



GRUPPO MOLINO DI VIGEVANO

SCHEDE DI PRODOTTO

GÔURMET
LINEA SPECIALE
PER ALTA RISTORAZIONE

LE SPECIALI MISCELE E FARINE

PER LA ALTA RISTORAZIONE

■ *PRODOTTI SPECIALISTICI*

materie prime specifiche, selezionate e mirate alla destinazione d'uso. Aggiunta di ingredienti naturali - malto, germe di grano, glutine, amidi, farine specifiche, che esaltano le qualità della farina di base, per ottenere una resa migliore nel prodotto finale.

■ *PRODOTTI NATURALI*

Ingredienti totalmente naturali, senza conservanti né additivi chimici.

■ *GARANZIA E COSTANZA NEL RISULTATO*

Bilanciamento tra i diversi tipi di enzimi presenti nella farina, per rendere il prodotto meglio lievitato, o croccante, gustoso e digeribile.

La gamma



LINEA GOURMET**PIZZA**

PIZZA LIEVE®
la vera pizza leggera, naturale, digeribilissima

Caratteristiche:	Miscela particolarmente equilibrata, formata da farine di grano tenero 00 selezionato, farina integrale, semola rimacinata di grano duro, germe di grano, malto e madre acida essiccata, per ottenere una pizza sottile come richiesto dalla migliore tradizione napoletana: fragrante, croccante e digeribile.
Lavorazione	La miscela di grani selezionati permette di ottenere un impasto avente un buon assorbimento d'acqua, una buona strutturazione e sufficiente elasticità, in modo da poter essere steso senza che ritorni o strappi. La presenza di farina integrale rende l'impasto molto caratterizzante. La presenza di lievito madre essiccato dona il caratteristico aroma degli impasti prodotti con la tradizionale lavorazione con "madre acida". La presenza della semola di grano duro esalta le già ottime caratteristiche reologiche della farina e il germe di grano conferisce maggior sapore e fragranza. Il prezioso olio di germe di grano, grazie alla concentrazione di sali minerali e vitamina E (antiossidante per eccellenza) contribuisce a dare vigore all'impasto, rendendolo unico e inimitabile.
Analisi microbiologiche	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: assente in 1g Salmonella: assente in 25 g
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto (T° max 30°C/48.6 F°)
Imballo	Sacchi di carta da kg 25 + 1 bottiglia di olio di germe di grano VIOGERM®

**LINEA RISTORAZIONE
PRODOTTI COMPLEMENTARI**

PIZZA LIEVE®
Ricette

<p>Metodo Diretto</p>	<p>Acqua 5 l Pizza lieve 10 Kg Lievito: 50 g (fresco); 15 g c/a a seconda della temperatura ambiente Olio di germe di grano: 100 g Sale: 250 g</p> <p><i>Impastare tutti gli ingredienti (temperatura finale impasto: inferiore a 24°C), far riposare la pasta per 30/40 minuti a temperatura ambiente, formare le palline da 200/220 g. Lasciare riposare le palline nelle apposite vaschette di plastica alimentare, coperte con del film di nylon, per circa 48 ore, in frigorifero (5°C circa). Riportare a temperatura ambiente circa 3/5 ore prima dell'utilizzo.</i></p>
<p>Metodo Polish</p>	<p>Prima fase: Brodo</p> <p>Acqua: 4,5 l Pizza lieve: 5 Kg Lievito: 15 g (fresco); 5 g c/a a seconda della temperatura ambiente <i>Mescolare i suddetti ingredienti fino ad ottenere un prodotto cremoso e omogeneo. Lasciare riposare a temperatura inferiore a 20°C per circa 8 ore. Dopo tale periodo il prodotto sarà circa triplicato, solo allora si procede alla fase successiva:</i></p> <p>Seconda fase: Impasto</p> <p>Acqua: 0,5 l Pizza lieve: 5 Kg Lievito: 30 g (fresco); 5 g c/a a seconda della temperatura ambiente Olio di germe di grano: 100 g Sale: 250 g</p> <p><i>Impastare tutti gli ingredienti assieme al Brodo (temperatura finale impasto: inferiore a 24°C), far riposare la pasta per 30/40 minuti a temperatura ambiente, formare le palline da 200/220 g. Lasciare riposare le palline nelle apposite vaschette di plastica alimentare, coperte con del film di nylon, per circa 48 ore, in frigorifero (5°C circa). Riportare a temperatura ambiente circa 3/5 ore prima dell'utilizzo.</i></p>
<p>Metodo Biga</p>	<p>Prima fase: Biga</p>

Acqua: 2 l

Pizza lieve: 4 Kg

Lievito: 15 g (fresco); 5 g c/a a seconda della temperatura ambiente

Impastare i suddetti ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Introdurre in un cassonetto di plastica alimentare (Marna) unto di olio di oliva e lasciarlo riposare coperto da un coperchio (non aderente al prodotto) ad una temperatura inferiore a 15°C per circa 18/24 ore. Dopo tale periodo il prodotto sarà circa triplicato, solo allora si procede alla fase successiva:

Seconda fase: Impasto

Acqua: 3 l

Pizza lieve: 6 Kg

Lievito: 30 g (fresco); 10 g c/a a seconda della temperatura ambiente

Olio di germe di grano: 100 g

Sale: 250 g

Impastare tutti gli ingredienti assieme alla Biga (temperatura finale impasto: inferiore a 24°C), far riposare la pasta per 30/40 minuti a temperatura ambiente, formare le palline da 200/220 g. Lasciare riposare le palline nelle apposite vaschette di plastica alimentare, coperte con del film di nylon, per circa 48 ore, in frigorifero (5°C circa). Riportare a temperatura ambiente circa 3/5 ore prima dell'utilizzo.

LINEA GOURMET
PANE

PAN GÓURMET ciabatta

<i>Ingredienti:</i>	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con semola di grano duro, lecitina di soja e farina di cereali maltati.
<i>Risultato finale:</i>	La semola di grano duro conferisce al prodotto un gusto particolare; il pane si presenta con una crosta dal caratteristico colore dorato ed è particolarmente apprezzato per la sua croccantezza e leggerezza.
<i>Ricetta base:</i>	<p><i>Ingredienti:</i> PAN GÓURMET ciabatta, 60 % acqua, 4 % lievito, 2% sale con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito ed il sale; impastare bene - 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto <p>Far riposare l'impasto 30 minuti circa; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate (80-100 g). Mettere le forme a lievitare, coperte con un telo di plastica per 60 minuti. Infornare e cuocere con vapore* a forno moderato per 30 minuti.</p> <p>* in mancanza di vapore, pennellare le forme con una salamoia di acqua e sale oppure mettere nel forno una vaschetta piena d'acqua.</p>
<i>Analisi microbiologiche:</i>	<p>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: assenti in 1g Salmonella: assente in 25g</p>
<i>Modalità di conservazione:</i>	Conservare in un luogo fresco e asciutto (T° max 30°C)
<i>Caratteristiche dell'imballo:</i>	sacchi di carta da 15 kg
	<p>Josè Consolandi (Tecnico di panificazione) Tel. 3356966691 Mattia Masala (Tecnico di panificazione) Tel. 335 5988049 Chiara Isella (Controllo Qualità) Tel. 0381-81792 Francesca Varvello (Ricerca & Sviluppo) Tel. 0381-81792</p>

LINEA GOURMET
PANE

PAN GÓURMET cereali

<i>Ingredienti:</i>	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con farina di soia, farina di segale, farina di mais, fiocchi d'avena fiocchi d'orzo, semi di sesamo, lino e miglio, lecitina di soia e farina di cereali maltati.
<i>Risultato finale:</i>	Pane ai cereali e semi aromatici miscelati secondo la tradizione medioorientale
<i>Ricetta base:</i>	<p>Ingredienti: miscela PAN GÓURMET cereali, 50-55 % acqua, 4 % lievito, 4 % olio d'oliva (facoltativo).NON AGGIUNGERE SALE</p> <p>Con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1ª velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua, l'olio, il lievito ed impastare 5 minuti - 2ª velocità: aggiungere l'acqua mancante ed impastare per 10 min. <p>Temperatura finale impasto 26°C</p> <p>Far riposare l'impasto 30 minuti Coperto con un telo; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate (si consigliano forme da 300 g). Mettere le forme a lievitare, coperte con un telo per 60 minuti.</p> <p>Incidere le forme a piacere, infornare e cuocere con poco vapore* a 230°C per 30 minuti.</p> <p>* in mancanza di vapore, pennellare le forme con una salamoia di acqua e sale oppure mettere nel forno una vaschetta piena d'acqua.</p>
<i>Analisi microbiologiche:</i>	<p>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g</p> <p>Lieviti: < 2.500 ufc/g</p> <p>Muffe: < 2.500 ufc/g</p> <p>Salmonella: assente</p>
<i>Modalità di conservazione</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto (°T max 30°C)
<i>Caratteristiche dell'imballo:</i>	Sacchi da 15 Kg in carta
<i>Assistenza tecnica:</i>	<p>Josè Consolandi (Tecnico di panificazione) Tel. 3356966691</p> <p>Mattia Masala (Tecnico di panificazione) Tel. 335 5988049</p> <p>Chiara Isella (Controllo Qualità) Tel. 0381-81792</p> <p>Francesca Varvello (Ricerca & Sviluppo) Tel. 0381-81792</p>

LINEA GOURMET
PANE

PAN GÓURMET Pugliese

<i>Ingredienti:</i>	<i>semola di grano duro miscelata con lievito madre essiccato e farina di cereali maltati.</i>
<i>Risultato finale:</i>	<i>Pane di grossa pezzatura (pagnotta o filone) costituito esclusivamente da semola di grano duro, di cui conserva l'aspetto dorato ed il sapore caratteristico arricchito dalla presenza del lievito madre essiccato.</i>
<i>Ricetta base:</i>	<i>Ingredienti: PAN GÓURMET Pugliese, 70 % acqua, 3 % lievito, 2,2% sale con impastatrice a spirale: - 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito ed il sale; impastare bene - 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto Far riposare l'impasto 30- 40 minuti circa; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate. Mettere le forme a lievitare, coperte con un telo di plastica, per 60 minuti. Infornare e cuocere senza vapore a forno moderato per 45-50 minuti in funzione della pezzatura scelta.</i>
<i>Analisi microbiologiche:</i>	<i>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: assenti in 1g Salmonella: assente in 25g</i>
<i>Modalità di conservazione:</i>	<i>Conservare in un luogo fresco e asciutto (T° max 30°C)</i>
<i>Caratteristiche dell'imballo:</i>	<i>sacchi di carta da 15 kg</i>
<i>Assistenza tecnica:</i>	<i>Josè Consolandi (Tecnico di panificazione) Tel. 3356966691 Mattia Masala (Tecnico di panificazione) Tel. 335 5988049 Chiara Isella (Controllo Qualità) Tel. 0381-81792 Francesca Varvello (Ricerca & Sviluppo) Tel. 0381-81792</i>

LINEA GOURMET
PANE

PAN GÔURMET alle patate

<i>Ingredienti:</i>	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con fiocchi di patate, latte scremato in polvere, zucchero, destrosio, emulsionanti: lecitina di soja, E471; farina di cereali maltati.
<i>Risultato finale:</i>	Pane soffice dal colore dorato e dal gusto delicato adatto ad accompagnare carni gustose e salumi.
<i>Ricetta base:</i>	<p>INGREDIENTI: PAN GÔURMET alle patate, 65% acqua, 4% olio extravergine d'oliva, 1% sale, 4% lievito.</p> <p>Impastare con impastatrice a spirale: -1^a velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua, il lievito, l'olio e il sale ed impastare per 5 minuti - 2^a velocità: aggiungere l'acqua mancante e impastare per 8 minuti Temperatura finale impasto 27°C Far riposare l'impasto 15 minuti coperto con un telo di plastica. Spezzare e formare l'impasto in forme della pezzatura desiderata. Mettere le forme a lievitare, coperte con un telo di plastica, per 60 minuti. Infornare e cuocere con vapore* a 220°C per il tempo necessario in funzione della pezzatura scelta (15-20 minuti per filoncini da 100 g) * in mancanza di vapore, pennellare le forme con una salamoia di acqua e sale oppure mettere nel forno una vaschetta piena d'acqua.</p>
<i>Analisi microbiologiche:</i>	<p>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: assenti in 1g Salmonella: assente in 25g</p>
<i>Modalità di conservazione</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto (°T max 30°C)
<i>Caratteristiche dell'imballo:</i>	Sacchi da 15 Kg in carta
<i>Assistenza tecnica:</i>	<p>Jose Consolandi (Tecnico di panificazione) Tel. 3356966691 Mattia Masala (Tecnico di panificazione) Tel. 335 5988049 Chiara Isella (Controllo Qualità) Tel. 0381-81792 Francesca Varvello (Ricerca & Sviluppo) Tel. 0381-81792</p>

LINEA GOURMET
PANE

PAN GÔURMET contadino

<i>Ingredienti:</i>	<i>Farina di grano tenero integrale ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei, miscelata con semola di grano duro, semi di zucca, semi di lino, fiocchi di mais, farina di soia strutto in polvere, lecitina di soia e farina di cereali maltati.</i>
<i>Risultato finale:</i>	<i>Pane dal gusto rustico e rotondo, ricco di semi e sapore</i>
<i>Ricetta base:</i>	<i>Ingredienti: Pan Gourmet contadino kg 10, acqua l 5.2, lievito g 300 Miscelare tutti gli ingredienti nell'impastatrice, NON AGGIUNGERE SALE, 4 minuti in prima velocità e 6-8 minuti in seconda velocità. Temperatura impasto : 26°C. Riposo pasta : 10 min circa Spezzare in pezzi della pezzatura desiderata e arrotondare. Lasciare riposare per 30-35 minuti, formare arrotondando. Decorare con lo spolvero "Pan Gourmet contadino" e dare un breve riposo di 5 minuti. Far lievitare per circa 50-60 minuti (30°C e 80% di umidità). Cuocere in forno con vapore a 230°C per 30 minuti circa (ultimi 10 con tiraggi aperti).</i>
<i>Analisi microbiologiche:</i>	<i>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: assenti in 1g Salmonella: assente in 25g</i>
<i>Modalità di conservazione</i>	<i>Conservare in luogo fresco e asciutto (°T max 30°C)</i>
<i>Caratteristiche dell'imballo:</i>	<i>Sacchi da 15 Kg in carta</i>
<i>Assistenza tecnica:</i>	<i>Josè Consolandi (Tecnico di panificazione) Tel. 3356966691 Mattia Masala (Tecnico di panificazione) Tel. 335 5988049 Chiara Isella (Controllo Qualità) Tel. 0381-81792 Francesca Varvello (Ricerca & Sviluppo) Tel. 0381-81792</i>

LINEA GOURMET
FOCACCIA

GÔURMET
SCHIACCIATA AL ROSMARINO

Ingredienti:	<i>Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei miscelata con farina di mais, farina di mais integrale, sesamo, farina di cereali maltati e rosmarino disidratato.</i>
Preparazione:	<i>Lavorazione facile e veloce: l'impasto ottenuto può essere laminato a diversi spessori asseconda che si voglia ottenere schiacciata o focaccia (max 5 mm per la schiacciata e circa 1 cm per la focaccia)</i>
Risultato finale:	<i>Le focacce e le schiacciate si presentano gustose e croccanti grazie alla presenza della farina di mais. Lisce o condite formaggio molle, possono costituire una gustosa merenda o accompagnare aperitivi.</i>
Caratteristiche dell'imballo	<i>Sacchi di carta da 10 kg</i>
Ricetta base:	<i>Miscela Schiacciata al rosmarino, 50% acqua, 2,5% sale, 4% lievito fresco, 10% olio o strutto. Impastare 5 min in Ia e 8 in IIa. Far riposare la pasta 20min. Laminare ad uno spessore max di 5mm, forare e dividere a piacere. Lasciare lievitare per 40 / 60 min. infornare a 250° per 8 / 10 min.</i>

LINEA GOURMET
FOCACCIA

GÔURMET
FOCACCIA ALLA SEMOLA

Ingredienti:	<i>Farina di forza ottenuta dalla macinazione di pregiati grani europei e nordamericani miscelata con semola rimacinata di grano duro, latte in polvere e farina di cereali maltati.</i>
Preparazione:	<i>Lavorazione facile e veloce: l'impasto ottenuto può essere laminato a diversi spessori asseconda che si voglia ottenere schiacciata o focaccia (max 5 mm per la schiacciata e circa 1 cm per la focaccia)</i>
Risultato finale:	<i>Le focacce si presentano particolarmente soffici grazie alla presenza del latte in polvere. Sia le schiacciate che le focacce hanno un gusto molto delicato che si presta bene alla farcitura con salumi e alla guarnizione con qualsiasi tipo di ingrediente.</i>
Caratteristiche dell'imballo	<i>Sacchi di carta da 10 kg</i>
Ricetta base:	<i>Miscela Focaccia alla semola, 45-50% acqua, 2-2,5% sale, 4% lievito fresco, 10% olio o strutto. Impastare 5 min. in Ia e 8 min in IIa, far riposare la pasta 20 min. Per CRACKERS : laminare ad uno spessore max 5 mm. Forare e dividere a piacere. Lasciare lievitare per 15 / 20 min. infornare a 250° per 8 / 10 min. Per FOCACCIA : far riposare la pasta 20 min, spezzare, mettere in teglia e lasciare riposare per 5 / 10 min, distribuire su tutta la teglia e farcire a piacere. Lasciare lievitare per 60 / 70 min. e cuocere a 250° per 15 / 20 min.</i>

**LINEA GOURMET
FOCACCIA**

**GÔURMET
SNACK AI SEMI VARI**

<i>Ingredienti:</i>	<i>Farina di pregiati grani teneri europei miscelata con farina d'orzo, farina di germe di grano, semi (miglio, papavero, lino) e farina di cereali maltati.</i>
<i>Preparazione:</i>	<i>Lavorazione particolarmente facile e veloce: l'impasto ottenuto può essere laminato a diversi spessori asseconda che si voglia ottenere schiacciata o focaccia (max 5 mm per la schiacciata e circa 1 cm per la focaccia)</i>
<i>Risultato finale:</i>	<i>Le focacce e le schiacciate si presentano gustose e croccanti. Lisce o condite con formaggio molle o come bruschetta, possono costituire una gustosa merenda o accompagnare aperitivi e minestre.</i>
<i>Caratteristiche dell'imballo</i>	<i>Sacchi di carta da 10 kg</i>
<i>Ricetta base:</i>	<i>Miscela Snack ai semi vari, 45-50% acqua, 2-2,5% sale, 4% lievito fresco, 7-10% olio o strutto. Impastare 5 min. in Ia e 8 min in IIa, far riposare la pasta 20 min. Per CRACKERS : laminare ad uno spessore max 5 mm. Forare e dividere a piacere. Lasciare lievitare per 15 / 20 min. infornare a 250° per 8 / 10 min. Per FOCACCIA : far riposare la pasta 20 min, spezzare, mettere in teglia e lasciare riposare per 5 / 10 min, distribuire su tutta la teglia e farcire a piacere. Lasciare lievitare per 60 / 70 min. e cuocere a 250° per 15 / 20 min.</i>