



ANTICO  
MOLINO  
ROSSO®

19 35

MILLENOVECENTOTRENTACINQUE

# FARINE BIO PER PIZZA GOURMET

Pizza è Italia®



*da agricoltura biologica*

[www.anticomolinosso.com](http://www.anticomolinosso.com)

Qualità  
**BIU**

# LE FARINE BIO PER PIZZAIOLI 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





# AIDA BIO FARINE TIPO 1 A PIETRA

SEMINTTEGRALI, 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 tipo1, biologica, semintegrale, macinata a pietra con tutto il germe. La difficoltà maggiore era proprio di quella 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**

5 kg cod. 009205 / Disponibile da 25 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 pizza in teglia e tonda



## FARINA AIDA 2.5 TIPO 1 MACINATA A PIETRA

 **PRODOTTA CON GRANO TENERO ITALIANO**

5 Kg cod. 0094205 / Disponibile da 25 kg

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 80% - liev. da 18 ore a 36 ore. Adatta per pizza in teglia e tonda



## FARINA AIDA 3.3 TIPO 1 MACINATA A PIETRA

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

5 Kg cod. 009005 / Disponibile da 25 kg

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 pizza alla pala e pinsa romana

# FARINA DI GRANO TENERO SEMINTEGRAL TIPO 1 BIO AIDA 3.3

BIOLOGICA | SEMINTEGRAL | 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

19 35  
MILLENOVECENTOTRENTACINQUE

NOVITÀ





# NOVITÀ FARINE BIO ROSSO PASSIONE

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

## FARINE BIO ROSSO PASSIONE 12.5kg

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA

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.



### FARINA BIO ITALIA TIPO 0

cod. 312501 / Disponibile solo da 12.5 kg

Farina per Pizza Tonda Rustica con Germe di Grano Bio. 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% - Liev. da 18 ore a 48 ore



### FARINA BIO VENEZIA TIPO 0

cod. 312502 / Disponibile solo da 12.5 kg

Farina per Pizza Tonda e in Teglia Bio. INGREDIENTI: Farina di grano tenero Tipo 0 bianca. W 200/220 - P/L 0,60 - idratazione da 50% a 60% - Liev. da 8 ore a 24 ore



### FARINA BIO CAPRI TIPO 1

cod. 312503 / Disponibile solo da 12.5 kg

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% - Liev. da 18 ore a 36 ore



### FARINA BIO TORINO TIPO 0

cod. 312504 / Disponibile solo da 12.5 kg

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% - Liev. da 18 ore a 36 ore



# FARINE BIO ROSSO PASSIONE 12.5kg



L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA

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.



## FARINA BIO VERONA TIPO 1

cod. 312505 / Disponibile solo da 12.5 kg

Farina per Pizza Tonda e in Teglia ai Cereali Antichi Bio **INGREDIENTI:** Farina di grano tenero 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% - Liev. da 12 ore a 24 ore



## FARINA BIO LATINA TIPO 0

cod. 312507 / Disponibile solo da 12.5 kg

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% - Liev. da 24 ore a 60 ore



## FARINA BIO ANTICA ROMA TIPO 1

cod. 312506 / Disponibile solo da 12.5 kg

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% - Liev. da 24 ore a 72 ore



## FARINA BIO SIENA TIPO 1

cod. 312508 / Disponibile solo da 12.5 kg

Farina per Pizza Tonda in Teglia e 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% - Liev. da 18 ore a 36 ore

ANTICO  
MOLINO  
ROSSO  
19 35

RossoPassione  
pizza

ANTICO  
MOLINO  
ROSSO  
19 35



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

PRODOTTO ITALIANO BIOLOGICO



# FARINE BIO GRANO TENERO 25kg

TUTTA LA QUALITÀ DELLA FARINA BIOLOGICA PER LA TUA PIZZA E PASTA

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



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA





# FARINE BIO GRANO TENERO TIPO 0

TUTTA LA QUALITÀ DELLA FARINA BIOLOGICA PER LA TUA PIZZA



## FARINA BIO GIULETTA 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% - liev. da 8 ore a 24 ore.  
Adatta per pizza tonda e pizza in teglia.



## 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. Adatta per baguettes e rosette.



## 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. Adatta per ciabatte, baguettes e rosette.



## 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. Adatta come coadiuvante per rafforzare le farine.

Un esempio di Pizza Gourmet, di Antico Molino Rosso.

Pizza bianca con mozzarella, pomodorini confit, spinacino fresco e pecorino sardo e germogli.



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA



# FARINE BIO DI GRANO DURO

TUTTA LA SOLARITÀ DEL SUD ITALIA PER LA TUA PIZZA

Direttamente dalle terre del sud Italia, i migliori grani duri Biologici, vengono selezionati per ottenere le migliori Semole Bio Italiane.

La semola rimacinata di Antico Molino Rosso sono indicate sia per la produzione di pasta, sia per produrre 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 NUVOLA 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

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.





Il nostro farro proviene sia dall'Italia che dall'Ungheria. In Ungheria manteniamo rapporti diretti tra Antico Molino Rosso e gli agricoltori. La filiera del farro è controllata da Katalyn R., la quale controlla passo a passo tutte le fasi, dalla semina al raccolto.



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

# FARINE NOBILI BIO

## FARRO, KAMUT, MACINATE A PIETRA

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. 022025 / 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 DI 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.



# CEREALI ANTICHI FARINE TIPO 2 BIO



ANTICHI SAPORI TUTTI DA RISCOPRIRE PER LA TUA PIZZA



1935



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.



FIERA 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 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 cereali antichi, ottenendo una selezione unica di 6 Farine macinate a pietra uniche di Antico Molino Rosso.



1935



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA



# FARINE BIO D'ORZO, AVENA E MULTICEREALI

UNA SCELTA COMPLETA E SANA PER COADIUVARE LA TUA PIZZA



## FARINA BIO DI GRAND'ORZO

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

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 AI "5 CEREALI" INTEGRALI CON SEMI DI PAPAVERO

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

## FARINE BIO NATURALMENTE SENZA GLUTINE DISPONIBILI ANCHE CERTIFICATE



## FARINA BIO DI RISO CRUDA BIANCA

25 kg cod. 05125 / Disponibile da 5 kg

Farina di riso BIO  
Provenienza 100% Italia

 Disponibile anche nella versione CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA

Possiamo arricchire le 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 decorazioni dalle grandi proprietà benefiche.

  
ANTICO MOLINO ROSSO  
1935



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA



# LIEVITI DI PASTA MADRE BIOLOGICI



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



## MALTO D'ORZO DONA GUSTO E COLORE AL TUO PANE

500 g cod. 24150

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.



1935



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA





19 35  
MILLERIOCENTOANTICOMOLINO

# PRODOTTI BIO COMPLEMENTARI



## POLPA DI POMODORO BIO

2,55 kg - cod. 41020

Provenienza Italia (Campania)



## SALE SALGEMMA IODURATO

25 kg - cod. 28125

Provenienza Italia (Sicilia)



## OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIO ITALIA SALVAGNO

5 lt - cod. 29705

Provenienza Italia



BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA











# Pizza è Italia<sup>®</sup>



CATALOGO ON LINE

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI:



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