



ANTICO  
MOLINO  
ROSSO®



# Aida

la farina bio tipo 1

UNA VERA OPERA D'ARTE

**BIOLOGICA  
SEMINTEGRALE  
MACINATA A PIETRA**

A GENUINE ART PIECE ORGANIC SEMI-WHOLEMEAL STONE GROUND

[www.molinorosso.com](http://www.molinorosso.com)

LAVORAZIONE ARTIGIANALE A PIETRA



ANTICO MOLINO ROSSO®

Se la passione ti spinge oltre il tuo lavoro, le nostre farine, macinate a pietra, sono il primo ingrediente per la creazione dei tuoi prodotti.

IL MOLINO BIOLOGICO



# Aida2.6

la farina bio tipo 1

*Restaurant*  
**GOURMET**  
BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA



## Aida2.6

Impasto diretto, dalle 4 alle 8 ore, utilizzando idratazioni che vanno dal 70-80%, utilizzare dal 2% al 4% di pasta madre essiccata Antico Molino Rosso a seconda delle ore di lievitazione. Formatura dopo la prima lievitazione e decorazione dopo la seconda lievitazione, per poi procedere alla cottura.

*(richiedi ricetta completa al tuo commerciale)*

**Farina Tipo 1 W 240/260 - P/L 0.60**

# Aida 3.3

la farina bio tipo 1



## Aida 3.3

Ideale per brioches, ciabatta, francesini, baguette, focacce, pani a lunga lievitazione, pizza tonda e pizza in teglia con metodo indiretto, 36/72 ore di lievitazione, panettone, colomba e infine alla produzione di lievito madre.

Farina Tipo 1 W 310/330 - P/L 0.63 - 0.68

# Aida 2.5

la farina bio tipo 1



## Aida 2.5

Ideale per pani a grossa pezzatura  
e pan bocconi con lievitazioni 6/8 ore.

Pizza tonda e pizza in teglia  
con lievitazioni  
da 24/36 ore.

Farina Tipo 1 W 250/260 - P/L 0.57 - 0.60

# Aida 2.0

la farina bio tipo 1

## Aida 2.0

Ideale per pani  
di piccola e grossa pezzatura,  
pizza al taglio e tonda ad impasti diretti  
focacce, panini, pan brioche,  
crostate e soprattutto dolci.

Farina Tipo 1 W 200/220 - P/L 0.53 - 0.55



ANTICO MOLINO ROSSO®

# Aida

la farina bio tipo 1

## Biologica

Assenza totale di fitofarmaci e diserbanti, consentiti invece nell'agricoltura convenzionale.

Il biologico sfrutta la naturale fertilità del suolo.

## Semintegrale

Le farine semintegrali rappresentano la giusta via di mezzo tra lavorabilità e valori nutrizionali.

Contiene fibra, minerali, vitamine e molte altre proprietà.

## Macinata a pietra

Noi lo facciamo veramente! La macinazione a pietra conserva nelle farine integrali e semintegrali le proprietà nutrizionali contenute sia nel pericarpo, che nello strato aleuronico e nel germe.



**ANTICO MOLINO ROSSO®**

[www.molinosrosso.com](http://www.molinosrosso.com)

**biodedicati da sempre!**

ANTICO MOLINO ROSSO SRL  
Via Bovolino, 1 - 37060 Buttapietra (VR)  
Tel. +39 045 6660506 Fax +39 045 6668000  
[molinosrosso@molinosrosso.com](mailto:molinosrosso@molinosrosso.com)



SENZA GLUTINE  
DIP. n° 108 - CERT. n° 5167