



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.



# 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

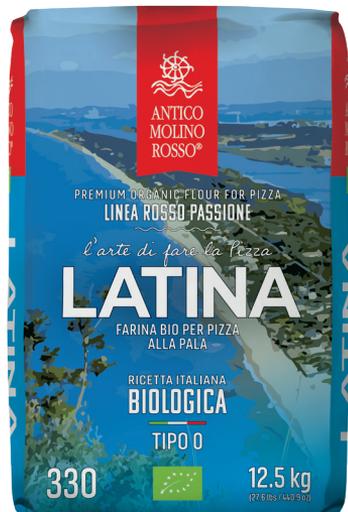
1935  
MILLENOVECENTOTRENTACINQUE

# 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](mailto:molinorosso@molinorosso.com) / [www.molinorosso.com](http://www.molinorosso.com)