Even to be mixed with stronger our (like Arancio) for longer conservation until 5-6 days.	
PIZZA FARRO	10 Kg	Mix containing spelt flour. Suitable for short and average leavening times at room temperature and long proving times at a controlled temperature.	
INSTANT DRY YEAST "NUAGE"	500 g	"Nuage" Instant dry yeast activates himself at ambient temperature meanwhile the the normal dry yeast should be dissolved in warm water at 28°C. "Nuage" Instant dry yeast could be straight mixed with the flour and in case of "frozen dough" the restarting will be immediate.	
"PALA E PINSA"	10 Kg	The new "Mix Pala & Pinsa" is perfect for obtaining a crunchy product that is soft inside and very digestible and tasty. Suitable for medium-long maturation times and high hydration. Storage in a cell at 0/4 ° C for 1-3 days.	

FRANÇAIS			00 FARINE DE BLE TENDRE
BLU 10/25 kg	●	W 200 - 220 P/L 0,40 - 0,45	Temps bref de fermentation. Préparation l'après-midi pour le soir. Conservation a 0-4°C: 10 heures
GIALLO 10/25 kg	●	W 250 - 270 P/L 0,40 - 0,45	Temps bref et moyen de fermentation. Préparation le matin pour le soir. Conservation a 0-4°C: 20 heures
VERDE 10/25 kg	●	W 290 - 310 P/L 0,42 - 0,48	Temps moyen de fermentation. Préparation le matin pour le soir ou le lendemain. Conservation a 0-4°C: 1-2 jours AVPN APPROUVÉ
MARRONE 10/25 kg	●	W 380 - 400 P/L 0,52 - 0,55	Pour levages long et moyen jusqu'à 2 jours. Conservation a 0-4°C: 1-4 jours
ARANCIO 10/25 kg	●	W 430 - 470 P/L 0,55 - 0,60	Pour levage long. Conservation a 0-4°C: 1-6 jours
IL MAESTRO 25 kg	●	W 380 - 400 P/L 0,55 - 0,60	Sac de 10-25 kg Convient pour des pâtes laissées à température ambiante et à forte hydratation. Méthode directe et indirecte avec poolish.
SPOLVERO	1/10 Kg	Pour une pizza plus dorée, plus croquante, qui ne brûle pas et qui n'accroche pas sur le plan de travail	
NOS MÉLANGES			
GENIAL	5/10 Kg	Convient pour des pétrissages laissés à température ambiante et à forte hydratation. Méthode directe et indirecte avec poolish.	
PIZZA COUNTRY	25 Kg	Avec semoule de blédur, farine de soja et blé tendre afin d'obtenir la pizza la plus légère et la plus digeste possible.	
PIZZA SOYA	25 Kg	Avec de la farine de soja afin d'obtenir une pizza à faibles calories qui soit aussi bonne qu'une pizza avec beaucoup de protéines et toujours avec plus d'arômes. Aussi a mélanger avec une farine plus forte (comme Arancio) pour garantir une conservation jusqu'à 5-6 jours.	
PIZZA FARRO	10 Kg	Mélange avec farine d'épeautre. Convient pour des levages à température ambiante de courte et moyenne durée et pour de longues maturations à température contrôlée.	
LEVURE SÈCHE INSTANTANÉE "NUAGE"	500 g	"Nuage" Levure sèche instantanée s'active déjà à température ambiante tandis que la normale levure sèche doit être dissous dans l'eau chaude à 28°C. "Nuage" Levure sèche instantanée peut être mélangée avec la farine et dans le cas de "pâtes congelées" la reprise sera immédiate.	
"PALA E PINSA"	10 Kg	Le nouveau Mix «Pala et Pinsa» est parfait pour obtenir un produit croustillant qui est doux à l'intérieur et très digeste et savoureux. Convient pour des temps de maturation moyens et longs et une hydratation élevée. Conservation dans une cellule à 0/4 ° C pour 1-3 jours.	

DEUTSCH			00 WEICHWEIZENMEHL
BLU 10/25 kg	●	W 200 - 220 P/L 0,40 - 0,45	Kurze Aufgehenzeit. Vorbereitung des Teiges am Nachmittag für den Abend. Aufbewahrung bei 0-4°C: 10 Stunden
GIALLO 10/25 kg	●	W 250 - 270 P/L 0,40 - 0,45	Kurze-mittlere Aufgehenzeit. Vorbereitung des Teiges am Vormittag für den Abend. Aufbewahrung bei 0-4°C: 20 Stunden
VERDE 10/25 kg	●	W 290 - 310 P/L 0,42 - 0,48	Mittlere Aufgehenzeit. Vorbereitung des Teiges am Vormittag für den Abend oder für den folgenden Tag. Aufbewahrung bei 0-4°C: 1-2 Tage AVPN GENEHMIGT
MARRONE 10/25 kg	●	W 380 - 400 P/L 0,52 - 0,55	Mittlere-lange Aufgehenzeit. Teig wird in den nächsten Tagen verwendet. Aufbewahrung bei 0-4°C: 1-4 Tage
ARANCIO 10/25 kg	●	W 430 - 470 P/L 0,55 - 0,60	Lange Aufgehenzeit. Aufbewahrung bei 0-4°C: bis 6 Tage
IL MAESTRO 25 kg	●	W 380 - 400 P/L 0,55 - 0,60	Geeignet für Teig bei Raumtemperatur und mit erhöhtem Feuchtigkeitsgehalt. Direkte und indirekte Teigführung mit Poolish.
SPOLVERO	1/10 Kg	Für eine noch goldbraunere und noch knusprigere Pizza, ohne Anbrennen und Ankleben.	
UNSERE MIX			
GENIAL	5/10 Kg	Geeignet für Teige bei Umgebungstemperatur und mit erhöhter Hydratation. Direkte oder indirekte Teigführung mit Poolish.	
PIZZA COUNTRY	25 Kg	Mit Hartweizengrieß, Sojamehl und Weizenkeimen für die leichteste und verdaulichste Pizza.	
PIZZA SOYA	25 Kg	Mit Sojamehl für eine kalorienarme, hyperproteinhaltige und leckere Pizza. Eine Mischung mit einem stärkeren Mehl (wie Arancio) ist möglich, um eine längere Aufbewahrungszeit von 5-6 Tagen zu erreichen.	
PIZZA FARRO	10 Kg	Dinkelmehl-Mischung. Geeignet für kurze und mittlere Aufgehzeiten bei Umgebungstemperatur und lange Reifezeiten bei kontrollierter Temperatur.	
AUGENBLICKLICHE GETROCKNETE BIERHEFE "NUAGE"	500 g	"Nuage" beginnt bei Raumtemperatur zu garen, während die normale Bierhefe bei 28°C Wassertemperatur sich vermischen soll. "Nuage" kann direkt mit Mehl gemischt werden und im Fall von gefrorenem Teig setzt der Start sofort ein.	
"PALA E PINSA"	10 Kg	Der neue Mix "Pala und Pinsa" ist perfekt, um ein knuspriges, sehr bekömmlich und schmackhaft Produkt zu erhalten. Geeignet für mittel-lange Aufgehenzeit und erhöhtem Feuchtigkeitsgehalt. Aufbewahrung bei 0/4 °C: 1-3 Tage.	

ESPAÑOL			00 HARINA DE TRIGO TENERO
BLU 10/25 kg	●	W 200 - 220 P/L 0,40 - 0,45	Tiempo de fermentación corto. Preparar por la tarde para utilizarla por la noche. Conservar de 0-4°C: 10 horas
GIALLO 10/25 kg	●	W 250 - 270 P/L 0,40 - 0,45	Tiempo de fermentación corto y medio. Preparar por la mañana para utilizarla por la noche. Conservar de 0-4°C: 20 horas
VERDE 10/25 kg	●	W 290 - 310 P/L 0,42 - 0,48	Tiempo de fermentación medio. Preparar por la mañana para utilizar-la por la noche o el día siguiente. Conservar de 0-4°C: 1-2 días AVPN APROBADO
MARRONE 10/25 kg	●	W 380 - 400 P/L 0,52 - 0,55	Tiempo de fermentación medio-largo. Para levaduras medio- largas (hasta 2 días). Conservar de 0-4°C: 1-4 días
ARANCIO 10/25 kg	●	W 430 - 470 P/L 0,55 - 0,60	Tiempo de fermentación largo. Para levaduras largas. Conservar de 0-4°C: 1-6 días
IL MAESTRO 25 kg	●	W 380 - 400 P/L 0,55 - 0,60	Indicado para masas a temperatura ambiente y elevada hidratación. Método directo e indirecto con polish.
SPOLVERO	1/10 Kg	Para extender la masa evitando que esta se pegue a la superficie, obteniendo una pizza más crujiente.	
NUESTRAS MEZCLAS			
GENIAL	5/10 Kg	Indicado para masas a temperatura ambiente y elevada hidratación. Método directo e indirecto con polish.	
PIZZA COUNTRY	25 Kg	Con sémola de trigo duro, harina de soja y germen de trigo para obtener una pizza ligera y digestible.	
PIZZA SOYA	25 Kg	Con harina de soja para obtener una pizza baja en calorías y rica en proteínas y aromas. Se puede también mezclar con harinas más fuertes (como "Arancio") para una mayor conservación hasta 5-6 días.	
PIZZA FARRO	10 Kg	Mix con harina de farro. Indicado para fermentaciones breves y medianas a temperatura ambiente y larga maduración a temperatura controlada.	
LEVADURA DE CERVEZA INSTANTANEA "NUAGE"	500 g	La levadura seca, con partículas más grandes, para ser activada necesita disolverse en agua caliente a 28°C (si además la masa viene puesta en célula, el 'despertar' será muy lento). La levadura de cerveza instantanea Nuage, se activa al instante a temperatura ambiente e incluso se puede mezclar directamente con la harina y su "recuperación" con la técnica del frío será inmediata.	
"PALA E PINSA"	10 Kg	El nuevo Mix "Pala y Pinsa" es perfecto para obtener un producto crujiente que sea suave por dentro y muy digerible y sabroso. Adecuado para tiempos de maduración medio-largos y alta hidratación. Almacenamiento en una celda a 0/4 ° C por 1-3 días.	