



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

19 35

MILLENOVECENTOTRENTACINQUE

FARINE BIO PER PANIFICATORI

Pane è Natura®



da agricoltura biologica

www.molinosrosso.com

Qualità
BIU

LE FARINE BIO PER PANIFICATORI 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.





ANTICO
MOLINO
ROSSO®

19 35

MILLENOVECENTO



AIDA BIO FARINE TIPO 1 A PIETRA

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 bocconcini e pane in cassetta.



FARINA AIDA 2.5 TIPO 1 MACINATA A PIETRA

 **PRODOTTA CON GRANO TENERO ITALIANO**

25 Kg cod. 0094225

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 baguettes, rosette e pre-impasti.



FARINA AIDA 3.3 TIPO 1 MACINATA A PIETRA

 **PRODOTTA CON GRANO TENERO ITALIANO E UE GERMANIA**

25 Kg cod. 00925

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 ciabatte, baguettes, rosette e pre-impasti.



FARINA AIDA OMEGA 3 CON SEGALE, TIPO 1 MACINATA A PIETRA

 **PRODOTTA CON GRANO TENERO ITALIANO E UE GERMANIA**

25 Kg cod. 009325

Miscela integrale di segale e grano bio Farina di grano tenero tipo 0, farina semintegrale di segale farina di semi di lino scuro, malto d'orzo tostato. Macinata a pietra. Provenienza ue/ non ue. Idratazione 65%. Adatta per impasti diretti.

LINEA AIDA 2.6 BIO RESTAURANT



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

Aida 2.6 Restaurant è una farina semintegrale da agricoltura biologica ottima per realizzare pane gourmet da ristorazione di qualità. L'insieme dei cereali macinati a pietra al suo interno le conferiscono un sapore unico e un profumo inconfondibile. Arricchita poi dai semi bio che completano il suo alto valore nutrizionale. Ottima anche per la realizzazione di pane di grossa pezzatura o focacce.

Consigli d'utilizzo: 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.

ANTICITÀ
NON



FARINE BIO GRANO TENERO TIPO 0

TUTTA LA QUALITÀ DELLA FARINA BIOLOGICA PER IL PANE


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 Italia 100% W 210/220 - P/L
0,55 - idratazione da 60% a 70%. Adatta
per pizza tonda e pizza in teglia. 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 impasti con biga, poolish e pre-
impasti. 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 impasti con biga, poolish
e pre-impasti. Per ciabatte, baguettes e
rosette. 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.

FARINE BIO GRANO TENERO 25KG

TUTTA LA QUALITÀ DELLA FARINA BIOLOGICA PER IL PANE

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.



FARINA BIO INTEGRALE GRANO TENERO

25 Kg - cod. 00125 / Disponibile da 5 kg

Farina Integrale 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.



FARINA BIO ITALIA CON GERME DI GRANO E SEMOLA DI GRANO DURO

25 kg cod. 131025 / Disponibile da 5 kg

Farina per pizza con Germe di Grano BIO Farina tipo 0 - Semola rimacinata di Grano Duro - Germe di Grano. Provenienza 100% Italia. W 260/280 - P/L 0,55 - idratazione 60% - liev. da 18 ore a 36 ore. Adatta per pizza in teglia.

CEREALI ANTICHI FARINE TIPO 2 BIO A PIETRA



1935
MILLENOVECENTOTRENTACINQUE

ANTICHI SAPORI DA RISCOPRIRE PER IL TUO PANE



novità

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.



novità

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.



SEMOLATO BIO TIMILIA INTEGRALE

25 kg cod. 013525 / Disponibile da 5 kg

Semolato di Grano Duro var. Timilla - Integrale Macinata a pietra - provenienza Italia (Sicilia) 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 BIO tipo 2 Macinata a pietra - Provenienza Italia (Abruzzo/Puglia/Toscana) Idratazione 60% - Adatta per impasti diretti.

Disponibile integrale e rimacinata.

Tutte le farine presenti in questa sezione sono disponibili a seconda del raccolto

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



ANTICO
MOLINO
ROSSO

19 35
MILLERMOVACCA FOTOGRAFICO

GRANNO DURO
MOLINO



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

SEMOLLE BIO DI GRANO DURO

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.



SEMOLA BIO NUVOLE PER SPOLVERO

5 kg cod. 01205N

Semola per lo spolvero dell'impasto in stesura. Provenienza 100% Italia (Sicilia/Puglia/Campania). Adatta per impasti diretti.



FARINA BIO PASTA FRESCA TIPO 0

25 kg cod. 312517 / Disponibile da 5 kg

Farina per pasta fresca BIO Farina di grano* tenero italiano tipo 0, semola di grano* duro italiano. *da agricoltura biologica. Provenienza Italia. W 180/220 P/L 0,65 Adatta per pasta fresca e gnocchi.

Farro e Kamut, sono due cereali nobili in quanto il loro valore proteico, varia dai 14 fino ai 17g 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.



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

FARINE NOBILI BIO FARRO, KAMUT, MACINATE A PIETRA


ANTICO
MOLINO
ROSSO
19 35
MILLENOVECENTOTRENTACINQUE

L'ECCELLENZA DELLE FARINE SPECIALI AD ALTO CONTENUTO PROTEICO



FARINA BIO FARRO SPELTA INTEGRALE

25 kg cod. 02125 / Disponibile da 5 kg

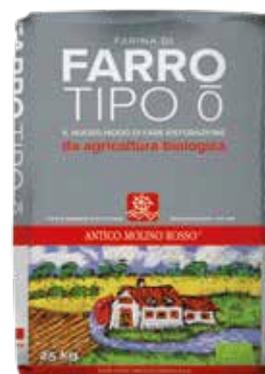
Farina Integrale di Farro Spelta BIO
Macinata a pietra - Provenienza Italia
o Ungheria (Agricoltori certificati Bio-
Hungary) Idratazione dal 60% al 65%
Adatta per impasti diretti.



FARINA BIO FARRO TIPO 2 SEMINTEGRALE

25 kg cod. 02225 / 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.

FARINE BIO A PIETRA

D'ORZO, AVENA, SEGALE, PAN DI SOLE E AI "5 CEREALI"

UNA SCELTA COMPLETA E SANA



FARINA BIO DI GRAND'ORZO CRUDO INTEGRALE

25 kg cod. 11125 / Disponibile da 5 kg

Farina Integrale di Orzo BIO.
Macinata a pietra. Provenienza Germania
o Austria. Adatta per impasti diretti.



FARINA BIO DI AVENA CRUDA INTEGRALE

25 kg cod. 10125 / Disponibile da 5 kg

Farina Integrale di Avena BIO
Macinata a pietra. Provenienza
Germania o Austria Adatta per impasti
diretti.



FARINA BIO DI SEGALE INTEGRALE

25 kg cod. 09125 / Disponibile da 5 kg

Farina Integrale di Segale BIO
Macinata a pietra. Provenienza Italia
Adatta per impasti diretti.



MIX BIO "PAN DI SOLE" CON SEMI BIO

25 Kg - cod. 13125

Miscela di Farine per pane BIO - con lievito
BIO Farina di Grano Tenero tipo 0 - semi di
Girasole - semi di Lino - fiocchi di Avena -
Farina di soya - farina di malto d'Orzo - Lievito
pasta madre di Grano Provenienza UE/Non
UE - Idratazione 60% - Adatta per impasti
diretti.



FARINA BIO AI "5 CEREALI" INTEGRALI CON SEMI DI PAPAVERO

25 kg cod. 13425 / Disponibile da 5 kg e
25kg senza semi

Miscela di Farine per pane BIO
Farina di Grano Tenero tipo 0 - Farina di
Grano Tenero Integrale - Farina di Farro
Integrale - Farina di Segale Integrale -
Farina d'Orzo Integrale - Farina di Avena
Integrale - Semi di Papavero Provenienza
UE/Non UE - Idratazione 60% - Adatta per
impasti diretti.

Possiamo arricchire la farine basiche di grano tenero Bio, utilizzando altre graminacee, ricche di calcio, fosforo, potassio, betacarotene, betaglucani, e arricchirle con i semi all'interno dell'impasto o in decorazione dalle grandi proprietà benefiche.



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

FARINE BIO NATURALMENTE SENZA GLUTINE



ANTICO
MOLINO
ROSSO

19 35
MILLENOVECENTOVENTANTACINQUE

UNA SCELTA COMPLETA E SANA (DISPONIBILI ANCHE CERTIFICATE CSQA)

Queste farine sono **prive di glutine naturalmente**. Vengono prodotte in uno stabilimento dove è presente anche il glutine pertanto se ne sconsiglia il consumo a soggetti intolleranti o celiaci. Le farine senza glutine naturalmente si possono tagliare con le farine di grano tenero per rendere il prodotto maggiormente digeribile.

i RICHIEDI IL CATALOGO **GLUTEN FREE SPIGABUONA** E LE FARINE CERTIFICATE **CSQA**.



FARINA BIO DI GRANO SARACENO CRUDO INTEGRALE

25 kg cod. 12125 / Disponibile da 2,5 kg

Farina Integrale di Grano Saraceno BIO
Macinata a pietra - provenienza UE

i Disponibile anche nella versione
CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA



FARINA BIO DI RISO CRUDA BIANCA

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 MIGLIO INTEGRALE

25 kg cod. 07125 / Disponibile da 5 kg

Farina integrale di miglio BIO
Macinata a pietra - provenienza 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 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



FARINA BIO DI SOIA TOSTATA MICRONIZZATA

25 kg cod. 08125 / Disponibile da 5 kg

Farina di Soia tostata e micronizzata BIO
Provenienza Austria



ANTICO
MOLINO
ROSSO

19 35

MILLENOCENTENTANTICINQUE

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, brioches, 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





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.

 Disponibile anche nella versione **CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA**

 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.

 Disponibile anche nella versione **CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA**

 Disponibile anche nella versione **CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA**

 Disponibile anche nella versione **CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA**

LIEVITI MADRE BIO MALTO D'ORZO E AVENA IN FIOCCHI

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



PASTA MADRE DI FRUMENTO IN POLVERE CON LIEVITO SECCO

1 Kg cod. 231500 / Disponibile da 25 kg

Provenienza UE



PASTA MADRE DI FARRO IN POLVERE CON LIEVITO SECCO

1 Kg cod. 251500 / Disponibile da 25 kg

Provenienza UE



LIEVITO SECCO BIOLOGICO CERTIFICATO SENZA GLUTINE

100 g cod. SG23105 / Disponibile da 500 g

Lievito secco certificato senza glutine
della line Spigabuona®
Provenienza UE



MALTO D'ORZO DONA GUSTO E COLORE AL TUO PANE

500g cod. 24150 / Disponibile da 5 e 25 kg

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

Provenienza UE



AVENA BIO IN FIOCCHI

5 kg cod. 20405 / Disponibile da 1 kg

I fiocchi d'avena sono un alimento ricco di proteine, fibre e carboidrati che contribuisce a mantenere in buona salute il nostro organismo se assunto nella quantità adeguata.

I lieviti di pasta madre sono ottenuti attraverso una fermentazione di 50 giorni, prima di essere essiccati e confezionati. In questo lasso di tempo si arricchiscono di aromi e sapori, rallentando l'invasione delle cariche batteriche esterne e mantenendo così il prodotto finale fresco e morbido più a lungo. Al loro interno vi è una piccola quantità di attivatore o starter (*Saccharomyces Cerevisiae*) come nel lievito madre, ma di un ceppo diverso, che viene omogeneizzato successivamente, dando così la possibilità al lievito stesso di attivarsi al contatto con farina e acqua.



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

PRODOTTI BIO

COMPLEMENTARI



POLPA DI POMODORO BIO

2,55 kg - cod. 41020

Provenienza Italia (Campania)



SALE ALIMENTARE FINO

25 kg - cod. 28125

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

1935

MILLEROVICAFOTOGRAFICQUE



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

PRODOTTI BIO COMPLEMENTARI



UVA SULTANINA BIO

12,5 kg - cod. 25125

Provenienza Turchia



CONFETTURA D'ALBICOCCA BIO

12,5 kg - cod. 25612

35% di frutta dolcificata con agave

Provenienza Germania



ZUCCHERO GREZZO DI CANNA BIO GOLDEN LIGHT

1, 5, 25 kg - cod. 25125

Provenienza Brasile/Argentina/
Colombia



MANDORLE TOSTATE SICILIANE BIOLOGICHE

5 kg - cod. 25607

Provenienza Italia (Sicilia)



NOCCIOLE TOSTATE SICILIANE BIOLOGICHE

5 kg - cod. 25206

Provenienza Italia (Sicilia)



ANTICO
MOLINO
ROSSO

1935

MILLERIEVIADEIPIRENTINICHIQUE



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA



Pane è Natura®



CATALOGO ON LINE



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