

Le nostre farine

"0" ND

W 160/180 P/L 0.5 PROT. 8/9% WA 51/53%

"00" ND

W 160/180 P/L 0.5 PROT. 8/9% WA 51/53%

L'utilizzo in percentuale dei migliori grani biscottieri la rende indicata per impasti a breve lievitazione e biscotteria con ottima elasticità.

"0" N

W 190/220 P/L 0.6 PROT. 10% WA 54%

"00" N

W 200/220 P/L 0.6 PROT. 11% WA 54%

Impasti diretti con giusto equilibrio tra forza ed elasticità con i migliori grani emiliani ed europei sostenuti da una percentuale significativa di grani proteici.

"0" R

W 240/270 P/L 0.6 PROT. 12% WA 56%

"00" R

W 250/270 P/L 0.6 PROT. 12.5% WA 57%

Farina rinforzata con grani ad alto valore proteico per una vasta gamma di usi per impasti a media lievitazione.

"00" S1

W 270/290 P/L 0.65 PROT. 13% WA 57/58%

"00" S2

W 300/330 P/L 0.7 PROT. 13.5% WA 58/59%

Farine per impasti semiduri a media lievitazione (12-16 ore) indicate per baguettes, torinese, rosetta romana, sfilatini.

"00" ORO R

W 350/380 P/L 0.75 PROT. 14.5% WA 60/61%

"00" ORO

W 380/400 P/L 0.75 PROT. 15.5/16% WA 61/62%

"00" ORO S

W 420/450 P/L 0.75 PROT. 16/17% WA 64%

"00" ORO EXTRA

W 480/530 P/L 0.75 PROT. 18/20% WA 65%

Le "speciali" per ogni tipo di impiego a lunga e lunghissima lievitazione. Il mix dei migliori grani proteici permette di ottenere una qualità eccezionale e costante nel tempo.

Linea Emilia

100% Grano Emiliano

"0" N Emilia

W 190/220 P/L 0.6 PROT. 10% WA 54%

"00" N Emilia

W 200/220 P/L 0.6 PROT. 11% WA 54%

Farina Tipo 1 N Emilia

W 190/220 P/L 0.6 PROT. 10% WA 54%

Farina Tipo 2 N Emilia

W 200/220 P/L 0.6 PROT. 11% WA 54%

"0" R Emilia

W 240/270 P/L 0.6 PROT. 12% WA 56%

"00" R Emilia

W 250/270 P/L 0.6 PROT. 12.5% WA 57%

Farina Tipo 1 R Emilia

W 240/270 P/L 0.6 PROT. 12% WA 56%

Farina Tipo 2 R Emilia

W 250/270 P/L 0.6 PROT. 12.5% WA 57%

**Farina "00"
TREZERI Emilia**

Tipo "00" per PIZZA Amalfi

W 250 P/L 0.7 WA 57%

Indicata per pizza al trancio e tirata a breve lievitazione.

Tipo "00" per PIZZA Capri

W 320 P/L 0.7 WA 59%

Indicata per pizza tirata a media lievitazione.

Tipo "00" per PIZZA Sorrento

W 400 P/L 0.8 WA 61%

Indicata per pizza a lunga lievitazione (18-20 ore).

Farina Tipo 1

W 300 P/L 0.7 CENERI MAX 0.8 s.s.

Farina Tipo 2

W 300 P/L 0.7 CENERI MAX 0.95 s.s.

"00" MANITOBA

W 360 P/L 0.8 PROT. 16% WA 60%

Farina Tipo INTEGRALE

Farina Tipo INTEGRALE MANITOBA

Farina Tipo INTEGRALE BISCOTTI

Farina "00" TREZERI

Per pasta fresca e dolci: farina di estrazione a bassissimo contenuto di ceneri.

Farina "00" CALIBRATA

Per pasta fresca.

SEMOLA RIMACINATA
DI GRANO DURO

SEMOLA DI GRANO DURO
INTEGRALE

SEMOLA DI GRANO DURO

SEMOLA DI GRANO DURO
"SENATORE CAPPELLI"

FARINA DI ORZO

FARINA DI FARRO

FARINA DI KHORASAN
"KAMUT"

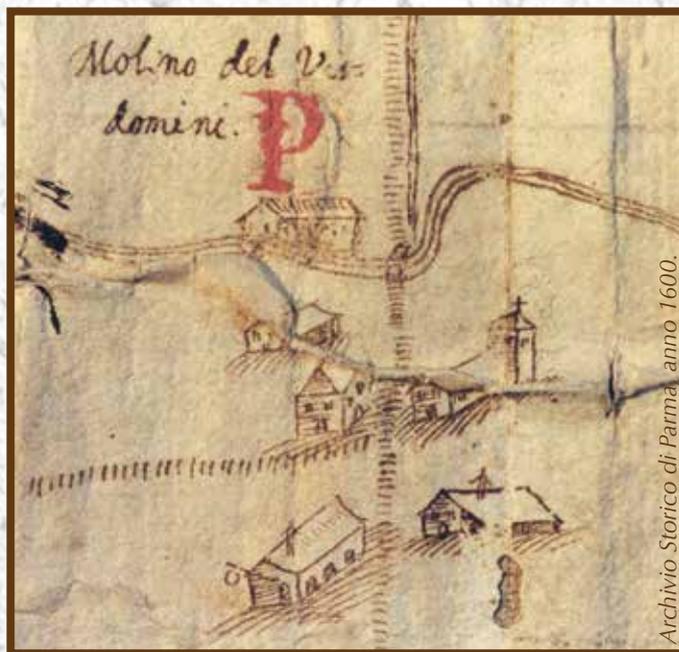
FARINA DI FARRO
INTEGRALE

FARINA DI SEGALE

FARINA DI AVENA



Molino Maioli, una storia antica.



Molino Maioli Srl

Via Roma, 91 - 42049 S. Ilario d'Enza (RE) - Tel. +39 0522 672220 - Fax +39 0522 671352
e-mail: ufficio@molinomaioli.it - PEC: molinomaioli@pec.it - www.molinomaioli.it

