



SpigaBuona

SENZA GLUTINE BIOLOGICO



il gluten free pulito

FARINE BIO SENZA GLUTINE PER PROFESSIONISTI



ANTICO MOLINO ROSSO®

SpigaBuona

SENZA GLUTINE BIOLOGICO



SpigaBuona® - Nuova Unità Produttiva
Via Don Angelo Fabbri, 2 - 37060 Settimo (VR)
www.spigabuona.com - senzaglutine@spigabuona.com

il marchio SpigaBuona® è di proprietà di Antico Molino Rosso Srl
Via Bovolino, 1 - 37060 Buttapietra (VR) - Tel. +39 045 6660506 Fax +39 045 6668000



WWW.SPIGABUONA.COM



WWW.SPIGABUONA.COM



SENZA GLUTINE
DTP n° 108 - CERT. n° 51167
Glutine inferiore a 10 ppm

senza glutine
senza zuccheri aggiunti
senza lattosio
senza idrossipropilmetilcellulosa





SIAMO PARTNER UFFICIALI DI CAST ALIMENTI

SpigaBuona
SENZA GLUTINE BIOLOGICO



Qualità



ANTICO
MOLINO
ROSSO

1935

MISCELA PANE BIO SEMINTEGRALE SENZA GLUTINE

CON FARINA DI RISO VIALONE NANO INTEGRALE MACINATA A PIETRA

MISCELA PIZZA BIO SEMINTEGRALE SENZA GLUTINE

CON FARINA DI RISO VIALONE NANO INTEGRALE MACINATA A PIETRA



VIDEORICETTA
MIX PANE BIO



semintegrale

senza zuccheri aggiunti

senza lattosio

senza idrossipropilmetilcellulosa

INGREDIENTI: farina integrale di riso Veronese IGP*, fecola di patate*, amido di mais*, farina integrale di miglio*, farina di semi di guar*. *da agricoltura biologica



SCEGLI IL FORMATO
PIÙ ADATTO A TE

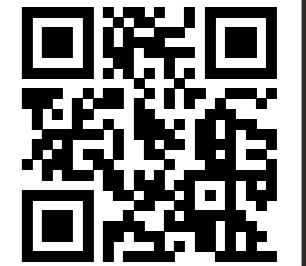
FORMATO 15 KG COD. SG0092015



FORMATO 2.5 KG COD. SG00920103



VIDEORICETTA
MIX PANE BIO



semintegrale

senza zuccheri aggiunti

senza lattosio

senza idrossipropilmetilcellulosa

INGREDIENTI: farina integrale di riso Veronese IGP*, fecola di patate*, amido di mais*, farina integrale di miglio*, farina di semi di guar*. *da agricoltura biologica



SCEGLI IL FORMATO
PIÙ ADATTO A TE

FORMATO 15 KG COD. SG0092015



FORMATO 2.5 KG COD. SG00920203



MISCELA DOLCI BIO SEMINTEGRALE SENZA GLUTINE

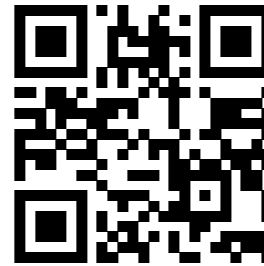
CON FARINA DI RISO VIALONE NANO INTEGRALE MACINATA A PIETRA

MISCELA PASTA BIO SEMINTEGRALE SENZA GLUTINE

CON FARINA DI RISO VIALONE NANO INTEGRALE MACINATA A PIETRA



VIDEORICETTA
MIX DOLCI BIO



semintegrale

senza zuccheri aggiunti

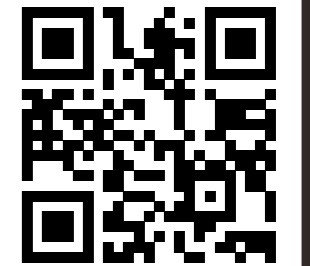
senza lattosio

senza idrossipropilmetilcellulosa

INGREDIENTI: farina integrale di riso Veronese IGP*,
farina integrale di grano saraceno*, fecola di patate*,
amido di mais*, farina di semi di guar*.
*da agricoltura biologica



VIDEORICETTA
MIX PASTA BIO



semintegrale

senza zuccheri aggiunti

senza lattosio

senza idrossipropilmetilcellulosa

INGREDIENTI: amido di mais*, fecola di patate*,
farina integrale di riso Veronese IGP*,
farina di semi di guar*.
*da agricoltura biologica

SCEGLI IL FORMATO
PIÙ ADATTO A TE

FORMATO 15 KG COD. SG00920315



8 017247 721133 >

FORMATO 2.5 KG COD. SG00920303



8 017247 720556 >



SCEGLI IL FORMATO
PIÙ ADATTO A TE

FORMATO 15 KG COD. SG00920415



8 017247 721164 >

FORMATO 2.5 KG COD. SG00920403



8 017247 720549 >





NOVITÀ GLUTEN FREE

FARINA BIO MIX UNICO PER PANE PIZZA E DOLCI

INGREDIENTI: Farina di riso Bianco*, amido di tapioca*, fecola di patate*, farina di mais fioretto*, addensante: gomma di guar*.
*Da agricoltura biologica

FORMATO 15 KG COD. SG00910115

FORMATO 2.5 KG COD. SG00910103



senza glutine

senza zuccheri aggiunti

senza lattosio

senza idrossipropilmetilcellulosa



**ANTICO
MOLINO
ROSSO®**

19 35
MILLENOVECENTOTRENTACINQUE

**1° Classificato
BRANDS AWARDS
NEW ENTRY**

Lo sapevi che, il nostro Mix Unico Farina Gluten Free nato nel 2020, ha ricevuto il premio "New Entry", 1° classificato miglior prodotto dell'anno.



SpigaBuona
SENZA GLUTINE BIOLOGICO

FARINE DA CEREALI BIO

MACINATE A PIETRA

CERTIFICATE CSQA

MACINATE A PIETRA



FARINA INTEGRALE DI RISO VIALONE NANO BIO

Ideale per la preparazione di torte, biscotti, cracker, pane e pasta.

FORMATO 15 KG COD. SG051065

FORMATO 2.5 KG COD. SG05106



FARINA BIANCA DI RISO BIO

Adatta per la preparazione di torte, biscotti, cracker, pane e pasta. Ottima per panature e tempura.

FORMATO 15 KG COD. SG05125

FORMATO 2.5 KG COD. SG05105



FARINA INTEGRALE DI MIGLIO BIO

Adatta per la preparazione di prodotti da forno.

FORMATO 15 KG COD. SG07105

FORMATO 2.5 KG COD. SG07125



FARINA INTEGRALE DI GRANO SARACENO

Può essere utilizzata per la preparazione di gustosa polenta, creme e pane.

FORMATO 15 KG COD. SG12125

FORMATO 2.5 KG COD. SG12105



FARINA INTEGRALE DI AMARANTO BIO

Adatta per la preparazione di prodotti da forno.

FORMATO 15 KG COD. SG06125

FORMATO 2.5 KG COD. SG06105



FARINA INTEGRALE DI SORGO BIO

Adatto per la preparazione di prodotti da forno, dolci e salati.

FORMATO 15 KG COD. SG24151

FORMATO 2.5 KG COD. SG24251



FARINA INTEGRALE DI QUINOA BIO

Adatta per pane, biscotti, pasta, snacks e salse.

FORMATO 15 KG COD. SG14125

FORMATO 2.5 KG COD. SG14105



FARINA INTEGRALE DI TEFF BIO

Adatta per la preparazione di prodotti da forno, dolci e salati.

FORMATO 15 KG COD. SG25125

FORMATO 2.5 KG COD. SG25225

SpigaBuona
SENZA GLUTINE BIOLOGICO

CSQA
SENZA GLUTINE
DTP n° 108 - CERT. n° 51167

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI
SENZA GLUTINE SONO
CERTIFICATI CSQA

SpigaBuona
SENZA GLUTINE BIOLOGICO

CSQA
SENZA GLUTINE
DTP n° 108 - CERT. n° 51167

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI
SENZA GLUTINE SONO
CERTIFICATI CSQA



NOVITÀ GLUTEN FREE

FARINA BIO QUINOA E RISO INTEGRALE

INGREDIENTI: Farina di riso Bianco*, amido di tapioca*, fecola di patate*, farina di mais fioretto*, addensante: gomma di guar*. *Da agricoltura biologica

FORMATO 15 KG COD. SG14125

FORMATO 2.5 KG COD. SG14105



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

FARINE DA LEGUMI BIO

MACINATE A PIETRA



FARINA INTEGRALE DI LENTICCHIE ROSSE BIO

Adatta nella dose del 10-20% in miscela con le farine panificabili.

FORMATO 15 KG COD. SG25825F

FORMATO 2.5 KG COD. SG258205



FARINA INTEGRALE DI CECI BIO

Adatta per varie ricette regionali, quali farinata e panelle siciliane.

FORMATO 15 KG COD. SG14005

FORMATO 2.5 KG COD. SG14025

AMIDI E FECOLA BIO



AMIDO DI RISO BIO

Adatto per rendere i dolci soffici o come addensante.

FORMATO 10 KG COD. SG26015



AMIDO DI MAIS BIO

Adatto per rendere i dolci soffici o come addensante.

FORMATO 10 KG COD. SG18025



NOVITÀ GLUTEN FREE

FARINA BIOLOGICA DI MANDORLE E NOCCIOLE

INGREDIENTI: Farina di riso Bianco*, amido di tapioca*, fecola di patate*, farina di mais fioretto*, addensante: gomma di guar*. *Da agricoltura biologica

FORMATO 15 KG COD. SG14125

FORMATO 2.5 KG COD. SG14105



senza glutine
senza zuccheri aggiunti
senza lattosio
senza idrossipropilmetilcellulosa



Qualità



senza glutine

senza zuccheri aggiunti

senza lattosio

senza idrossipropilmetilcellulosa

LA FARINA BIO CON TUTTO IL SUO PREZIOSO OLIO. ESTRATTI BIO MACINATI A FREDDO



Questo sistema permette di mantenere totalmente inalterate le caratteristiche nutrizionali dei prodotti che contengono oli di proprietà preziose.



PRODOTTO ITALIANO



FARINA DI MANDORLE ITALIANE TOSTATE INTEGRALI BIO

Adatta per la preparazione di dolci, biscotti e frolle.

DISPONIBILE NEI FORMATI 150 G | 1,5 KG | 10 KG

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- VITAMINA B2, PP, B1 ed E
- FONTE DI SALI MINERALI
- IDEALI PER L'EQUILIBRIO DELLA FLORA BATTERICA INTESTINALE
- FIBRE

FORMATO 10 KG COD. SGF25715



FARINA INTEGRALE DI CHIA BIO

Miscelata ad altre farine, può essere utilizzata per il pane e per i dolci. (<10%).

DISPONIBILE NEI FORMATI 150 G | 1,5 KG | 10 KG

FORMATO 10 KG COD. SG22023



ESTRATTI BIO MACINATI A FREDDO



FARINA INTEGRALE DI LINO BIO

Miscelata ad altre farine, può essere utilizzata per il pane, i dolci e per la pastafresca (<20%).

DISPONIBILE NEI FORMATI 150 G | 1.5 KG | 10 KG

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- RICCA DI OMEGA3 E OMEGA 6
- FONTE DI PROTEINE
- VITAMINA B, C ed E
- FONTE DI SALI MINERALI
- POCHE CALORIE CONTENUTE
- FIBRE

FORMATO 10 KG COD. SG25115



FARINA INTEGRALE DI CANAPA BIO

Miscelata ad altre farine, può essere utilizzata per il pane, i dolci e per la pastafresca (<20%).

DISPONIBILE NEI FORMATI 150 G | 1.5 KG | 10 KG

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- RICCA DI OMEGA3 E OMEGA 6
- VITAMINA E, B1 e B2
- FONTE DI SALI MINERALI
- FITOSTEROLI

FORMATO 10 KG COD. SG144015



LIEVITO E GUAR BIO



FARINA DI GOMMA DI GUAR BIO
Organic guar gum flour

Adatto come ingrediente nella panificazione.

FORMATO 2.5 KG COD. SG020205



LIEVITO SENZA GLUTINE BIO
organic active dry-yeast

Il lievito va miscelato nella percentuale del 5% (25g per 500g di farina). Il lievito non va sciolto nell'acqua. Si consiglia poi per l'impasto di utilizzare dell'acqua tiepida per ottenere l'impasto ad una temperatura di 28°C.

FORMATO 15 KG COD. SG23115

CHICCHI BIO



RISO VIALONE NANO INTEGRALE BIO

Adatto per la preparazione di risotti, minestre, insalate e timballi.



MIGLIO BIO

Adatto per essere cucinato come gli altri cereali, per la preparazione di minestre e cous cous di miglio.

FORMATO 2.5 KG COD. SG21225



SORGO BIO

Adatto per la preparazione di risotti, minestre, insalate e timballi.

FORMATO 2.5 KG COD. SG240525



SpigaBuona

SENZA GLUTINE BIOLOGICO



LE NUOVE FARINE SENZA GLUTINE

| Biologiche | Semintegrali | Macinate a Pietra | Senza additivi

LA CASA DEL SENZA GLUTINE



E' la Nuova Unità Produttiva di Antico Molino Rosso, a ciclo chiuso. Uno spazio completamente dedicato, in cui arrivano le materie prime senza glutine, che vengono qui lavorate e confezionate da personale specializzato e preparato per trattare questi prodotti in estrema sicurezza e garanzia di totale assenza di contaminazione. Un laboratorio interno altamente qualificato testa e certifica la totale assenza di glutine con rigorosi controlli, per poter offrire al cliente finale la serenità e la sicurezza che merita.

LE FARINE SENZA GLUTINE

Delle nostre farine SpigaBuona® vogliamo solo dirvi che sono buone, buone davvero per tutti.

Vogliamo solo dirvi che sono farine integrali e semintegrali, biologiche, macinate a pietra, nate dall'impegno e dal forte desiderio di creare un prodotto genuino adatto all'uso quotidiano. E che sono senza glutine sarà il nostro piccolo segreto.

SpigaBuona® è la linea di prodotti gluten-free ottima davvero per la pancia e per il cuore di tutta la famiglia.

Le nostre farine quindi sono adatte non solo per chi è affetto da morbo celiaco e ha quindi bisogno di prodotti controllati e con pochi amidi (a differenza dei prodotti attualmente disponibili sul mercato), ma ben si prestano ad entrare nella quotidianità delle nostre case per l'estrema digeribilità, per i gusti unici proposti e le varietà di mix gustosi e di facile utilizzo.



CERTIFICATO SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE
DTP n° 108 – CERT. n° 51167

Il DTP 108 rappresenta uno standard di proprietà di CSQA che definisce i requisiti necessari per la certificazione "Senza Glutine". Il Disciplinare si applica a qualsiasi tipologia di prodotto alimentare con contenuto di glutine inferiore ai 10 ppm (10 mg/kg), meno dell'attuale limite di legge di 20 ppm (Regolamento CE N. 41/2009), rappresentando così una importante garanzia supplementare per i consumatori celiaci.



Qualità



ANTICO
MOLINO
ROSSO

1935

MILLENOVECENTOTRENTACINQUE

LEGUMI BIO



CECI BIO

Adatta per la preparazione di torte, biscotti, cracker, pane e pasta. Ottima per panature e tempura.

FORMATO 15 KG COD. SG221125

FORMATO 2.5 KG COD. SG221115

FRUTTA SECCA BIO



MANDORLE TOSTATE ITALIANE INTEGRALI BIO

Adatta nella dose del 10-20% in miscela con le farine panificabili.

FORMATO 2.5 KG COD. SGT25715



NOCCIOLE TOSTATE SGUSCIATE ITALIANE INTEGRALI BIO

Adatta per varie ricette regionali, quali farinata e panelle siciliane.

FORMATO 2.5 KG COD. SGT252225

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



WWW.SPIGABUONA.COM

