



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

19 35

MILLENOVECENTOTRENTACINQUE

FARINE BIO PER PASTICCERIA

Pasticceria è Arte®



da agricoltura biologica

www.anticomolinosso.com

Qualità
BIU

LE FARINE BIO PER PASTICCERI PROFESSIONISTI

In una cornice fra storia ed innovazione, portiamo avanti con passione l'autenticità e l'essenza delle farine Biologiche macinate a pietra. L'accademia della panificazione, il giardino della bio-diversità ed il campo sperimentale sono i nostri tre punti di partenza per la ricerca e lo sviluppo.





BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

AIDA BIO FARINE TIPO 1



ANTICO
MOLINO
ROSSO

1935

SEMINTEGRALI, MACINATE CON MULINI A PIETRA
CON TUTTO IL GERME.

Negli anni 2000 incontrando tutti i giorni professionisti nell'ambito della panificazione, decidemmo di produrre una farina tipo 1, biologica, semintegrale, macinata a pietra con tutto il germe. La difficoltà maggiore era proprio quella di riuscire a togliere le abitudini legate alla lavorazione delle farine raffinate. La lenta lavorazione e la bassa temperatura della farina rese questa farina una vera opera d'arte. In quel momento nacque la famiglia di farine AIDA.



FARINA AIDA 2.6 TIPO 1 RESTAURANT CON SEMI MACINATA A PIETRA

PRODOTTA CON GRANO TENERO ITALIANO

12,5 Kg cod. 312515

Farina Semintegrale tipo 1 di Grano Tenero BIO Macinata a pietra - provenienza Italia W 240/260 - P/L 0,60 - idratazione da 70% a 80% - liev. da 8 ore a 24 ore. Adatta per pane piccola o grande pezzatura.



FARINA AIDA 2.0 TIPO 1 MACINATA A PIETRA

PRODOTTA CON GRANO TENERO ITALIANO

25 Kg cod. 009225 / Disponibile da 5 kg

Farina Semintegrale tipo 1 di Grano Tenero BIO Macinata a pietra - provenienza Italia W 200/220 - P/L 0,60 - idratazione da 60% a 65% - liev. da 6 ore a 24 ore. Adatta per pan di spagna, pan dolce, crostate e pasticceria secca



FARINA AIDA 2.5 TIPO 1 MACINATA A PIETRA

PRODOTTA CON GRANO TENERO ITALIANO

25 Kg cod. 0094225 / Disponibile da 5 kg

Farina Semintegrale tipo 1 di Grano Tenero BIO Macinata a pietra. Provenienza Italia e UE Germania. W 240/260 - P/L 0,63 - idratazione da 60% a 70% - liev. da 18 ore a 36 ore. Adatta per bigné, pasta sfoglia e croissant francesi.



FARINA AIDA 3.3 TIPO 1 MACINATA A PIETRA

PRODOTTA CON GRANO TENERO ITALIANO E UE GERMANIA

25 Kg cod. 00925 / Disponibile da 5 kg

Farina Semintegrale tipo 1 di Grano Tenero BIO. Macinata a pietra. Provenienza Italia e UE Germania. W 320/340 - P/L 0,65 - idratazione da 65% a 85% - liev. da 24 ore a 72 ore. Adatta per brioches all'italiana, panettoni e colombe.

FARINA AIDA 3.3 BIO

BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA




ANTICO
MOLINO
ROSSO
1935
MILLENOVCENTOTRENTACINQUE



I grani teneri Biologici di Antico Molino Rosso, vengono acquistati soltanto da Aziende Agricole Italiane. Evidentemente quando si tratta di grani teneri di forza è inevitabile acquistare grani provenienti da Paesi freddi come Germania e Austria.



ANTICO
MOLINO
ROSSO

1935
MILLERIEVOCALITATIBATACQUE



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

FARINE BIO GRANO TENERO

TUTTA LA QUALITÀ DELLA FARINA BIOLOGICA PER I DOLCI


ANTICO
MOLINO
ROSSO

1935



FARINA BIO INTEGRABILE GRANO TENERO

25 Kg - cod. 00125 / Disponibile da 5 kg

Farina Integrabile di Grano Tenero BIO
Macinata a pietra. Provenienza 100%
Italia. W 180/200 - P/L 0,55 - idratazione
65% - liev. impasto diretto 4 ore



FARINA BIO EQUILIBRA SEMINTEGRALE TIPO 2

25 kg cod. 00225 / Disponibile da 5 kg

Farina Semintegrale tipo 2 di
Grano Tenero BIO Macinata a pietra.
Provenienza 100% Italia. W 190/210 - P/L
0,55 - idratazione 60% - liev. impasto
diretto 4 ore.



FARINE BIO GRANO TENERO TIPO 0

TUTTA LA QUALITÀ DELLA FARINA BIOLOGICA PER I DOLCI

ANTICO
MOLINO
ROSSO

1935
MILLENOVECENTOTRENTACINQUE



FARINA BIO GIULIETTA 2.0

25 kg cod. 00425 / Disponibile da 5 kg

Farina tipo 0 di Grano Tenero BIO
Provenienza 100% Italia W 210/220 - P/L 0,55 - idratazione da 60% a 70%
Adatta per pan di spagna, brisé e bigné.
Ore di lievitazione: 8 - 24 ore.



FARINA BIO ROMEO 2.5

25 kg cod. 00525 / Disponibile da 5 kg

Farina tipo 0 di Grano Tenero BIO
provenienza Italia W 250/270 - P/L 0,60
- idratazione da 60% a 80% - Adatta
per krapfen, frittelle e ciambelle. Per
baguettes e rosette. Ore di lievitazione:
18 - 36 ore.



FARINA BIO MONTECCHI 3.3

25 kg cod. 00625 / Disponibile da 5 kg

Farina tipo 0 di Grano Tenero BIO
provenienza Italia e Germania
W 300/320 - P/L 0,60 - idratazione da
65% a 85% - Adatta per brioches, sfoglia,
panettoni e colombe. Ore di lievitazione:
24-72 ore.



FARINA BIO GRAN LIEVITATI 3.6

25 kg cod. 007025 / Disponibile da 5 kg

Farina tipo 0 di Grano Tenero BIO
provenienza Italia e Germania
W 360/380 - P/L 0,60 - idratazione da
65% a 85% - Adatta per impasti con biga
e pre-impasti, per panettoni e pandori.



FARINA BIO MANITOBA 4.0

25 kg cod. 00725 / Disponibile da 5 kg

Farina tipo 0 di Grano Tenero Manitoba
BIO Provenienza Germania - Italia W
380/400 - P/L 0,60 - Adatta per impasti
con biga e pre-impasti. Da utilizzare
come coadiuvante per rafforzare le
farine.



Migliaccio napoletano, torta di semolino.



ANTICO
MOLINO
ROSSO

1935



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

SEMOLE BIO DI GRANO DURO



1935
MILLENOVECENTOTRENTACINQUE

TUTTE LE SOLARITÀ DEL SUD ITALIA

Direttamente dalle terre del sud Italia, i migliori grani duri Biologici, vengono selezionati per ottenere le migliori Semole Bio Italiane.

Le semole rimacinate di Antico Molino Rosso sono indicate per la produzione di pasta, pane, dolci, pizza oltre che per lo spolvero professionale.



SEMOLA BIO DORATA INTEGRALE

25 kg cod. 01125 / Disponibile da 5 kg

Semola Integrale di Grano Duro BIO
Macinata a pietra. Provenienza 100%
Italia (Sicilia/Puglia/Campania).
Idratazione fino al 70% Adatta per
impasti diretti indiretti.



SEMOLA BIO DORATA RIMACINATA

25 kg cod. 01225 / Disponibile da 5 kg

Semola Rimacinata di Grano Duro BIO.
Provenienza 100% Italia (Sicilia/Puglia/
Campania) Idratazione fino al 70%
Adatta per impasti diretti e indiretti.



SEMOLA BIO DORATA

25 kg cod. 01130 / Disponibile da 5 kg

Semola di Grano Duro BIO.
Provenienza 100% Italia (Sicilia/Puglia/
Campania) Idratazione fino al 70%
Adatta per impasti diretti e indiretti.



FARINE NOBILI BIO

FARRO, KAMUT, MACINATE A PIETRA



L'ECCELLENZA DELLE FARINE SPECIALI AD ALTO CONTENUTO PROTEICO



FARINA BIO FARRO SPELTA INTEGRALE

25 kg cod. 02125 / Disponibile da 5 kg

Farina Integrale di Farro Spelta BIO
Macinata a pietra - Provenienza Italia
o Ungheria (Agricoltori certificati Bio-
Hungary) Idratazione dal 60% al 65%
Adatta per impasti diretti.



FARINA BIO FARRO TIPO 2 SEMINTEGRALE

25 kg cod. 022025 / Disponibile da 5 kg

Farina Semintegrale tipo 2 di Farro Spelta
BIO Macinata a pietra - Provenienza Italia
o Ungheria (Agricoltori certificati Bio-
Hungary) Idratazione dal 60% al 65%
Adatta per impasti diretti.



FARINA BIO FARRO SPELTA TIPO 0

25 kg cod. 02225 / Disponibile da 5 kg

Farina tipo 0 di Farro Spelta BIO
Provenienza Italia o Ungheria (Agricoltori
certificati Bio-Hungary)
Idratazione dal 60% al 65%
Adatta per impasti diretti.



SEMOLA BIO KHORASAN KAMUT® RIMACINATA

25 kg cod. 03225 / Disponibile da 5 kg

Semola Rimacinata di Grano Khorasan
Kamut® BIO. Provenienza Montana (USA)
Idratazione 60%. Adatta per impasti
diretti.



Farro e Kamut, sono due cereali nobili in quanto il loro valore proteico, varia dai 14 fino ai 17 g per 100 g di proteine. Antico Molino Rosso ha come obiettivi fornirti sempre il farro di origine Italiana, il Kamut come noto, proviene da coltivazioni Biologiche del Montana e Canada.


ANTICO
MOLINO
ROSSO

1935
MILLENOVECENTOTRENTACINQUE



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

Il nostro obiettivo è quello di cominciare a vedere anche nella pasticceria l'utilizzo di farine da agricoltura biologica ed è per questo che Antico Molino Rosso si è impegnato nella realizzazione di tre Farine Bio per alta pasticceria.



FARINE TIPO 0 BIO PER PASTICCERIA D'ECCELLENZA



ANTICO
MOLINO
ROSSO

19 35
MILLENOVECENTOTRENTACINQUE



FARINA BIO PER PANETTONE PANDORO E BRIOCHES

312520 - 25 kg

Farina per pasticceria ideata per la produzione di: panettone, pandoro, colomba, brioche, sfoglia grassa con burro, cornetti, babà e pasticceria surgelata.



FARINA BIO PER SFOGLIA E CROISSANT

312519 - 25 kg

Farina per pasticceria ideata per la produzione di: pasta sfoglia, millefoglie, ventagli cannoli e croissant.



FARINA BIO PER FROLLA TORTE & BRISÈ

312518 - 25 kg

Farina Per Pasticceria Ideata Per La Produzione Di: Pastafrolla, Pasta Brisè, Pan Di Spagna, Plum Cake, Ciambelle, Torta Paradiso, Torta Margherita, Sbrisolona, Crostate, Frolle Dolci E Salate, Biscotti, Pasticceria Da Thè.



Abbiamo creato una linea per professionisti,
dove l'essenza della materia prima è unica,
biologica e sana.

NASCE COSÌ LA NUOVA LINEA PASTICCERIA
DI ANTICO MOLINO ROSSO



CEREALI ANTICHI FARINE TIPO 2 BIO



ANTICO
MOLINO
ROSSO

1935

MILLENOCENTOTRENTACINQUE

ANTICHI SAPORI TUTTI DA RISCOPRIRE PER I TUOI DOLCI



FARINA BIO AURORA TIPO 2 SEMINTEGRALE

12.5 kg cod. 312510 / Disponibile da 5 kg

Farina di 7 varietà di grani teneri antichi tipo 2 Semintegrale. Macinata a pietra
Provenienza Filiera Italia (Veneto)
Idratazione 60% - Adatta per impasti diretti.



FARINA BIO 180 VARIETÀ TIPO 2 SEMINTEGRALE

12.5 kg cod. 312513 / Disponibile da 5 kg

Farina di 180 varietà di grani teneri antichi tipo 2 Semintegrale Macinata a pietra - provenienza Filiera Italia (Veneto) Idratazione 60% - Adatta per impasti diretti.



FILIERA CORTA BIO
DEI CEREALI ANTICHI



FARINA BIO GENTILROSSO

12.5 kg cod. 312509 / Disponibile da 5 kg

Farina di Grano Tenero var. Gentil Rosso tipo 2 Semintegrale Macinata a pietra
Provenienza Italia (Veneto/Lombardia)
Idratazione 60% - Adatta per impasti diretti.



SEMOLATO BIO CAPPELLI SEMINTEGRALE

12.5 kg cod. 312512 / Disponibile da 5 kg

Semolato Semintegrale di Grano Duro Cappelli tipo 2 BIO Macinata a pietra - Provenienza Italia (Abruzzo/Puglia/Toscana) Idratazione 60% - Adatta per impasti diretti.

Disponibile integrale e rimacinata.

Dal nostro campo sperimentale nato nel 2007, è nata la selezione dei migliori Cerali antichi biologici, sia mono-varietà che popolazioni di multi-varietà. Abbiamo coltivato prodotto e testato ad oggi più di 140 varietà di cerali antichi, ottenendo una selezione unica di 6 Farine macinate a pietra uniche di Antico Molino Rosso.



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

FARINE BIO



NATURALMENTE SENZA GLUTINE

UNA SCELTA COMPLETA E SANA (DISPONIBILI ANCHE CERTIFICATE CSQA)



FARINA BIO DI RISO

25 kg cod. 05125 / Disponibile da 5 kg

Farina di riso BIO
Provenienza 100% Italia

i Disponibile anche nella versione
CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA



FARINA BIO DI MAIS FIORETTO

25 kg cod. 04325 / Disponibile da 5 kg

Farina di mais fioretto BIO
Provenienza 100% Italia

i Disponibile anche nella versione
CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA



FARINA BIO INTEGRALE DI MIGLIO

25 kg cod. 07125 / Disponibile da 5 kg

Farina di miglio BIO
Provenienza 100% Italia

i Disponibile anche nella versione
CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA



FARINA BIO DI MAIS BRAMATA

25 kg cod. 04125 / Disponibile da 5 kg

Farina di mais bramata BIO
Provenienza 100% Italia

i Disponibile anche nella versione
CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA





ANTICO
MOLINO
ROSSO

19 35





ANTICO
MOLINO
ROSSO

1935



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

SEMI BIO DA DECORAZIONE

DECORARE O CONDIRE CON SAPORE UTILIZZANDO I SEMI

ANTICO
MOLINO
ROSSO

19 35
MILLENOVECENTOTRENTACINQUE



MIX SEMI BIO

5 kg cod. 219005

Disponibile da 500g e 150g

Semi di Sesamo Bio, Semi di Lino Scuro Bio, Semi di Girasole Bio. Svolgono un'azione protettiva delle membrane cellulari ed antiossidante, grazie alla presenza di vitamina E e selenio. Provenienza Non UE.



SEMI DI PAPAVERO BIO

5 kg cod. 21705

Disponibile da 500g e 150g

Il contenuto di calcio è un aiuto per i denti e le ossa, mentre il manganese combatte l'azione dannosa dei radicali liberi regolando il livello di zuccheri nel sangue.

Provenienza Non UE.



SEMI DI ZUCCA BIO

5 kg cod. 21805

Disponibile da 500g e 150g

Svolgono un'azione protettiva delle membrane cellulari ed antiossidante, grazie alla presenza di vitamina E e selenio.

Provenienza Non UE.

i Disponibile anche nella versione
CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA

i Disponibile anche nella versione
CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA



SEMI DI GIRASOLE BIO

5 kg cod. 21305

Disponibile da 500g e 150g

Contengono un ricchissimo patrimonio vitaminico, uno dei più elevati del mondo vegetale. E' presente un alto contenuto di vitamina B1, oltre alle vitamine A, D, E, PP e ai tanti sali minerali.

Provenienza Non UE.



SEMI DI SESAMO BIO

5 kg cod. 21405

Disponibile da 500g e 150g

Sono ricchi di calcio che rafforza lo scheletro e previene l'osteoporosi. Inoltre contengono zinco che dona benefici all'organismo proteggendolo da infezioni e selenio, efficace contro i radicali liberi.

Provenienza Non UE.



SEMI DI LINO SCURO BIO

5 kg cod. 21505

Disponibile da 500g e 150g

Proteggono l'apparato cardiovascolare e, stabilizzando il battito cardiaco, riducono il rischio d'infarto. Sono utili anche in gravidanza, in quanto contribuiscono alla formazione della corteccia cerebrale del nascituro.

i Disponibile anche nella versione
CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA

i Disponibile anche nella versione
CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA

i Disponibile anche nella versione
CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA

LIEVITI MADRE BIO MALTO D'ORZO FECOLA E AMIDI

TUTTA LA BONTÀ DEL LIEVITO MADRE ESSICCATO CON AGGIUNTA DI LIEVITO SECCO



PASTA MADRE DI GRANO IN POLVERE CON LIEVITO SECCO

1 Kg cod. 231500

Provenienza UE



PASTA MADRE DI FARRO IN POLVERE CON LIEVITO SECCO

1 Kg cod. 251500

Provenienza UE



AMIDO BIO DI MAIS

1 kg cod. 24150 / Disponibile da 5 kg

Provenienza UE



FECOLA BIO DI PATATE

1 kg - cod. 17001

Provenienza Germania



MALTO D'ORZO AIUTA LA LIEVITAZIONE DONA COLORE ALL'IMPASTO

500 g cod. 24150

Il malto d'orzo è un dolcificante naturale caratterizzato da un'apporto calorico molto inferiore rispetto a quello dello zucchero apportando numerosi benefici. Provenienza UE



LIEVITO SECCO CERTIFICATO SENZA GLUTINE

100 g cod. SG23180 / Disponibile da 500 g

Lievito secco certificato senza glutine della line Spigabuona®
Provenienza UE



AMIDO DI MAIS WAXY CERTIFICATO SENZA GLUTINE A BASSO INDICE GLICEMICO

1,5kg - cod. SG18002 Disponibile da 10 kg

Conosciuto fin dall'età della pietra, e chiamato da Ippocrate cibo dei filosofi, è rinfrescante e antiinfiammatorio, ricco di vitamine. Ottimo da inserire negli impasti, può essere consumato anche da solo.



ANTICO
MOLINO
ROSSO

19 35

MILLENOVECENTOTRENTACINQUE



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

PRODOTTI BIO COMPLEMENTARI



UVA SULTANINA BIO

12,5 kg - cod. 25125

Provenienza Turchia



NOCCIOLE SGUSCIATE TOSTATE BIO

2,5 e 5 kg - cod. 25206

Provenienza Italia (Sicilia/Piemonte)



MANDORLE SICILIANE SGUSCIATE TOSTATE BIO

2,5 e 5 kg - cod. 25607

Provenienza Italia (Sicilia)



CONFETTURA D'ALBICOCCA BIO

12,5 kg - cod. 25612

35% di frutta dolcificata con agave

Provenienza Germania



MANDORLE SICILIANE TOSTATE BIO

2,5 kg - cod. SGT25715

Provenienza Italia (Sicilia)



NOCCIOLE SICILIANE TOSTATE BIO

2,5 kg - cod. SGT252225

Provenienza Italia (Sicilia)



SALE ALIMENTARE FINO

25 kg - cod. 25125

Provenienza Sicilia



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "REDORO" BIO

5 lt - cod. 29205

Lenta spremitura a freddo

Provenienza Italia (Veneto)



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "BONOLI" BIO

5 lt - cod. 29405

Provenienza UE/NON UE



ANTICO
MOLINO
ROSSO

19 35
MILLENOCENTOTENTACINQUE



**ZUCCHERO GREZZO
DI CANNA BIO GOLDEN LIGHT**

1 kg - cod. 25125 / Disponibile da 5kg e 25kg

Provenienza Brasile/Argentina/Colombia





ANTICO
MOLINO
ROSSO

19 35
MILLENOVECENTOTRENTACINQUE





Pasticceria è Arte®



CATALOGO ON LINE

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI:



Antico Molino Rosso srl, via Bovolino 1, 37060 Buttapietra - Verona
T. 045 6660506 / F. 045 6668000 / molinorosso@molinorosso.com / www.molinorosso.com