



## Farina artigianale *Oro di macina*® grissini

*Tutta la bontà del cuore del grano macinato a pietra*

### Farina di grano tenero tipo "0"

<b>MOLINO DI VIGEVANO S.p.A.</b> <b>Sistema di gestione qualità UNI EN ISO 9001 : 2000 CERTIFICATO DA CERTIQUALITY n° 696</b>	
<b>Caratteristiche:</b>	<p>Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani, il cui germe è stato mantenuto all'interno, dopo essere stato sgrassato e ridotto a sfarinato mediante un'esclusiva tecnica di macinatura a pietra. Oltre ad essere una farina di ottima qualità dal punto di vista tecnologico, ben equilibrata, facilmente lavorabile, particolarmente adatta a lavorazioni di grissini e a tutti i tipi di lavorazione dirette che richiedano particolare estensibilità dell'impasto, è una farina con una fragranza di grano particolare, che si sprigiona già all'interno del forno e che diventa chiaramente tangibile all'assaggio del prodotto finito.</p> <p><b>Analisi chimiche:</b> Ceneri 0,65; Umidità 14,50; Proteine (N x 5.70) 11 su 100 parti di sostanza secca;</p> <p><b>Attività enzimatica:</b> F.N. 300; Amilogramma: 900;</p> <p><b>Farinogramma:</b> assorbimento 52 %, stabilità 7', tempo di sviluppo 1'.</p> <p><b>Alveogramma:</b> W 130-150 P/L 0.35</p>
<b>Risultato finale:</b>	È una farina studiata appositamente per elevare le qualità dei prodotti da forno e per conferire loro una caratteristica di gusto che nessun'altra farina di grano tenero presenta.
<b>Sigla</b>	<b>GR ORO</b>
<b>Analisi microbiologiche:</b>	<p><i>Carica batterica totale:</i> &lt; 100.000 ufc/g</p> <p><i>Lieviti:</i> &lt;1.000 ufc/g</p> <p><i>Muffe:</i> &lt; 1.000 ufc/g</p> <p><i>Salmonella:</i> assente</p>
<b>Tipo di imballo:</b>	sacchi di carta da 25 kg
<b>Modalità di conservazione:</b>	conservare in un luogo fresco e asciutto
<b>Impiego:</b>	focacce , pizze, grissini e crackers. Biscotti, wafers, cialde.
<b>Assistenza tecnica:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Josè Consolandi (Tecnico di panificazione) Tel. 3356966691</b></li> <li>– <b>Mattia Masala (Tecnico di panificazione) Tel. 3355988049</b></li> <li>– <b>Francesca Varvello (Ricerca &amp; Sviluppo) Tel. 0381-81792</b></li> </ul>



## Farina artigianale *Oro di macina® base*

*Tutta la bontà del cuore del grano macinato a pietra*

### Farina di grano tenero tipo “0”

<b>MOLINO DI VIGEVANO S.p.A.</b> <b>Sistema di gestione qualità UNI EN ISO 9001 : 2000 CERTIFICATO DA CERTIQUALITY n° 696</b>	
<b>Caratteristiche:</b>	<p>Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani e francesi, il cui germe è stato mantenuto all'interno, dopo essere stato sgrassato e ridotto a sfarinato mediante un'esclusiva tecnica di macinatura a pietra. Oltre ad essere una farina di ottima qualità dal punto di vista tecnologico, ben equilibrata, facilmente lavorabile e adatta a tutti i tipi di lavorazione che non richiedano tempi eccessivamente lunghi di lievitazione, è una farina con una fragranza di grano particolare, che si sprigiona già all'interno del forno e che diventa chiaramente tangibile all'assaggio del prodotto finito.</p> <p><b>Analisi chimiche:</b> Ceneri 0,65; Umidità 14,50; Proteine (N x 5.70) 13 su 100 parti di sostanza secca;</p> <p><b>Attività enzimatica:</b> F.N. 340; Amilogramma: 900;</p> <p><b>Farinogramma:</b> assorbimento 56 %, stabilità 12, tempo di sviluppo 1.</p> <p><b>Alveogramma:</b> W 230 – 260 P/L 0.45</p>
<b>Risultato finale:</b>	È una farina studiata appositamente per elevare le qualità dei prodotti da forno e per conferire loro una caratteristica di gusto che nessun'altra farina di grano tenero presenta.
<b>Sigla</b>	<b>OMB</b>
<b>Analisi microbiologiche:</b>	<p><i>Carica batterica totale:</i> &lt; 100.000 ufc/g</p> <p><i>Lieviti:</i> &lt;1.000 ufc/g</p> <p><i>Muffe:</i> &lt; 1.000 ufc/g</p> <p><i>Salmonella:</i> assente</p>
<b>Tipo di imballo:</b>	sacchi di carta da 50 kg
<b>Modalità di conservazione:</b>	conservare in un luogo fresco e asciutto
<b>Impiego:</b>	Diretti brevi; rinfreschi per pani all'olio, lavorato in generale; paste molli; focacce , pizze e grissini
<b>Assistenza tecnica:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Josè Consolandi (Tecnico di panificazione) Tel. 335-6966691</b></li> <li>– <b>Mattia Masala (Tecnico di panificazione) Tel. 335-5988049</b></li> <li>– <b>Elisabetta Spirolazzi (Controllo Qualità) Tel. 0381-81792</b></li> <li>– <b>Francesca Varvello (Ricerca &amp; Sviluppo) Tel. 0381-81792</b></li> </ul>



## Farina artigianale **Oro di macina® media**

*Tutta la bontà del cuore del grano macinato a pietra*

**Farina di grano tenero tipo “0”**

<b>MOLINO DI VIGEVANO S.p.A.</b> <b>Sistema di gestione qualità UNI EN ISO 9001 : 2000 CERTIFICATO DA CERTIQUALITY n° 696</b>	
<b>Caratteristiche:</b>	<p>Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani canadesi, americani ed europei ed , il cui germe è stato mantenuto all'interno, dopo essere stato sgrassato e ridotto a sfarinato mediante un'esclusiva tecnica di macinatura a pietra. Oltre ad essere una farina di ottima qualità dal punto di vista tecnologico, ben equilibrata, facilmente lavorabile e adatta a tutti i tipi di lavorazione che richiedano tempi medio-lunghi di lievitazione, è una farina con una fragranza di grano particolare, che si sprigiona già all'interno del forno e che diventa chiaramente tangibile all'assaggio del prodotto finito.</p> <p><b>Analisi chimiche:</b> Ceneri 0,65; Umidità 14,50; Proteine (N x 5.70) 15 su 100 parti di sostanza secca;</p> <p><b>Attività enzimatica:</b> F.N. 380; Amilogramma: 900;</p> <p><b>Farinogramma:</b> assorbimento 59 %, stabilità 15', tempo di sviluppo 2'.</p> <p><b>Alveogramma:</b> W 320-350 P/L 0.45</p>
<b>Risultato finale:</b>	È una farina studiata appositamente per elevare le qualità dei prodotti da forno e per conferire loro una caratteristica di gusto che nessun'altra farina di grano tenero presenta.
<b>Sigla</b>	<b>OMM</b>
<b>Analisi microbiologiche:</b>	<p><i>Carica batterica totale:</i> &lt; 100.000 ufc/g</p> <p><i>Lieviti:</i> &lt;1.000 ufc/g</p> <p><i>Muffe:</i> &lt; 1.000 ufc/g</p> <p><i>Salmonella:</i> assente</p>
<b>Tipo di imballo:</b>	sacchi di carta da 25 kg
<b>Modalità di conservazione:</b>	conservare in un luogo fresco e asciutto
<b>Impiego:</b>	Diretti lunghi; rinfreschi per pani all'olio, lavorato in generale; paste molli. Lievitati, croissant, pasta sfoglia
<b>Assistenza tecnica:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Josè Consolandi (Tecnico di panificazione) Tel. 335-6966691</b></li> <li>– <b>Mattia Masala (Tecnico di panificazione) Tel. 335-5988049</b></li> <li>– <b>Elisabetta Spirolazzi (Controllo Qualità) Tel. 0381-81792</b></li> <li>– <b>Francesca Varvello (Ricerca &amp; Sviluppo) Tel. 0381-81792</b></li> </ul>



## Farina artigianale *Oro di macina® forte*

*Tutta la bontà del cuore del grano macinato a pietra*

**Farina di grano tenero tipo "0"**

**MOLINO DI VIGEVANO S.p.A.**

**Sistema di gestione qualità UNI EN ISO 9001 : 2000 CERTIFICATO DA CERTIQUALITY n° 696**

<b>Caratteristiche</b> :	<p>Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani canadesi (Manitoba e Utility) e statunitensi, il cui germe è stato mantenuto all'interno, dopo essere stato sgrassato e ridotto a sfarinato mediante un'esclusiva tecnica di macinatura a pietra. Oltre ad essere una farina di elevata qualità tecnologica adatta per lavorazioni che richiedono alte prestazioni e tempi lunghi di lievitazione, è una farina con una fragranza di grano particolare, che si sprigiona già all'interno del forno e che diventa chiaramente tangibile all'assaggio del prodotto finito.</p> <p><b>Analisi chimiche:</b> Ceneri 0,65; Umidità 14,5 %; Proteine ( N x 5.70 ) 16 su 100 parti di sostanza secca.</p> <p><b>Attività enzimatica:</b> F.N. 400; Amilogramma: 900 ( u. B.);</p> <p><b>Farinogramma:</b> assorbimento 59 %, stabilità 17 min, tempo di sviluppo 2.5 min.</p> <p><b>Alveogramma:</b> W 400 – 430 P/L 0.55</p> <p>Per ottenere il massimo della qualità è necessario sottoporre queste miscele di grani semiduri ad un lungo condizionamento con doppio tempo di riposo e bagnature per un totale di 48/72 ore. Questo trattamento favorisce la reticolazione delle proteine del glutine. La successiva macinazione lenta dei grani, con diagramma di macinazione lungo, permette di ottenere una farina che esprime al meglio le sue caratteristiche strutturali e tecnologiche, garantendo ottimi risultati in lavorazione. Il mantenimento del germe di grano all'interno della farina eleva le qualità dei prodotti da forno e conferisce loro una caratteristica di gusto che nessun'altra farina di grano tenero presenta.</p>
<b>Risultato finale:</b>	
<b>Sigla</b>	<b>OMF</b>
<b>Analisi microbiologiche:</b>	<p><i>Carica batterica totale:</i> &lt; 100.000 ufc/g</p> <p><i>Lieviti:</i> &lt;1.000 ufc/g</p> <p><i>Muffe:</i> &lt; 1.000 ufc/g</p> <p><i>Salmonella:</i> assente</p>
<b>Tipo di imballo:</b>	sacchi di carta da 50 kg
<b>Modalità di conservazione:</b>	conservare in un luogo fresco e asciutto
<b>Impiego:</b>	produzione di bighe lunghe da 16/24 ore; diretto lungo; pani diretti tipo maggiolino o biove e pani soffiati in generale
<b>Assistenza tecnica:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Josè Consolandi (Tecnico di panificazione) Tel. 335-6966691</b></li> <li>– <b>Mattia Masala (Tecnico di panificazione) Tel. 335-5988049</b></li> <li>– <b>Elisabetta Spirolazzi (Controllo Qualità) Tel. 0381-81792</b></li> <li>– <b>Francesca Varvello (Ricerca &amp; Sviluppo) Tel. 0381-81792</b></li> </ul>



**Farina artigianale *Oro di macina*® *Numero due***  
*Tutta la bontà del cuore del grano macinato a pietra*  
**Farina di grano tenero tipo “2”**

MOLINO DI VIGEVANO S.p.A.

Sistema di gestione qualità UNI EN ISO 9001 : 2000 CERTIFICATO DA CERTIQUALITY n° 696

<b>Caratteristiche:</b>	Farina tipo 2 di grande forza e stabilità, ottenuta da macinazione di diversi grani di forza italiani e canadesi, ulteriormente rinforzati da una miscela di grani semi-duri. Vengono mantenute all'interno della farina le parti più periferiche del chicco, quelle che racchiudono maggiormente l'aroma e il gusto del frumento.
<b>Risultato finale:</b>	<p><i>Analisi chimiche:</i> Ceneri 0,95 max; Umidità 14,5 %; Proteine ( N x 5.70) 16 su 100 parti di sostanza secca</p> <p><i>Attività enzimatica:</i> F.N. 400; Amilogramma: 900 ( u. B.);</p> <p><i>Farinogramma:</i> assorbimento 61 %, stabilità 13', tempo di sviluppo 7'.</p> <p><i>Alveogramma:</i> W 340 P/L 0.60</p> <p>La macinazione lenta dei grani, con diagramma di macinazione lungo permette di ottenere una farina che conserva intatte le sue caratteristiche strutturali e tecnologiche, garantendo ottimi risultati in lavorazione. La selezione e il recupero delle frazioni del chicco più ricche in gusto la rendono particolare e caratteristica.</p>
<b>Sigla:</b>	<b>OM2</b>
<b>Analisi microbiologiche:</b>	<p><i>Carica batterica totale:</i> &lt; 100.000 ufc/g</p> <p><i>Lieviti:</i> &lt;1.000 ufc/g</p> <p><i>Muffe:</i> &lt; 1.000 ufc/g</p> <p><i>Salmonella:</i> assente</p>
<b>Tipo di imballo:</b>	sacchi di carta da 25 kg
<b>Modalità di conservazione:</b>	conservare in un luogo fresco e asciutto
<b>Impiego:</b>	<p>La farina <i>Numero due</i> è stata creata per dare al pane quel colore e sapore di una volta, ma ovviamente con tutte le caratteristiche qualitative presenti nei migliori grani dei nostri giorni.</p> <p>La farina <i>Numero due</i> può essere adoperata sia dai clienti che lavorano con il metodo diretto, sia da quelli che preferiscono l'uso della biga.</p> <p>I pani che consigliamo di produrre con l'impiego della <i>Numero due</i> sono principalmente tutti quelli a pasta molle, ciabatte, ciabattine, francesi, francesi stirati, triangoli, quadrotte, pugliesi, ecc.</p>



## Farina artigianale *Oro di macina® Emilia*

*Tutta la bontà del cuore del grano macinato a pietra*

### Farina di grano tenero tipo "0"

<b>MOLINO DI VIGEVANO S.p.A.</b> Sistema di gestione qualità UNI EN ISO 9001 : 2000 CERTIFICATO DA CERTIQUALITY n° 696	
<b>Caratteristiche:</b>	<p>Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani, il cui germe è stato mantenuto all'interno, dopo essere stato sgrassato e ridotto a sfarinato mediante un'esclusiva tecnica di macinatura a pietra. Oltre ad essere una farina di ottima qualità dal punto di vista tecnologico, ben equilibrata, facilmente lavorabile, particolarmente adatta a lavorazioni di "pasta dura" e a tutti i tipi di lavorazione dirette che richiedano tempi brevi di lievitazione, è una farina con una fragranza di grano particolare, che si sprigiona già all'interno del forno e che diventa chiaramente tangibile all'assaggio del prodotto finito.</p> <p><b>Analisi chimiche:</b> Ceneri 0,65; Umidità 14,50; Proteine (N x 5.70) 12 su 100 parti di sostanza secca;</p> <p><b>Attività enzimatica:</b> F.N. 340; Amilogramma: 900;</p> <p><b>Farinogramma:</b> assorbimento 54 %, stabilità 10', tempo di sviluppo 1'.</p>
<b>Risultato finale:</b>	<p><b>Alveogramma:</b> W 190-200 P/L 0.35</p> <p>È una farina studiata appositamente per elevare le qualità dei prodotti da forno e per conferire loro una caratteristica di gusto che nessun'altra farina di grano tenero presenta.</p>
<b>Sigla</b>	<b>OME</b>
<b>Analisi microbiologiche:</b>	<p><i>Carica batterica totale:</i> &lt; 100.000 ufc/g</p> <p><i>Lieviti:</i> &lt;1.000 ufc/g</p> <p><i>Muffe:</i> &lt; 1.000 ufc/g</p> <p><i>Salmonella:</i> assente</p>
<b>Tipo di imballo:</b>	sacchi di carta da 25 kg
<b>Modalità di conservazione:</b>	conservare in un luogo fresco e asciutto
<b>Impiego:</b>	Diretti brevi; rinfreschi per pani all'olio, lavorato in generale; paste molli; focacce , pizze e grissini
<b>Assistenza tecnica:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Josè Consolandi (Tecnico di panificazione) Tel. 335-6966691</b></li> <li>– <b>Mattia Masala (Tecnico di panificazione) Tel. 335-5988049</b></li> <li>– <b>Elisabetta Spirolazzi (Controllo Qualità) Tel. 0381-81792</b></li> <li>– <b>Francesca Varvello (Ricerca &amp; Sviluppo) Tel. 0381-81792</b></li> </ul>

## *Farina artigianale Oro di macina® rinfresco*

*Tutta la bontà del cuore del grano macinato a pietra*

### Farina di grano tenero tipo “0”

MOLINO DI VIGEVANO S.p.A. Sistema di gestione qualità UNI EN ISO 9001 : 2000 CERTIFICATO DA CERTIQUALITY n° 696	
<b>Caratteristiche:</b>	Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani, canadesi e tedeschi, il cui germe è stato mantenuto all'interno, dopo essere stato sgrassato e ridotto a sfarinato mediante un'esclusiva tecnica di macinatura a pietra. Oltre ad essere una farina di ottima qualità dal punto di vista tecnologico, ben equilibrata, facilmente lavorabile e adatta a tutti i tipi di lavorazione che non richiedano tempi eccessivamente lunghi di lievitazione, è una farina con una fragranza di grano particolare, che si sprigiona già all'interno del forno e che diventa chiaramente tangibile all'assaggio del prodotto finito.
<b>Risultato finale:</b>	<p><b>Analisi chimiche:</b> Ceneri 0,65; Umidità 14,50; Proteine (N x 5.70) 13,5 su 100 parti di sostanza secca;</p> <p><b>Attività enzimatica:</b> F.N. 350; Amilogramma: 900;</p> <p><b>Farinogramma:</b> assorbimento 59 %, stabilità 14', tempo di sviluppo 4,5'.</p> <p><b>Alveogramma:</b> W 310-330 P/L 0.45</p> <p>È una farina studiata appositamente per elevare le qualità dei prodotti da forno e per conferire loro una caratteristica di gusto che nessun'altra farina di grano tenero presenta.</p>
<b>Sigla</b>	<b>OMR</b>
<b>Analisi microbiologiche:</b>	<p><i>Carica batterica totale:</i> &lt; 100.000 ufc/g</p> <p><i>Lieviti:</i> &lt;1.000 ufc/g</p> <p><i>Muffe:</i> &lt; 1.000 ufc/g</p> <p><i>Salmonella:</i> assente</p>
<b>Tipo di imballo:</b>	sacchi di carta da 25 kg
<b>Modalità di conservazione:</b>	conservare in un luogo fresco e asciutto
<b>Impiego:</b>	Diretti lunghi; rinfreschi, lavorato in generale; paste molli;
<b>Assistenza tecnica:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Josè Consolandi (Tecnico di panificazione) Tel. 335-6966691</b></li> <li>– <b>Mattia Masala (Tecnico di panificazione) Tel. 335-5988049</b></li> <li>– <b>Elisabetta Spirolazzi (Controllo Qualità) Tel. 0381-81792</b></li> <li>– <b>Francesca Varvello (Ricerca &amp; Sviluppo) Tel. 0381-81792</b></li> </ul>