



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

19 35

MILLENOVECENTOTRENTACINQUE



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

LABORAZIONE ARTIGIANALE A PIECE

FARINA
INTEGRAL

IL MOLINO BIOLOGICO

Farine di alta qualità per uso professionale

SOLO FARINE BIOLOGICHE

FARINE BIO LINEA ROSSO PASSIONE

L'ARTE DI FARE LA PIZZA



Rosso  Passione
pizza

 **PRODOTTO ITALIANO BIOLOGICO**

NOVITÀ L'ARTE DI LE CITTÀ DELLA ITALIA

La **Linea Rosso Passione** rappresenta il cibo più famoso e diffuso al mondo: la **Pizza**. Inutile ricordare che il colore **Rosso** è quello che rappresenta più di ogni altro la **Passione**.

La nuova **Linea Pizza Rosso Passione**, a seconda delle caratteristiche specifiche delle singole farine, evoca le varie città italiane. Disponibile nel comodo formato da 12,5 kg, alla portata di donne e uomini, è la farina biologica che unisce tradizione e località come principale e più importante ingrediente della vera pizza italiana.



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

19 35
MILLENOVECENTOTRENTACINQUE

FARE LA PIZZA TTÀ LA PIZZA IANA

Nell'anno 2009, lo staff di Antico Molino Rosso, trainato dall'appassionato per la pizza **Gaetano Mirandola**, accetta di partecipare a Verona alla più importante manifestazione sulla pizza, della durata di cinque serate.

Antico Molino Rosso si aggiudica il premio per la miglior pizza, sfidando otto tra le pizzerie più famose di Verona. La passione e l'unicità, insieme alla perfezione, possono vincere ogni sfida.

IL MOLINO BI

LINEA PIZZA BIO

ROSSO PASSIONE 12.5Kg

Rosso  **Passione**
pizza

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA



FARINA BIO **ITALIA** TIPO 0
PER PIZZA TONDA RUSTICA
CON TUTTO IL GERME E
SEMOLA DI GRANO DURO

W 260/280 - P/L. 0,65 - idratazione da 50% a 70%
Lievitazione da 18 ore a 48 ore.




ANTICO
MOLINO
ROSSO

1935
MILLENOVECENTOTRENTACINQUE

LINEA PIZZA BIO ROSSO PASSIONE 12.5Kg

Rosso  **Passione**
pizza

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA



FARINA BIO **CAPRI** TIPO 1 MACINATA A PIETRA PER PIZZA ALLA NAPOLETANA

W 250/260 - P/L 0,60 - idratazione da 60% a 70%
Lievitazione da 18 ore a 36 ore.



19 35
MILLENOVECENTOTRENTACINQUE

LINEA PIZZA BIO ROSSO PASSIONE 12.5Kg

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA

Rosso  **Passione**
pizza



FARINA BIO **VERONA** TIPO 1
PER PIZZA TONDA E
PIZZA IN TEGLIA CON
CEREALI ANTICHI
INTEGRALI

W 220/230 - P/L 0,60 - idratazione da 50% a 65%
Lievitazione da 12 ore a 24 ore.




ANTICO
MOLINO
ROSSO

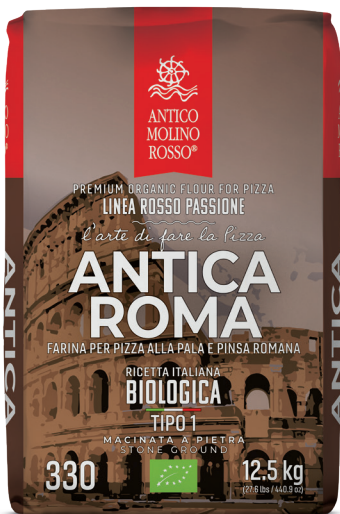
19 35
MILLENOVECENTOTRENTACINQUE

LINEA PIZZA BIO

ROSSO PASSIONE 12.5Kg

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA

Rosso  **Passione**
pizza



FARINA BIO

ANTICA ROMA TIPO 1

PER PIZZA ALLA PALA

E PINSA ROMANA CON

ORZO INTEGRALE

W 320/330 - P/L 0,65 - idratazione da 60% a 85%
Lievitazione da 24 ore a 72 ore.



LINEA PIZZA BIO

ROSSO PASSIONE 12.5Kg

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA

Rosso  **Passione**
pizza



FARINA BIO **SIENA** TIPO 1 PER PIZZA TONDA E PIZZA IN TEGLIA CON FARRO INTEGRALE

W 230/250 - P/L 0,60 - idratazione da 60% a 70%
Lievitazione da 18 ore a 36 ore.



1935
MILLINOCCEROTENNAQUE

LINEA PIZZA BIO

ROSSO PASSIONE 12.5Kg

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA

Rosso  **Passione**
pizza



FARINA BIO

VENEZIA TIPO 0

PER PIZZA TONDA

E IN TEGLIA

W 200/220 - P/L. 0,60 - idratazione da 50% a 60%
Lievitazione da 8 ore a 24 ore.



ANTICO
MOLINO
ROSSO

1935
MILLENOVECENTOTRENTACINQUE

LINEA PIZZA BIO

ROSSO PASSIONE 12.5Kg

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA

Rosso  **Passione**
pizza



FARINA BIO

LATINA TIPO 0

PER PIZZA ALLA PALA

E ROMANA

W 320/330 - P/L 0,65 - idratazione da 60% a 80%
Lievitazione da 24 ore a 60 ore.




ANTICO
MOLINO
ROSSO

1935
MILLENOVECENTOTENTACINQUE

LINEA PIZZA BIO

ROSSO PASSIONE 12.5Kg

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA

Rosso  **Passione**
pizza



FARINA BIO

TORINO TIPO 0

PER PIZZA TONDA,

TEGLIA E NAPOLETANA

W 250/260 - P/L. 0,60 - idratazione da 50% a 70%
Lievitazione da 18 ore a 36 ore.



ANTICO
MOLINO
ROSSO

1935

MILLENOVECENTOTRENTACINQUE



ANTICO MOLINO ROSSO®

Le nostre Certificazioni / Our Certifications



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