



Farine di alta qualità per uso professionale



ANTICO MOLINO ROSSO®

SOLO FARINE BIOLOGICHE

CATALOGO HO.RE.CA. 2024

 **PRODOTTO ITALIANO BIOLOGICO**



UNA PASSIONE CHIAMATA
**AGRICOLTURA
BIOLOGICA**

ANTICO MOLINO ROSSO,

affonda le sue radici a partire dal 1935; oggi è condotta da Gaetano Mirandola, terza generazione, che a partire dal 1 gennaio 1993 l'ha trasformata in un'azienda dedicata alla macinazione di tutti i cereali, solo biologici, con 32 collaboratori.

Gaetano Mirandola, appassionato di cucina sana, ha sempre sostenuto e rilevato l'indissolubilità che vi è tra salute e alimentazione.

Una passione che parte con il proprio mulino, di famiglia, da tre generazioni a produrre solo farine Biologiche.

Gaetano Mirandola

 **PRODOTTO ITALIANO BIOLOGICO**



**ANTICO
MOLINO
ROSSO®**

LINEA

AIDA

PROFESSIONISTI

BIOLOGICA SEMINTEGRALE MACINATA A PIETRA

2008 NASCE LA FARINA AIDA

*Aida, la farina semintegrale, tipo 1, biologica, solo di grano Italiano, macinata a pietra è nata nell'anno 2008. Il nome Aida è stato coniato, come opera d'arte e questa famiglia di farine, per riconoscerla, da molti prodotti semintegrali presenti sul mercato, riconoscendo in lei un ingrediente davvero di elevata qualità, firmato **Antico Molino Rosso**.*

FARINA BIOLOGICA SEMINTEGRALE

Aida, opera d'arte composta da quattro atti di Giuseppe Verdi, l'opera, forse più famosa al mondo nei teatri come l'Arena di Verona.

LINEA AIDA BIO FARINA DI GRANO TENERO

TIPO 1 BIOLOGICA MACINATA A PIETRA



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

LINEA AIDA BIO FARINA DI GRANO TENERO

TIPO 1 BIOLOGICA MACINATA A PIETRA



ANTICO
MOLINO
ROSSO®



AIDA 3.3 FARINA TIPO 1 DI GRANO TENERO

i consigli di

ANTICO
MOLINO
ROSSO

Adatta per pizza alla pala, ciabatte, baguettes, rosette e pre-impasti.

W 320/340 - P/L. 0,65 - idratazione da 65% a 85%
Lievitazione da 24 ore a 72 ore

DISPONIBILE DA 5Kg o 25Kg



AIDA 2.5 FARINA TIPO 1 DI GRANO TENERO

i consigli di

ANTICO
MOLINO
ROSSO

Adatta per pizza tonda, teglia, baguettes, rosette e pre-impasti.

W 240/260 - P/L. 0,63 - idratazione da 60% a 70%
Lievitazione da 18 ore a 36 ore

DISPONIBILE DA 5Kg o 25Kg



LINEA AIDA BIO FARINA DI GRANO TENERO

TIPO 1 BIOLOGICA MACINATA A PIETRA



ANTICO
MOLINO
ROSSO®



AIDA 2.0 FARINA TIPO 1 DI GRANO TENERO

i consigli di

ANTICO
MOLINO
ROSSO

Adatta per pizza tonda impasto diretto, pizza in teglia, bocconcini e pane in cassetta.

W 200/220 - P/L. 0,60 - idratazione da 60% a 65%
Lievitazione da 6 ore a 24 ore

DISPONIBILE DA 5Kg o 25Kg

LINEA AIDA BIO FARINA DI GRANO TENERO

TIPO 1 BIOLOGICA MACINATA A PIETRA



ANTICO
MOLINO
ROSSO®



AIDA CEREALI ANTICHI RESTAURANT FARINA DI SEMI DI LINO SCURO E MALTO D'ORZO TOSTATO

i consigli di

ANTICO
MOLINO
ROSSO

Adatta per piccoli panini caldi in ristorante o per ciabatte, pane di grande pezzatura, pane in cassetta.

W 240/260 - P/L. 0,60 - idratazione da 70% a 80%.
Lievitazione da 8 ore a 24 ore

DISPONIBILE SOLO DA 12.5KG





ANTICO
MOLINO
ROSSO®

LINEA AIDA BIO FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 BIOLOGICA

AIDA 3.3

BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | ITALIANA

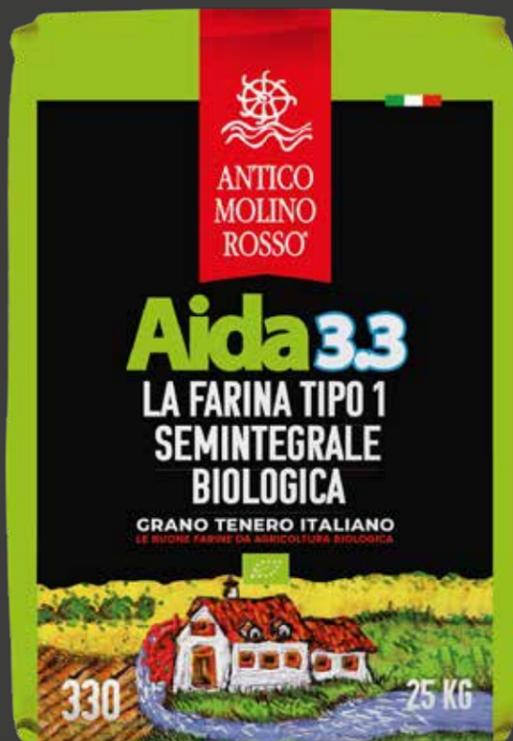
Aida 3.3 è una farina semintegrale tipo 1 da agricoltura biologica, macinata a cilindri, ideale per realizzare impasti a lunga lievitazione (dalle 24 ore a temperatura ambiente, fino anche alle 72 con l'utilizzo del frigo).

Adatta per la produzione di panettone, colomba, brioches, ciabatta, baguette, focaccia, pizza tonda, in teglia, alla romana e pinsa. Ideale anche per basi pizza precotta.

 **PRODOTTA CON GRANO TENERO ITALIANO**

25 Kg cod. 009425

Provenienza Italia.
W 300/330 - P/L 0,60 - 0,65.
Lievitazioni da 24 a 72 ore



ANTICO
MOLINO
ROSSO®



NOVITÀ



 **PRODOTTO ITALIANO BIOLOGICO**



**ANTICO
MOLINO
ROSSO®**

GIULIETTA 2

farina tipo 0 di grano tenero

da agricoltura biologica

IL NUOVO MODO DI FARE PASTA

LINEA TIPO 0 GRANO ITALIANO

ANTICO MOLINO ROSSO

GIULIETTA 20



LINEA TIPO 0 FARINA DI GRANO TENERO

TIPO 0 BIOLOGICA ITALIANA



ANTICO
MOLINO
ROSSO®



GIULIETTA 2.0 FARINA TIPO 0 DI GRANO TENERO

i consigli di

ANTICO
MOLINO
ROSSO

Adatta per impasti diretti.
Per pane, pizza e dolci.
Ore di lievitazione: 8 - 24 ore.

W 210/220 - P/L. 0,55 - idratazione da 60% a 70%.

DISPONIBILE DA 5Kg o 25Kg

LINEA TIPO 0 FARINA DI GRANO TENERO

TIPO 0 BIOLOGICA ITALIANA



ANTICO
MOLINO
ROSSO®



ROMEO 2.5 FARINA TIPO 0 GRANO TENERO

i consigli di

ANTICO
MOLINO
ROSSO

Adatta per impasti con biga, polish e pre-impasti.
Per baguettes, rosette pizza.
Ore di lievitazione: 18 - 36 ore.

W 250/270 - P/L. 0,60 - idratazione da 60% a 80%.

DISPONIBILE DA 5Kg o 25Kg





ANTICO
MOLINO
ROSSO®

LINEA TIPO 0

LINEA TIPO 0 FARINA DI GRANO TENERO

TIPO 0 BIOLOGICA ITALIANA



MONTECCHI 3.3 FARINA TIPO 0 GRANO TENERO

i consigli di

ANTICO
MOLINO
ROSSO

Adatta per impasti con biga, polish e pre-impasti.
Per ciabatte, baguettes e rosette e pizza.
Ore di lievitazione: 24 - 72 ore.

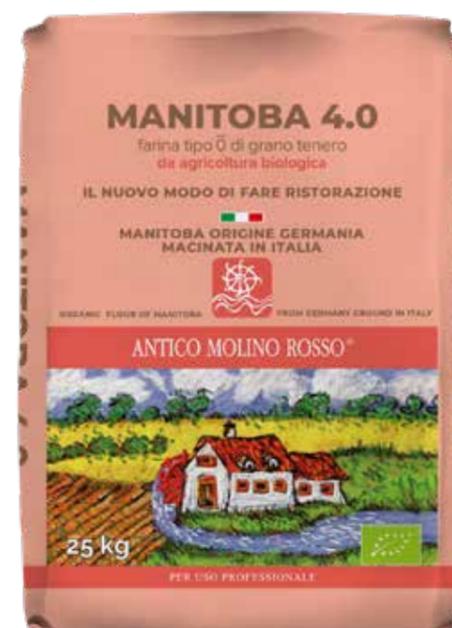
W 300/330 - P/L. 0,60 - idratazione da 65% a 85%

DISPONIBILE DA 5Kg o 25Kg

LINEA TIPO 0

LINEA TIPO 0 FARINA DI GRANO TENERO

TIPO 0 BIOLOGICA MANITOBA GERMANIA



MANITOBA 4.0 FARINA TIPO 0 GRANO TENERO MANITOBA

i consigli di

ANTICO
MOLINO
ROSSO

Adatta per impasti con biga e pre-impasti.
Da utilizzare come coadiuvante per rafforzare le farine.

W 380/400 - P/L. 0,60

DISPONIBILE DA 5Kg o 25Kg



 **PRODOTTO ITALIANO BIOLOGICO**



**ANTICO
MOLINO
ROSSO®**

NOVITÀ L'ARTE DI FARE LA PIZZA LINEA ROSSO PASSIONE

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.

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.

LAVORAZIONE ARTIGIA

FARIN

INTEGRA

IL MOLINO BIODI

LINEA PIZZA BIO ROSSO PASSIONE 12.5KG

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

LINEA PIZZA BIO ROSSO PASSIONE 12.5KG

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA



ANTICO
MOLINO
ROSSO®



ITALIA TIPO 0 FARINA PER PIZZA TONDA RUSTICA CON GERME DI GRANO

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero Tipo 0 bianca,
semola rimacinata di grano duro e germe di grano.
W 260/280 - P/L. 0,65 - idratazione da 50% a 70%
Lievitazione da 18 ore a 48 ore.

DISPONIBILE SOLO DA 12.5KG



VENEZIA TIPO 0 FARINA PER PIZZA TONDA E IN TEGLIA

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero italiano Tipo 0 bianca.
W 200/220 - P/L. 0,60 - idratazione da 50% a 60%
Lievitazione da 8 ore a 24 ore.

DISPONIBILE SOLO DA 12.5KG



ROSSO PASSIONE

LINEA PIZZA BIO ROSSO PASSIONE 12.5KG

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

ROSSO PASSIONE

LINEA PIZZA BIO ROSSO PASSIONE 12.5KG

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

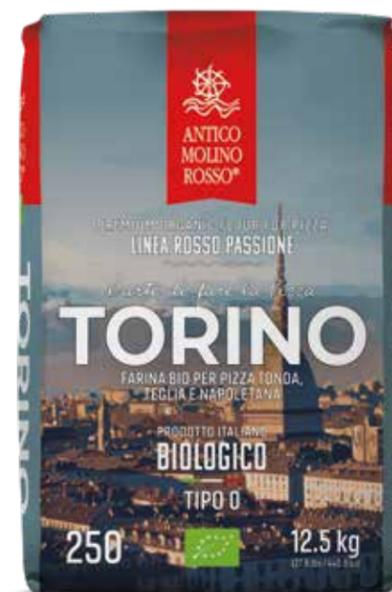


CAPRI TIPO 1 FARINA MACINATA A PIETRA PER PIZZA ALLA NAPOLETANA

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero italiano semintegrale Tipo 1.
W 250/260 - P/L. 0,60 - idratazione da 60% a 70%
Lievitazione da 18 ore a 36 ore.

DISPONIBILE SOLO DA 12.5KG



TORINO TIPO 0 FARINA PER PIZZA TONDA, TEGLIA E NAPOLETANA

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero italiano Tipo 0 bianca.
W 250/260 - P/L. 0,60 - idratazione da 50% a 70%
Lievitazione da 18 ore a 36 ore.

DISPONIBILE SOLO DA 12.5KG



LINEA PIZZA BIO ROSSO PASSIONE 12.5KG

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA



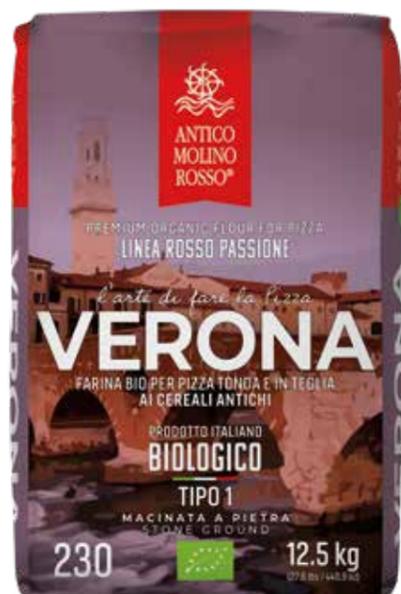
ANTICO
MOLINO
ROSSO®

LINEA PIZZA BIO ROSSO PASSIONE 12.5KG

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA



ANTICO
MOLINO
ROSSO®



VERONA TIPO 1 FARINA PER PIZZA TONDA E IN TEGLIA AI CEREALI ANTICHI

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero italiano Tipo 0, farina di cereale antico italiano integrale varietà aurora macinate a pietra.
W 220/230 - P/L. 0,60 - idratazione da 50% a 65%
Lievitazione da 12 ore a 24 ore.

DISPONIBILE SOLO DA 12.5KG



ANTICA ROMA TIPO 1 FARINA PER PIZZA ALLA PALA E PINSA ROMANA

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero Tipo 0 manitoba, farina di grano tenero italiano di riso, di orzo, integrali, macinate a pietra, farina di soya tostata micronizzata.
W 320/330 - P/L. 0,65 - idratazione da 60% a 85%
Lievitazione da 24 ore a 72 ore.

DISPONIBILE SOLO DA 12.5KG



LINEA PIZZA BIO ROSSO PASSIONE 12.5KG

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA



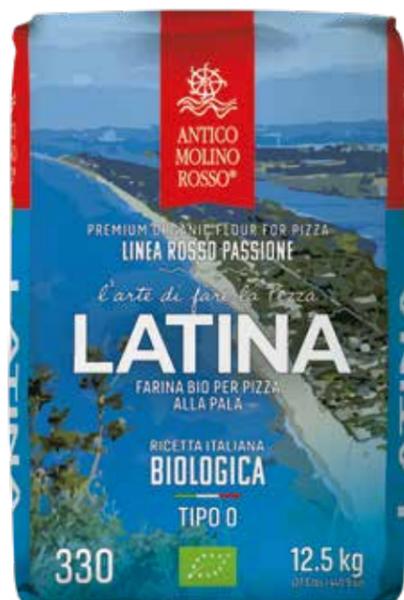
ANTICO
MOLINO
ROSSO®

LINEA PIZZA BIO ROSSO PASSIONE 12.5KG

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

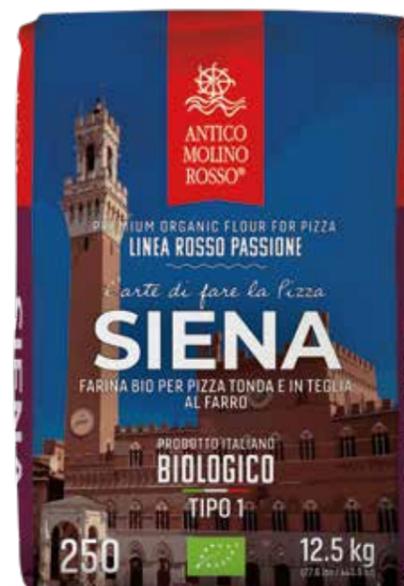


LATINA TIPO 0 FARINA PER PIZZA ALLA PALA

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero italiano Tipo 0.
W 320/330 - P/L 0,65 - idratazione da 60% a 80%
Lievitazione da 24 ore a 60 ore.

DISPONIBILE SOLO DA 12.5KG



SIENA TIPO 1 FARINA PER PIZZA TONDA E IN TEGLIA AL FARRO

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero italiano Tipo 0 bianca,
farina di farro integrale macinata a pietra.
W 240/250 - P/L 0,60 - idratazione da 60% a 70%
Lievitazione da 18 ore a 36 ore.

DISPONIBILE SOLO DA 12.5KG





 **PRODOTTO ITALIANO BIOLOGICO**



**ANTICO
MOLINO
ROSSO®**

FARINE DI FORZA DI GRANO TENERO

Tra le farine biologiche di **Antico Molino Rosso**, ci sono due farine molto importanti per il mondo della panificazione.

La prima è una farina Tipo 0 biologica per la produzione di panettone, pandoro e lievitati d'Autore Italiano. La seconda è una farina Manitoba, adatta come coadiuvante per le farine deboli, o come ingrediente di Brioches e Croissant, stile italiano.

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 realizzare tre Farine Bio per alta pasticceria.



FARINE TIPO 0 BIO PER PASTICCERIA D'ECCELLENZA



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



FARINA BIO PER PANETTONE PANDORO E BRIOCHES

12.5 kg cod. 01125

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

12.5 kg cod. 01125

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



FARINA BIO PER FROLLA TORTE & BRISÈ

12.5 kg cod. 01125

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



 **PRODOTTO ITALIANO BIOLOGICO**
ANTICO MOLINO ROSSO & BIODIVERSITÀ



**ANTICO
MOLINO
ROSSO®**

NOVITÀ LINEA CEREALI ANTICHI

DA AZIENDE AGRICOLE BIOLOGICHE ITALIANE

A partire dalla Primavera del 2007, **Antico Molino Rosso** mette a disposizione i circa 5 ettari di terreno intorno alla sede storica dell'azienda, creando un vero campo ad uso sperimentale. Vengono perciò coltivati, a rotazione nei terreni, ogni anno dalle 3 alle 8 varietà di cereali antichi, ricevuti in origine dall'Istituto Agrario Strampelli, che custodisce la banca del germoplasma più importante dei cereali d'Italia.

Antico Molino Rosso, attraverso la Ricerca & Sviluppo, testa nei propri laboratori i cereali e le poligonacee, cercando le multivarietà più antiche, per ottenere delle farine di grani antichi straordinari dai sapori e dalle fragranze uniche.

Strampelli Nazzareno fu uno dei più importanti esperti di Genetica (1866-1942) che attraverso la selezione e l'incrocio delle popolazioni di cereali, condusse una ricerca fondamentale per migliorare le rese per ettaro.

Oggi **Antico Molino Rosso** dispone di 8 varietà Italiane di cereali antichi

LINEA CEREALI ANTICHI BIO ITALIANI



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

LINEA CEREALI ANTICHI BIO ITALIANI



ANTICO
MOLINO
ROSSO®



GENTILROSSO BIO FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2 SEMINTEGRALE MACINATA A PIETRA PER PANE, PIZZA E DOLCI

i consigli di
ANTICO
MOLINO
ROSSO

Adatta per pani di grande pezzatura e impasti diretti.
Idratazione dal 55% al 65%

DISPONIBILE DA 5Kg o 12.5Kg



AURORA BIO **7 VARIETÀ** ANTICHE COLTIVATE INSIEME FARINA DI GRANO MULTIVARIETÀ SEMINTEGRALE MACINATA A PIETRA PER PANE, PIZZA E DOLCI

i consigli di
ANTICO
MOLINO
ROSSO

Adatta per pani di grande pezzatura e impasti diretti.
Idratazione dal 55% al 65%

DISPONIBILE DA 5Kg o 12.5Kg



LINEA CEREALI ANTICHI BIO ITALIANI



180 MULTIVARIETÀ BIO
FARINA 180 CEREALI ANTICHI ITALIANI
 COLTIVATI INSIEME SEMINTEGRALE TIPO 2
MACINATA A PIETRA PER PANE, PIZZA E DOLCI

i consigli di
**ANTICO
 MOLINO
 ROSSO**

Adatta per pani di grande pezzatura e impasti diretti.
 Idratazione dal 55% al 65%

DISPONIBILE DA 5Kg o 12.5Kg

LINEA CEREALI ANTICHI BIO ITALIANI



CAPPELLI BIO
SEMOLA INTEGRALE
DI GRANO DURO
 PER PANE E PASTA

i consigli di
**ANTICO
 MOLINO
 ROSSO**

Adatta per pani di grande pezzatura e impasti diretti.
 Idratazione dal 60% al 70%

DISPONIBILE DA 5Kg o 12.5Kg



 **PRODOTTO ITALIANO BIOLOGICO**



**ANTICO
MOLINO
ROSSO®**



 **PRODOTTO ITALIANO BIOLOGICO**



**ANTICO
MOLINO
ROSSO®**

LINEA GRANO DURO DORATA

Il clima italiano favorisce sicuramente la produzione di grani duri che, coltivati nelle colline italiane, sono tra i più ricercati al mondo.

Le nostre farine **DORATA** rappresentano il grano duro italiano dal color oro che ne indica la qualità molto elevata.

LINEA GRANO DURO BIO ITALIANO



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

LINEA GRANO DURO BIO ITALIANO



ANTICO
MOLINO
ROSSO®



DORATA SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO MACINATA A PIETRA PER PASTA E PANE

i consigli di
ANTICO
MOLINO
ROSSO

Adatta per pasta, pane e impasti diretti indiretti.
Idratazione fino al 70%

DISPONIBILE DA 5Kg o 25Kg



DORATA SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO PER PASTA E PANE

i consigli di
ANTICO
MOLINO
ROSSO

Adatta per pasta, pane e impasti diretti indiretti.
Idratazione fino al 70%

DISPONIBILE DA 5Kg o 25Kg



DORATE

LINEA GRANO DURO BIO ITALIANO



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

DORATE

LINEA GRANO DURO BIO ITALIANO



ANTICO
MOLINO
ROSSO®



DORATA SEMOLA DI GRANO DURO GROSSA PER PASTA

i consigli di
ANTICO
MOLINO
ROSSO

Adatta per pasta, pane e impasti diretti indiretti.
Idratazione fino al 70%

DISPONIBILE DA 5Kg o 25Kg



NUVOLA SEMOLA DI GRANO DURO PER LO SPOLVERO O LA STESURA DELLA PIZZA

i consigli di
ANTICO
MOLINO
ROSSO

Semola per lo spolvero professionale,
dell'impasto in stesura

DISPONIBILE DA 5Kg



 **PRODOTTO ITALIANO BIOLOGICO**



**ANTICO
MOLINO
ROSSO®**

FARINE DA ALTRI CEREALI

Secondo Emma Graf i cereali nella vita sono 7.
Sette i pianeti, sette i giorni della settimana e sette i cereali: Sole, frumento, domenica;
Luna, riso, lunedì, Marte, orzo, martedì, Mercurio, miglio, mercoledì; Giove, segale,
giovedì; Venere, avena, venerdì; Saturno, mais, sabato.

Già dal 1993 per noi di **Antico Molino Rosso** la macinazione di questi cereali biologici era la quotidianità.

FARRO

LINEA FARRO SPELTA BIO

TRITICUM E AEGILOPS SQUARROSA ITALIANO



FARRO SPELTA FARINA INTEGRALE MACINATA A PIETRA PER PANE

Incrocio tra *Triticum* e *Aegilops Squarrosa*

i consigli di
ANTICO MOLINO ROSSO

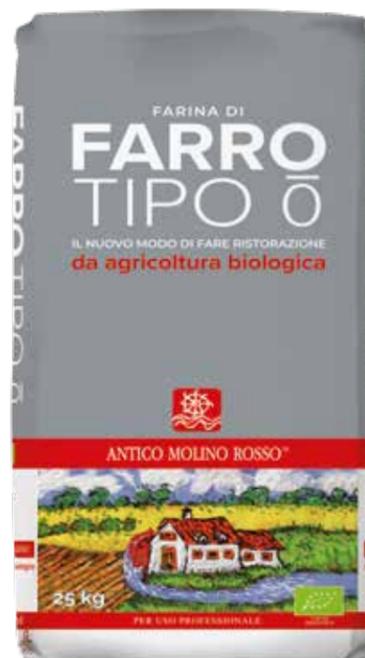
Adatta per impasti diretti.
Idratazione dal 60% al 65%

DISPONIBILE DA 5Kg o 25Kg

FARRO

LINEA FARRO SPELTA BIO

TRITICUM SPELTA ITALIANO



FARRO SPELTA FARINA TIPO 0 PER PANE E PIZZA

i consigli di
ANTICO MOLINO ROSSO

Adatta per impasti diretti.
Idratazione dal 60% al 65%

DISPONIBILE DA 5Kg o 25Kg



KAMUT®

LINEA KAMUT® KHORASAN BIO

TRITICUM TURGIDUM DURUM



KAMUT®

LINEA KAMUT® KHORASAN BIO

TRITICUM TURGIDUM DURUM



FORMATO DA 25Kg

KAMUT® KHORASAN SEMOLA RIMACINATA

Incrocio tra *Triticum Turgidum Turanicum*
PER PANE E PASTA

i consigli di
**ANTICO
MOLINO
ROSSO**

Adatta per impasti diretti.
Idratazione dal 60%



FORMATO DA 5Kg

KAMUT® KHORASAN SEMOLA RIMACINATA

Incrocio tra *Triticum Turgidum Turanicum*
PER PANE E PASTA

i consigli di
**ANTICO
MOLINO
ROSSO**

Adatta per impasti diretti.
Idratazione dal 60%



LINEA DA ALTRI CEREALI BIO

MACINATA CON MOLINO SPECIALE A COLTELLI D'ACCIAIO



ANTICO
MOLINO
ROSSO®



AVENA INTEGRALE FARINA INTEGRALE DI AVENA MACINATA CON MOLINO SPECIALE A COLTELLI D'ACCIAIO

i consigli di
ANTICO
MOLINO
ROSSO

Adatta per impasti diretti.

DISPONIBILE DA 5Kg

LINEA DA ALTRI CEREALI BIO

MACINATA A PIETRA



ANTICO
MOLINO
ROSSO®



ORZO DECORTICATO INTEGRALE FARINA INTEGRALE DI ORZO MACINATA A PIETRA

i consigli di
ANTICO
MOLINO
ROSSO

Adatta per impasti diretti.

DISPONIBILE DA 5Kg



LINEA SEMILAVORATI MIX BIO



ANTICO
MOLINO
ROSSO®



PAN DI SOLE FARINA DI GRANO TENERO CON SEMI DI GIRASOLE BIO MACINATA A PIETRA PER PANE

i consigli di
**ANTICO
MOLINO
ROSSO**

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero Tipo 0, semi di girasole, semi di lino, fiocchi d'avena, farina di soya, farina di malto d'orzo, lievito pasta madre di grano. Adatta per pane di grande pezzatura e impasti diretti. Idratazione dal 60%

DISPONIBILE DA 5Kg o 25Kg

LINEA SEMILAVORATI MIX BIO



ANTICO
MOLINO
ROSSO®



MULTICEREALI FARINA CON 7 CEREALI E SEMI DI PAPAVERO MACINATA A PIETRA PER PANE

i consigli di
**ANTICO
MOLINO
ROSSO**

INGREDIENTI:

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. Adatta per pane di grande pezzatura e impasti diretti. Idratazione dal 60%

DISPONIBILE DA 5Kg o 25Kg



 **PRODOTTO ITALIANO BIOLOGICO**

SpigaBuona
SENZA GLUTINE BIOLOGICO



**ANTICO
MOLINO
ROSSO®**

LINEA SENZA GLUTINE

Le nostre Farine senza glutine **SPIGABUONA** sono il frutto di una ricerca di mercato affettuata dalla Ricerca & Sviluppo di **Antico Molino Rosso**.

Le sue peculiarità si notano immediatamente perché sono: integrali biologiche, senza zucchero, senza latte e senza addensanti chimici, come ad esempio la Idrossipropilmetilcellulosa.

Insomma sono Farine per Pane, Pizza, Pasta e Dolci **Gluten Free** di elevatissima qualità.

GLUTEN FREE

LINEA GLUTEEN FREE LE NOSTRE MISCELE BIO

CON FARINE MACINATE A PIETRA



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

GLUTEN FREE

LINEA GLUTEEN FREE LE NOSTRE MISCELE BIO

CON FARINE MACINATE A PIETRA



ANTICO
MOLINO
ROSSO®



MISCELA PANE SEMINTÉGRALE SENZA GLUTINE BIO

da 500g, 2,5kg o 15kg

i consigli di

ANTICO
MOLINO
ROSSO

Idratazione 80%

senza glutine

senza zuccheri aggiunti

senza lattosio

senza idrossipropilmetilcellulosa



MISCELA PIZZA SEMINTÉGRALE SENZA GLUTINE BIO

da 500g, 2,5kg o 15kg

i consigli di

ANTICO
MOLINO
ROSSO

Idratazione 80%

senza glutine

senza zuccheri aggiunti

senza lattosio

senza idrossipropilmetilcellulosa



GLUTEN FREE

LINEA GLUTEEN FREE LE NOSTRE MISCELE BIO

CON FARINE MACINATE A PIETRA



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

GLUTEN FREE

LINEA GLUTEEN FREE LE NOSTRE MISCELE BIO

CON FARINE MACINATE A PIETRA



ANTICO
MOLINO
ROSSO®



MISCELA DOLCI SEMINTEGRALE SENZA GLUTINE BIO

da 500g, 2,5kg o 15kg

i consigli di
ANTICO
MOLINO
ROSSO

Idratazione 80%

- senza glutine
- senza zuccheri aggiunti
- senza lattosio
- senza idrossipropilmetilcellulosa



MISCELA PASTA SEMINTEGRALE SENZA GLUTINE BIO

da 500g, 2,5kg o 15kg

i consigli di
ANTICO
MOLINO
ROSSO

Idratazione 80%

- senza glutine
- senza zuccheri aggiunti
- senza lattosio
- senza idrossipropilmetilcellulosa





ANTICO
MOLINO
ROSSO®

dal

1935

**FARINE MACINATE A PIETRA
DA TRE GENERAZIONI**



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