



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

19 35

MILLENOVECENTOTRENTACINQUE

FARINE BIO PER BOTTEGA

Farina è Cucina®



da agricoltura biologica

www.molinososso.com

Qualità
BIU



ANTICO MOLINO ROSSO®

CARISSIMI CLIENTI

Il catalogo di Antico Molino Rosso nasce con lo scopo di farvi conoscere, oltre alle nostre farine prodotte e confezionate da 500 g e 1 kg, anche quelle da 5 kg, delle quali il mercato è in crescita rilevante, quelle da 25 kg e tutte le novità correlate. Pur continuando l'attività di macinazione, vero cuore dell'attività, abbiamo pensato di aggiungere una piccola gamma di prodotti finiti, quali pasta, cantucci, gallette, sfogliatine, grissini a complemento delle farine, per far comprendere la qualità vera e la bontà delle nostre farine biologiche.

La crisi mondiale che ha colpito molteplici settori non ha intaccato il mercato del biologico e soprattutto del biologico di qualità. In effetti per chi lavora con passione ed innovazione in questo settore, se fatto con rispetto e amore vero, c'è spazio per crescere. Addirittura per chi si occupa di convenzionale oggi è dimostrato che il settore del biologico rappresenta con certezza un'opportunità. Se tutto questo viene affiancato dalla formazione e dalla voglia di migliorarsi, la strada davanti a noi non potrà che essere favorevole!

La nostra Storia è la nostra Esperienza perché la conservazione della Memoria di una realtà come la nostra acquisisce importanza nel momento in cui viene utilizzata correttamente sotto forma di esperienza e di rispetto del Mondo che ci circonda.

Antico Molino Rosso si trova nella Pianura Padana in provincia di Verona ed è di proprietà della famiglia Mirandola dal 1936, prima con nonno Armando, poi con papà Remo e dalla metà degli anni Ottanta con me Gaetano.

Quest'antico molino si trova a pochi passi da Verona in località Buttapietra, tra le campagne e in prossimità del fiume Menago che conserva uno splendido esempio di ruota a pale risalente all'8 maggio del 1858.

In questa splendida cornice il Molino produce soltanto farine da Agricoltura Biologica come mia convinzione, sin dal 1987 traendo spunto da papà Remo, il quale riteneva vi fosse un eccesso di utilizzo di fitofarmaci in agricoltura.

Iniziai così un percorso di consapevolezza sull'importanza di un'alimentazione equilibrata, dall'esigenza di reintrodurre nella nostra alimentazione la giusta dose di fibre, minerali e vitamine, ovvero tutte le graminacee, le poligonacee, i semi, ma il meno raffinate possibili.



ANTICO MOLINO ROSSO®

CARISSIMI CLIENTI

L'equilibrio alimentare proviene dalla conoscenza di ciò che mangiamo, dalla conoscenza dei cereali e della loro conformazione, delle loro diverse caratteristiche, dei loro vantaggi e benefici. Diventò quindi necessario effettuare un'attività comunicativa di sensibilizzazione, che ho fatto personalmente partendo dai Comuni circostanti, rivolta alle aziende agricole che coltivano cereali, e agli utilizzatori delle farine, quali panifici, negozi, consumatori, con lo scopo di far comprendere quanto fosse importante utilizzare cibo non trattato con pesticidi oggi fitofarmaci (soprattutto se prodotto con farine integrali o semintegrali) e rilevare quali vantaggi ne sarebbero derivati in termini di salvaguardia del nostro corpo, delle nostre famiglie e dell'ambiente in cui viviamo.



SEGUI L'INFORMAZIONE: "LO SAPEVI CHE..."

www.molinorosso.com/farine-biologiche-macinate-a-pietra/faq/

“Ogni anno i cereali si adattano al cambiamento delle stagioni. È nostro compito mantenere la costanza dei prodotti, analizzare la qualità e la veridicità dei grani delle aziende agricole, biodedicate come il nostro Molino.”



ANTICO MOLINO ROSSO



Linea Bio

BENESSERE

FARINE PROTEICHE BIO PER SPORTIVI



ENERGY BIO **25% DI PROTEINE** PIZZA PROTEICA

Adatto per un Lunch Energetico

CODICE	FORMATO	PEZZI PER IMBALLO	SHELF LIFE
027350	350G	10	18 MESI

ENERGY BIO **25% DI PROTEINE** PANCAKE PROTEICO

Adatto per una Colazione Energetica

CODICE	FORMATO	PEZZI PER IMBALLO	SHELF LIFE
026200	200G	10	18 MESI

ENERGY BIO **25% DI PROTEINE** DOLCE PROTEICO

Adatto per uno Spuntino Energetico

CODICE	FORMATO	PEZZI PER IMBALLO	SHELF LIFE
028350	350G	10	18 MESI



ANTICO
MOLINO
ROSSO®

SpigaBuona
SENZA GLUTINE BIOLOGICO

SCOPRI LE NOVITA'
GLUTEN FREE
BIOLOGICHE E
SENZA PRODOTTI
CHIMICI

GUARDA LE VIDEORICETTE!



 **PRODOTTO ITALIANO**



ANTICO MOLINO ROSSO®



Qualità
BIU



ANTICO MOLINO ROSSO®

MISCELA PANE BIO SEMINTEGRALE SENZA GLUTINE

CON FARINA DI RISO VIALONE NANO INTEGRALE MACINATA A PIETRA



- semintegrale
- senza zuccheri aggiunti
- senza lattosio
- senza idrossipropilmetilcellulosa

SCEGLI IL FORMATO
PIÙ ADATTO A TE

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

FORMATO DA 500g
PRODOTTO EROGABILE



8 017247 720471 >
SG00920150

FORMATO DA 2,5Kg
PRODOTTO EROGABILE



8 017247 720525 >
SG00920103

FORMATO DA 15Kg



8 017247 721140 >
SG00920115

Le miscele SpigaBuona®
sono vendibili nel Formato da 500g in colli da 8 pezzi
e singolarmente, nel Formato da 2.5kg e 15kg.



ANTICO MOLINO ROSSO®

MISCELA PIZZA BIO SEMINTEGRALE SENZA GLUTINE

CON FARINA DI RISO VIALONE NANO INTEGRALE MACINATA A PIETRA



- semintegrale
- senza zuccheri aggiunti
- senza lattosio
- senza idrossipropilmetilcellulosa

SCEGLI IL FORMATO
PIÙ ADATTO A TE

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

FORMATO DA 500g
PRODOTTO EROGABILE



8 017247 720488 >
SG00920250

FORMATO DA 2,5Kg
PRODOTTO EROGABILE



8 017247 720532 >
SG00920203

FORMATO DA 15Kg



8 017247 721157 >
SG00920215



ANTICO MOLINO ROSSO®

MISCELA DOLCI BIO SEMINTEGRALE SENZA GLUTINE

CON FARINA DI RISO VIALONE NANO INTEGRALE MACINATA A PIETRA



- semintegrale
- senza zuccheri aggiunti
- senza lattosio
- senza idrossipropilmetilcellulosa

SCEGLI IL FORMATO PIÙ ADATTO A TE

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

FORMATO DA 500g
PRODOTTO EROGABILE



SG00920350

FORMATO DA 2,5Kg
PRODOTTO EROGABILE



SG00920303

FORMATO DA 15Kg



SG00920315

Le miscele SpigaBuona® sono vendibili nel Formato da 500g in colli da 8 pezzi e singolarmente, nel Formato da 2.5kg e 15kg.



ANTICO MOLINO ROSSO®

MISCELA PASTA BIO SEMINTEGRALE SENZA GLUTINE

CON FARINA DI RISO VIALONE NANO INTEGRALE MACINATA A PIETRA



- semintegrale
- senza zuccheri aggiunti
- senza lattosio
- senza idrossipropilmetilcellulosa

SCEGLI IL FORMATO PIÙ ADATTO A TE

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

FORMATO DA 500g
PRODOTTO EROGABILE



SG00920450

FORMATO DA 2,5Kg
PRODOTTO EROGABILE



SG00920403

FORMATO DA 15Kg



SG00920415

MIX UNICO GLUTEN FREE PER PANE PIZZA E DOLCI

NOVITÀ GLUTEN FREE



PRODOTTO ITALIANO



ANTICO MOLINO ROSSO®



gluten free
senza zuccheri aggiunti
senza lattosio
senza idrossipropilmetilcellulosa



CERTIFICAZIONI



COD. SG00910150 / FORMATO 500 g e 2.5 Kg

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

GUARDA LA VIDEORICETTA!





ANTICO MOLINO ROSSO®

FARINA BIO INTEGRALE DI QUINOA E RISO



ANTICO MOLINO ROSSO®

FARINA BIO MANDORLE E NOCCIOLE ITALIANE

PRODOTTO ITALIANO

MACINAZIONE ED ESTRAZIONE A FREDDO

NOVITÀ GLUTEN FREE



semintegrale

senza zuccheri aggiunti

senza lattosio

NOVITÀ GLUTEN FREE



semintegrale

senza zuccheri aggiunti

senza lattosio

CERTIFICAZIONI



CERTIFICAZIONI



COD. SG00141250 / FORMATO 250 G E 2,5 KG

INGREDIENTI: Farina integrale di quinoa bio 90%, farina bianca di riso bio. * Da Agricoltura Biologica

COD. SG0025715 / FORMATO 150 G E 2,5 KG

INGREDIENTI: Farina di mandorle integrali bio tostate Italiane 90%, farina di noccioline integrali bio tostate Italiane 10%. * Da Agricoltura Biologica



ANTICO MOLINO ROSSO®

FARINE BIOLOGICHE DI GRANO TENERO E DURO DA AZIENDA AGRICOLA ITALIANA

Le nostre farine basiche di grano tenero e grano duro sono di origine italiana, tranne la Manitoba che proviene da una regione del Canada. Da sempre il nostro Molino effettua la macinazione con macine a pietra, che sono inserite comunque in un impianto moderno dando così sicurezza e garanzia al consumatore, dato che le fasi di selezionamento e pulitura dei cereali prima della macinazione e la omogeneizzazione prima del confezionamento avvengono in modo sicuro e corretto ad ogni lotto. Per questo motivo siamo certi della qualità dei nostri prodotti. Tutte le farine macinate a pietra vengono prodotte lentamente in modo da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto.

NOVITÀ FARINA PER PASTA FRESCA BIO



Farina per Pasta Fresca Bio

Formato: 1 kg Pezzi per collo: 10
Cod.: 012101
Shelf Life: 10 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 012105
Shelf Life: 10 mesi



SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA BIO



Semola di Grano Duro rimacinata bio

Formato: 1 kg Pezzi per collo: 10
Cod.: 01201
Shelf Life: 10 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 012105
Shelf Life: 10 mesi



FARINA BIO DI GRANO TENERO MANITOBA TIPO 0



Farina di Grano Tenero tipo 0 Manitoba bio

Formato: 1 kg Pezzi per collo: 10
Cod.: 00701
Shelf Life: 10 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 00705
Shelf Life: 10 mesi



FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 BIO



Farina di Grano Tenero - tipo 0 bio

Formato: 1 kg Pezzi per collo: 10
Cod.: 00401
Shelf Life: 10 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 00405
Shelf Life: 10 mesi



FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2 BIO MACINATA A PIETRA



Farina di Grano Tenero - tipo 2 bio macinata a pietra

Formato: 1 kg Pezzi per collo: 10
Cod.: 00201
Shelf Life: 10 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 00205
Shelf Life: 10 mesi



FARINA DI GRANO TENERO INTEGRALE BIO MACINATA A PIETRA



Farina di Grano Tenero Integrale bio macinata a pietra

Formato: 1 kg Pezzi per collo: 10
Cod.: 00101
Shelf Life: 8 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 00105
Shelf Life: 8 mesi



AIDA 3.3 1KG
PER GRANDI
LIEVITATI

 **PRODOTTO ITALIANO**



ANTICO MOLINO ROSSO®

Aida 3.3

la farina bio tipo 1

BIOLOGICO | SEMINTEGRALE | MACINATO A PIETRA

NOVITÀ AIDA 3.3 - 1Kg



Aida 3.3
farina biologica tipo 1
LAVORAZIONE ARTIGIANALE A PIETRA
PER GRANDI LIEVITATI

ANTICO MOLINO ROSSO®

1 Kg | RICETTA ITALIANA

semintegrale

ricetta italiana

macinata a pietra

fonte di fibre

RICETTA ITALIANA
ANTICO MOLINO ROSSO®
FARINA BIOLOGICA PER PIZZA ALLA PALA SCHIACCIATA ROMANA
ALTA IDRATAZIONE
LUNGA LIEVITAZIONE
MACINATA A PIETRA
Prodotto e Confezionato da Antico Molino Rosso S.p.A.
Via Belfiore, 1 - 00187 Roma (RM) - Tel. 06 47821000 - Fax 06 47821001
www.anticomolinorosso.it
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
FARINA BIOLOGICA AIDA 3.3
Antico Molino Rosso S.p.A. è un'azienda specializzata nella produzione di farine biologiche per pizza alla pala schiacciata romana.
Migliori caratteristiche: grande grado di idratazione, alta elasticità e morbidezza.
Consigli d'uso:
AIDA 3.3 è adatta per la preparazione di pizze alla pala schiacciata romana, focacce, panettoni, ecc.
AIDA 3.3 è adatta per la preparazione di prodotti da forno a lunga lievitazione.
Peso netto: 1 kg
Da consumare preferibilmente entro 6 mesi dalla data di produzione.
L'azienda si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche tecniche e il prezzo.
Fonte di fibre

CERTIFICAZIONI





ANTICO MOLINO ROSSO®

Aida 2.0

la farina bio tipo 1

BIOLOGICO SEMINTEGRALE MACINATO A PIETRA

Da sempre ci siamo impegnati allo studio di nuove miscele per agevolare la produzione di pane, pizza e dolci fatti in casa: si parte con ricerca, analisi, prove di laboratorio, prove di panificazione, fino alla costruzione del nuovo prodotto. Come principio negli ingredienti non utilizziamo additivi di nessun genere.

AIDA 3.3 BIO PER GRANDI LIEVITATI

MACINATA A PIETRA

novità



Farina di Grano Tenero tipo 1 semintegrale Bio Macinata a pietra

Formato: 1 kg Pezzi per collo: 10
Cod.: 009001
Shelf Life: 10 mesi



AIDA 2.0 BIO PER DOLCI TIPO 1

MACINATA A PIETRA



Farina di Grano Tenero tipo 1 semintegrale Bio Macinata a pietra e amido di frumento Bio

Formato: 1 kg Pezzi per collo: 10
Cod.: 009203
Shelf Life: 10 mesi



AIDA 2.0 BIO PER OGNI RICETTA TIPO 1

MACINATA A PIETRA



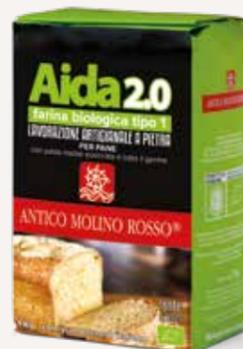
Farina di Grano Tenero tipo 1 semintegrale Bio Macinata a pietra

Formato: 1 kg Pezzi per collo: 10
Cod.: 009204
Shelf Life: 10 mesi



AIDA 2.0 PER PANE CON PASTA MADRE ESSICCATA TIPO 1 BIO

MACINATA A PIETRA



Farina di Grano Tenero tipo 1 semintegrale Bio Macinata a pietra, con pasta madre essiccata bio e malto d'orzo bio

Formato: 1 kg Pezzi per collo: 10
Cod.: 009201
Shelf Life: 5 mesi



AIDA 2.0 PER PIZZA CON PASTA MADRE ESSICCATA TIPO 1 BIO

MACINATA A PIETRA



Farina di Grano Tenero tipo 1 semintegrale Bio Macinata a pietra, con pasta madre essiccata bio

Formato: 1 kg Pezzi per collo: 10
Cod.: 009202
Shelf Life: 5 mesi



AIDA 2.0 TIPO 1 BIO

MACINATA A PIETRA



Farina di Grano Tenero tipo 1 semintegrale Bio Macinata a pietra

Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 009205
Shelf Life: 10 mesi



AIDA 2.5 TIPO 1 BIO

MACINATA A PIETRA



Farina di Grano Tenero tipo 1 semintegrale Bio Macinata a pietra

Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 0094205
Shelf Life: 10 mesi



AIDA 3.3 TIPO 1 BIO

MACINATA A PIETRA



Farina di Grano Tenero tipo 1 semintegrale Bio Macinata a pietra con Manitoba Bio

Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 009005
Shelf Life: 10 mesi





ANTICO MOLINO ROSSO®



PREPARATI BIO

FARINE BIOLOGICHE
MIX PIZZA MIX DOLCI
MIX PANE



ANTICO MOLINO ROSSO®



FARINA BIO MIX PIZZA

MIX PIZZA BIO CON PASTA MADRE ESSICCATA BIO

Formato: 1 kg Pezzi per collo: 10
Cod.: 13701
Shelf Life: 5 mesi



FARINA BIO MIX PANE

MISCELA SPECIALE PER PANE

Farina di grano tenero tipo 0 Bio, farina integrale di grano tenero Bio, semola rimacinata di grano duro Bio, malto d'orzo Bio e germe di grano Bio

Formato: 1 kg Pezzi per collo: 10
Cod.: 13950
Shelf Life: 10 mesi



FARINA BIO MIX DOLCI

MISCELA SPECIALE PER DOLCI BIO
CON AMIDO DI FRUMENTO BIO E FARINA DI SOIA BIO

Formato: 1 kg Pezzi per collo: 10
Cod.: 13850
Shelf Life: 10 mesi



FARRO SPELTA

Il nostro farro è di tipo Spelta (non *triticum dicoccum*) quindi della varietà più adatta al settore della panificazione. Va inoltre sottolineato che la varietà di farro Spelta raggiunge i migliori risultati se coltivato in un clima continentale, come in Austria, Germania e Ungheria.

FARINA DI FARRO SPELTA INTEGRALE

MACINATA A PIETRA



Farina di Farro Spelta integrale bio macinata a pietra

Formato: 1 kg Pezzi per collo: 10
Cod.: 02101
Shelf Life: 8 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 02105
Shelf Life: 8 mesi



FARINA DI FARRO SPELTA TIPO 0



Farina di Farro Spelta tipo 0 bio

Formato: 1 kg Pezzi per collo: 10
Cod.: 02201
Shelf Life: 10 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 02205
Shelf Life: 10 mesi



SOIA

La soia, dal sapore intenso, si consiglia di miscelarla alla farina di grano tenero nella percentuale del 10%.

FARINA DI SOIA TOSTATA E MICRONIZZATA



Farina di Soia tostata e micronizzata bio

Formato: 500 g Pezzi per collo: 10
Cod.: 08150
Shelf Life: 6 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 08105
Shelf Life: 6 mesi



FARINA DI SEGALE INTEGRALE

MACINATA A PIETRA



Farina di Segale integrale macinata a pietra bio

Formato: 500 g Pezzi per collo: 10
Cod.: 09152
Shelf Life: 12 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 09105
Shelf Life: 8 mesi



PIZZA ITALIA BIO E MULTICEREALI

PIZZA ITALIA BIO



Farina di Grano Tenero Italia con germe di grano bio

Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 131005
Shelf Life: 10 mesi



FARINA DI MULTICEREALI BIO

MACINATA A PIETRA



Farina multicereali macinata a pietra

Formato: 500 g Pezzi per collo: 10
Cod.: 13450
Shelf Life: 12 mesi



FORMATO: 5 kg Pezzi per collo: 10
Cod.: 13405
Shelf Life: 10 mesi



SEMOLA RIMACINATA DI GRANO KHORASAN KAMUT®



Semola rimacinata di grano Khorasan KAMUT® bio

FORMATO: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 03205
Shelf Life: 10 mesi



AVENA

L'avena è il cereale più ricco di proteine, con un potere calorico assai elevato (400 calorie per 100 grammi), una considerevole presenza di elementi minerali e vitamine del gruppo B. Si consiglia l'utilizzo della farina di avena miscelandola alla farina di grano tenero nella percentuale del 10%.

FARINA DI AVENA INTEGRALE

MACINATA A PIETRA



Farina di Avena integrale bio macinata a pietra con molino dedicato

Formato: 500 g Pezzi per collo: 10
Cod.: 10150
Shelf Life: 12 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 10105
Shelf Life: 8 mesi



FARINA DI ORZO INTEGRALE

MACINATA A PIETRA



Farina di Orzo integrale macinata a pietra bio

Formato: 500 g Pezzi per collo: 10
Cod.: 11105
Shelf Life: 12 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 11105
Shelf Life: 8 mesi



ORZO

L'orzo integrale da agricoltura biologica è spogliato soltanto delle glumelle esterne ed è naturalmente ricco di proprietà vitali. Tra le proprietà dell'orzo spiccano l'elevato potere nutrizionale e l'alta digeribilità oltre all'efficace azione decalcificante grazie alla ricchezza di calcio e fosforo in rapporto equilibrato.



ANTICO MOLINO ROSSO®

FARINE BIOLOGICHE DI CEREALI ANTICHI DI FILIERA ITALIANA

Affondiamo le nostre radici nel passato,
per attingere linfa vitale per il futuro.

Dal recupero delle nostre tradizioni Antico Molino Rosso propone una nuova linea di prodotti: farine biologiche semintegrali derivate dalla macinazione a pietra di Grani Antichi. Profumi intensi, sapori decisi e rustici, che riportano alla mente una memoria di profondo legame tra uomo e terra, dove la vita delle persone, col loro saper fare, coltivavano soltanto con metodo biologico. Queste farine rappresentano il fiore all'occhiello del progetto del campo sperimentale di Antico Molino Rosso, che da 8 anni, a rotazione, coltiva 8 varietà di cereali antichi ogni anno.



AURORA I 7 GRANI ANTICHI CHE NASCONO INSIEME MACINATA A PIETRA



Farina di Grani Teneri Antichi
semintegrale bio macinata a pietra

Formato: 500 g Pezzi per collo: 8
Cod.: 0030650
Shelf Life: 12 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 00306
Shelf Life: 8 mesi



FARINA DI GENTILROSSO MACINATA A PIETRA



Farina di Gentil Rosso semintegrale bio macinata a pietra

Formato: 500 g Pezzi per collo: 8
Cod.: 0020650
Shelf Life: 12 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 00206
Shelf Life: 8 mesi



SEMOLATO DI GRANO DURO CAPPELLI MACINATA A PIETRA



Semolato di Grano Duro Cappelli
semintegrale bio macinato a pietra

Formato: 1 kg Pezzi per collo: 10
Cod.: 013301
Shelf Life: 8 mesi



SEMOLATO DI GRANO DURO CAPPELLI MACINATA A PIETRA



Semolato di Grano Duro Cappelli
semintegrale bio macinato a pietra

Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 013205
Shelf Life: 8 mesi



SEMOLA DI GRANO DURO CAPPELLI RIMACINATA



Semola di Grano Duro Cappelli
rimacinata bio

Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 013228
Shelf Life: 6 mesi





ANTICO MOLINO ROSSO®

FARINE TIPO 2 DI CEREALI ANTICHI DELLA NOSTRA FILIERA VENETA



La "Filiera Corta Bio dei Cereali Antichi" CRESCENT nasce nell'anno 2008 quando Antico Molino Rosso, in collaborazione con A.Ve.Pro.Bi. (Associazione Veneta Produttori Biologici e Biodinamici), iniziò l'attività selezionando una delle 5 varietà esistenti di Farro Monococco (il Piccolo Farro), e 2 varietà di Grano Tenero (Canove e Piave). Nell'anno 2011 la prima produzione è di circa 200 quintali di Farro Monococco e qualche tonnellata di Canove e Piave. Molte sono le attività effettuate nella ricerca e sviluppo, svolte attraverso test di produzione, analisi e in particolare test di panificazione in collaborazione con l'Università di Padova all'interno del laboratorio di Antico Molino Rosso.



novità

Farina di Farro Monococco semintegrale bio macinata a pietra provenienza Filiera Italiana (Veneto)

Formato: 500 g Pezzi per collo: 8 Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 02550 Cod.: 02605
Shelf Life: 12 mesi Shelf Life: 8 mesi



FARINA DI FARRO MONOCOCCO

MACINATA A PIETRA

Farro Monococco della qualità HAERMANNI.

Questa varietà di farro si contraddistingue per le sue proprietà per un elevato contenuto di proteine, da 16,5 a 18%, ed una quantità più elevata di carotenoidi (beta carotene) rispetto ad altri cereali. La Filiera corta Biologica Crescent lo propone come farina semintegrale macinata a pietra ideale per la realizzazione di prodotti panificati, oppure in chicco da utilizzare per zuppe, piatti pronti ed insalate.



novità

Farina di 180 varietà di grani teneri antichi tipo 2 semintegrale bio macinata a pietra provenienza Filiera Italiana (Veneto)

Formato: 500 g Pezzi per collo: 10 Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 0040650 Cod.: 00406
Shelf Life: 12 mesi Shelf Life: 8 mesi



FARINA 180 VARIETÀ

MACINATA A PIETRA

180 è un miscuglio di antiche varietà di frumento di Grano tenero.

Tra le sue caratteristiche spiccano le numerose proprietà che ognuno dei cereali, coltivati sullo stesso terreno, porta con sé rendendo questo miscuglio 180, un prodotto equilibrato.

Utilizzando poi il sistema della macinazione a pietra si arricchisce ulteriormente la farina che ne deriva.





ANTICO MOLINO ROSSO®



FARINE NATURALMENTE PRIVE DI GLUTINE BIOLOGICHE DI ORIGINE ITALIANA

FARINA DI MIGLIO INTEGRALE MACINATA A PIETRA

senza glutine



Farina di Miglio integrale bio macinata con molino dedicato

Formato: 500 g Pezzi per collo: 10
Cod.: SG07150
Shelf Life: 12 mesi



FARINA DI RISO

senza glutine



Farina di Riso bio

Formato: 500 g Pezzi per collo: 10
Cod.: SG05150
Shelf Life: 12 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 05105
Shelf Life: 10 mesi



FARINA DI GRANO SARACENO INTEGRALE MACINATA A PIETRA

senza glutine



Farina di Grano Saraceno integrale bio macinata a pietra con molino dedicato

Formato: 500 g Pezzi per collo: 10
Cod.: SG12150
Shelf Life: 12 mesi



Formato: 2,5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 12105
Shelf Life: 8 mesi



FARINA DI MAIS BRAMATA



Farina di Mais Bramata bio

Formato: 1 kg Pezzi per collo: 10
Cod.: SGMRO4101
Shelf Life: 12 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 04105
Shelf Life: 10 mesi



FARINA DI MAIS FIORETTO



Farina di Mais Fioretto bio

Formato: 500 g Pezzi per collo: 10
Cod.: SG04350
Shelf Life: 12 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 04305
Shelf Life: 10 mesi



FARINA MAIS PER POLENTA ISTANTANEA



Farina di Mais per Polenta istantanea bio

Formato: 500 g Pezzi per collo: 10
Cod.: SG04250
Shelf Life: 12 mesi



FARINA DI QUINOA MACINATA A PIETRA

senza glutine



Farina di Quinoa integrale bio macinata a pietra con molino dedicato

Formato: 250 g Pezzi per collo: 10
Cod.: SG141250
Shelf Life: 12 mesi



FARINA DI CECI MACINATA A PIETRA

senza glutine



Farina di Ceci integrale bio macinata a pietra con molino dedicato

Formato: 400 g Pezzi per collo: 10
Cod.: SG14001
Shelf Life: 12 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 14005
Shelf Life: 12 mesi



Le farine qui elencate sono prive di glutine naturalmente, ma non riportano il logo della spiga sbarrata, tipico dei prodotti consigliati per celiaci. Garantiamo una lavorazione sicura perchè macinate con molino dedicato, adottando le pulizie necessarie a tutela del consumatore intollerante al glutine.



ANTICO MOLINO ROSSO®

I MACINATI A FREDDO BIO DI ORIGINE ITALIANA

LA FARINA MACINATA A FREDDO CON TUTTO IL SUO PREZIOSO OLIO.

Nuovo sistema di Macinazione ed estrazione a Freddo

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



Farina integrale di Lino bio
disponibile nei formati
150 g | 1.5 kg | 10 kg

COD. SG144250



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

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



Farina integrale di Canapa bio
disponibile nei formati
150 g | 1.5 kg | 10 kg

COD. SG22021



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

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



Farina di Mandorle Italiane **Tostate** integrali bio
disponibile nei formati
150 g | 1.5 kg | 10 kg

COD. SGFT25725



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

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



Farina di Chia bio
disponibile nei formati
150 g | 1.5 kg | 10 kg

COD. SG15250



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- RICCA DI OMEGA 3
- FONTE DI FIBRE
- FONTE VEGETALE
DI PROTEINE
- RICCA DI ANTIOSSIDANTI



Farina di Nocciole Italiane **Tostate** integrali bio
disponibile nel formato 150 g

COD. SGFT252025



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- VITAMINA E, B9
- FONTE DI SALI MINERALI
- RIDUCONO L'ASSORBIMENTO
DEL COLESTEROLO

SEGALE



Segale bio in chicchi

FORMATO: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 22305
Shelf Life: 12 mesi



AVENA DECORTICATA



Avena decorticata bio in chicchi

FORMATO: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 22605
Shelf Life: 12 mesi



FIOCCHI DI AVENA



Flocchi di Avena bio

Formato: 500g Pezzi per collo: 10
Cod.: 204050
Shelf Life: 12 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 20405
Shelf Life: 12 mesi



AMARANTO

senza glutine



Amaranto bio in chicchi

Formato: 500 g Pezzi per collo: 10
Cod.: SG06050
Shelf Life: 18 mesi



MIGLIO

senza glutine



Miglio decorticato bio in chicchi

Formato: 500 g Pezzi per collo: 1
Cod.: SG07150
Shelf Life: 12 mesi



QUINOA

senza glutine



Quinoa bio in chicchi

Formato: 500 g Pezzi per collo: 10
Cod.: SG07001
Shelf Life: 18 mesi



CEREALI IN CHICCO BIO DI ORIGINE ITALIANA



ANTICO MOLINO ROSSO

I nostri cereali confezionati sono gli stessi che vengono macinati, quindi sicuri e controllati. I cereali dovrebbero ritornare ad essere un alimento che abitualmente teniamo nelle nostre dispense di casa perché, se conosciamo bene le loro caratteristiche nutrizionali, comprendiamo anche l'importanza della loro funzionalità.





ANTICO MOLINO ROSSO®

SEMI BIO PER PANIFICAZIONE DI ORIGINE ITALIANA

I semi, che sono ricchi di sostanze nutritive, negli ultimi anni hanno avuto maggior considerazione soprattutto in campo panificatorio. Non tutti i semi sono di origine europea, ed è per questo che abbiamo creato nel nostro sistema di controllo, una serie di analisi direttamente sui lotti, per tutelare il più possibile il consumatore. Vengono perciò confezionati direttamente nella nostra azienda.



SEMI DI GIRASOLE



Semi di Girasole decorticati bio

Formato: 150 g Pezzi per collo: 15
Cod.: 213150
Shelf Life: 18 mesi



Formato: 500 g Pezzi per collo: 10
Cod.: 21350
Shelf Life: 18 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 21305
Shelf Life: 18 mesi

SEMI DI SESAMO



Semi di Sesamo bio

Formato: 150 g Pezzi per collo: 15
Cod.: 214150
Shelf Life: 18 mesi



Formato: 500 g Pezzi per collo: 10
Cod.: 21450
Shelf Life: 18 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 21405
Shelf Life: 18 mesi

SEMI AIDA SEGALE GRANO



Semi di Girasole, semi di Sesamo e semi di Lino bio

Formato: 500 g Pezzi per collo: 10
Cod.: 219501
Shelf Life: 18 mesi



SEMI DI LINO SCURO



Semi di Lino Scuro bio

Formato: 150 g Pezzi per collo: 15
Cod.: 215150
Shelf Life: 18 mesi



Formato: 500 g Pezzi per collo: 10
Cod.: 21550
Shelf Life: 18 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 21505
Shelf Life: 18 mesi

SEMI DI PAPAVERO



Semi di Papavero bio

Formato: 150 g Pezzi per collo: 15
Cod.: 217150
Shelf Life: 18 mesi



Formato: 250 g Pezzi per collo: 10
Cod.: 217025
Shelf Life: 18 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 21705
Shelf Life: 18 mesi

SEMI DI ZUCCA



Semi di Zucca bio

Formato: 150 g Pezzi per collo: 15
Cod.: 218150
Shelf Life: 18 mesi



Formato: 500 g Pezzi per collo: 10
Cod.: 21850
Shelf Life: 18 mesi



Formato: 5 kg Pezzi per collo: 1
Cod.: 21805
Shelf Life: 18 mesi



ANTICO MOLINO ROSSO®

LIEVITO MADRE ESSICCATO BIOLOGICO CON LIEVITO SECCO STARTER

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 lievito secco che svolge la funzione di attivatore o starter (sempre *Saccharomyces Cervisiae*).

Il lievito essiccato biologico è adatto a tutti i tipi di lievitazioni medio lunghe donando agli impasti profumazioni frangranze e maggior durata dei prodotti finiti.



PASTA MADRE BIO DI
FRUMENTO IN POLVERE.
CON LIEVITO SECCO.



Pasta Madre essiccata di Frumento in polvere bio. Con lievito secco. Formato: 80 g Cod.: 23180 Shelf Life: 6 mesi Pezzi per collo: 20



PASTA MADRE BIO DI
FRUMENTO IN POLVERE.
CON LIEVITO SECCO.



Pasta Madre essiccata di Frumento in polvere bio. Con lievito secco. Formato: 200 g Cod.: 23120 Shelf Life: 6 mesi Pezzi per collo: 10



PASTA MADRE BIO DI
FARRO IN POLVERE.
CON LIEVITO SECCO.



Pasta Madre essiccata di Farro in polvere bio. Con lievito secco. Formato: 60 g Cod.: 25180 Shelf Life: 6 mesi Pezzi per collo: 10



MALTO
D'ORZO BIO
DIASTASICO

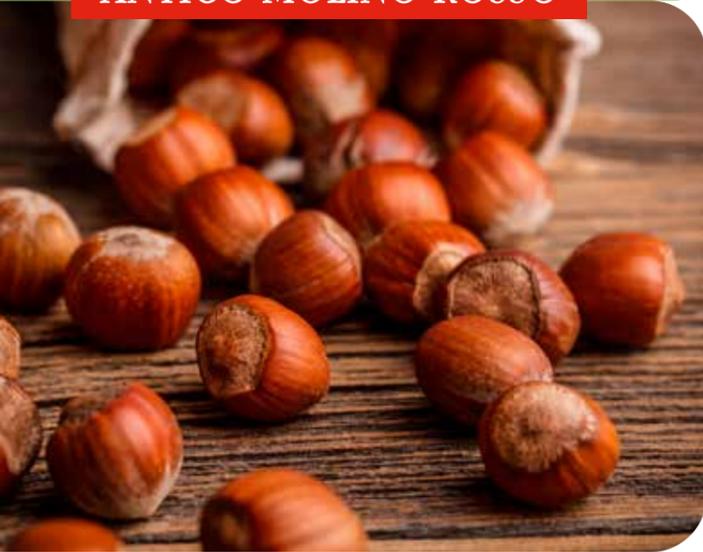


Malto d'Orzo bio in polvere. Formato: 500 g Cod.: 24150 Shelf Life: 12 mesi Pezzi per collo: 1





ANTICO MOLINO ROSSO®



NOCCIOLE SICILIANE SGUSCIATE TOSTATE



Nocciole naturali bio
calibro 11/30

Formato: 200 g Pezzi per collo: 10
Cod.: SGT252025
Shelf Life: 12 mesi



Formato: 2,5 kg Pezzi per collo: 1
1Cod.: SGT25225
Shelf Life: 12 mesi

FRUTTA SECCA BIO DI ORIGINE ITALIANA

La Frutta Secca biologica è davvero il nutrimento ideale per il nostro benessere: contiene elementi essenziali (come omega 3 e omega 6), fa bene al fegato, aiuta la ricrescita dei capelli ed è impiegata per tante altre qualità ancora. Questi prodotti sono snack ideali per spuntini e merende, e perfetti anche come ingredienti per pasticceria e altre ricette gustose e sane.

MANDORLE SICILIANE SGUSCIATE TOSTATE



Mandorle dolci siciliane bio
naturali sgusciate

Formato: 200 g Pezzi per collo: 10
Cod.: SGT25725
Shelf Life: 12 mesi



Formato: 2,5 kg Pezzi per collo: 1 Cod.:
SGT25715
Shelf Life: 12 mesi





ANTICO MOLINO ROSSO®



BIO PIZZA Istantanea di Origine Italiana

PRONTA IN 7 MINUTI PER INTOLLERANTI AL LIEVITO

I prodotti pronti "Bio pizza" sono nati con lo scopo di soddisfare le numerose intolleranze ai lieviti, quindi essendo a lievitazione istantanea hanno come lievito il tartrato di potassio (cremor tartaro) e il bicarbonato di sodio.



ANTICO MOLINO ROSSO®



BIO PIZZA DI GRANO TENERO

Adatto per intolleranti al lievito.
Lievita istantaneamente mentre cuoce



Bio Pizza di Grano Tenero
con cremor tartaro
e bicarbonato di sodio

Formato: 500 g Pezzi per collo: 8
Cod.: 301350
Shelf Life: 12 mesi



BIO PIZZA DI FARRO

Adatto per intolleranti al lievito.
Lievita istantaneamente mentre cuoce



Bio Pizza di Farro
con cremor tartaro
e bicarbonato di sodio

Formato: 500 g Pezzi per collo: 8
Cod.: 303350
Shelf Life: 12 mesi



NOVITA'
PASTA DI
GRAGNANO IGP
da agricoltura biologica

ANTICO
MOLINO
ROSSO

TRAFILATA AL BRONZO ESSICCATA LENTAMENTE



PASTA DI GRAGNANO IGP
Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf



PASTA DI GRAGNANO IGP
da agricoltura biologica



PACCHERI
DI GRAGNANO
IGP BIOLOGICI

PACCHERI
di Grano Duro bio
da Agricoltura Biologica
Shelf Life (valore indicativo):24 mesi

Formato: 500 g
Pezzi per collo: 12
Cod.: 371615



PENNONI
DI GRAGNANO
IGP BIOLOGICI

PENNONI
di Grano Duro bio
da Agricoltura Biologica
Shelf Life (valore indicativo):24 mesi

Formato: 500 g
Pezzi per collo: 14
Cod.: 371612



RIGATONI
DI GRAGNANO
IGP BIOLOGICI

RIGATONI
di Grano Duro bio
da Agricoltura Biologica
Shelf Life (valore indicativo):24 mesi

Formato: 500 g
Pezzi per collo: 14
Cod.: 371614



SPAGHETTI
DI GRAGNANO
IGP BIOLOGICI

SPAGHETTI
di Grano Duro bio
da Agricoltura Biologica
Shelf Life (valore indicativo):24 mesi

Formato: 500 g
Pezzi per collo: 24
Cod.: 371613



CARO CLIENTE, ABBIAMO PENSATO A TE CON UNA PASTA BIOLOGICA, AUTENTICA, RUVIDA TRAFILATA AL BRONZO, ESSICCATA LENTAMENTE E SOPRATTUTTO PASTA DI GRAGNANO I.G.P.





ANTICO MOLINO ROSSO®



LE NOSTRE PASTE BIO TRAFILATE AL BRONZO PRODOTTE CON LE NOSTRE FARINE



TORTIGLIONI DI FARRO



TORTIGLIONI di Farro bio
da Agricoltura Biologica

Shelf Life (valore indicativo): 24 mesi

Formato: 500 g
Pezzi per collo: 12
Cod.: 370000



TORTIGLIONI DI SEGALE



TORTIGLIONI di Segale bio
da Agricoltura Biologica

Shelf Life (valore indicativo): 24 mesi

Formato: 500 g
Pezzi per collo: 12
Cod.: 361499



È una pasta che viene pro-
dotta lentamente, entran-
do in trafila al bronzo a non
più di 36° C, ed essicata su
telai di legno per ben 36 ore.

Una pasta artigianale, di
elevata qualità, che pro-
duciamo nel nostro pa-
stificio, nel pieno rispetto
della tradizione con la
nostra semola rimacinata,
esente da prodotti chimici
e macinata dal nostro mo-
lino biodedicato.

TORTIGLIONI DI MAIS



TORTIGLIONI di Mais bio
da Agricoltura Biologica

Shelf Life (valore indicativo): 24 mesi

Formato: 500 g
Pezzi per collo: 12
Cod.: 351505



PAPPARDELLE DI MAIS



PAPPARDELLE di Mais bio
da Agricoltura Biologica

Shelf Life (valore indicativo): 24 mesi

Formato: 500 g
Pezzi per collo: 8
Cod.: 351501



ANTICO MOLINO ROSSO



ANTICO MOLINO ROSSO®

Linea Bio

BENESSERE



4 Confezioni

Confezionati singolarmente

PRODOTTO ITALIANO

novità

MANDORDORO BIO

Shelf Life (valore indicativo): 6 mesi

Formato: 110 g
Pezzi per collo: 12
Cod.: BMAND



Fonte di fibra
Senza lattosio
Prodotto Vegano

PRODOTTO ITALIANO

novità

PINSA ALLA ROMANA BIO

Shelf Life (valore indicativo): 60 giorni (fuori dal frigo)

Formato: 270 g
Pezzi per collo: 10
Cod.: PINSA



GRISSINI PIEMONTESI
SEMINTEGRALI
AL SESAMO BIO

PRODOTTO ITALIANO



PRODOTTO ITALIANO

novità

AVENADORO BIO

Shelf Life (valore indicativo): 6 mesi

Formato: 160 g
Pezzi per collo: 12
Cod.: BAVMN



CANTUCCINI
DI FARRO
BIOLOGICI

PRODOTTO ITALIANO



novità

Confezionati singolarmente

Cantuccini di Farro bio
Shelf Life (valore indicativo): 7 mesi

Formato: 200 g
Pezzi per collo: 12
Cod.: 39800



SFOGLIATINE
ROSSO PASSIONE
BIOLOGICHE

PRODOTTO ITALIANO



Confezionati singolarmente

Sfogliatine "Rosso Passione" bio
Shelf Life (valore indicativo): 7 mesi

Formato: 130 g
Pezzi per collo: 6
Cod.: 39602



8 Confezioni
da 2 Biscotti

Confezionati singolarmente



GRISSINI PIEMONTESI SEMINTEGRALI
al SESAMO BIO

Shelf Life (valore indicativo): 5 mesi

Formato: 200 g
Pezzi per collo: 24
Cod.: AMRAS200





ANTICO MOLINO ROSSO®

FARINE BIOLOGICHE SELEZIONE PREMIUM

 **PRODOTTO ITALIANO BIOLOGICO**

SELEZIONE CEREALI ANTICHI ITALIANI

SEMINTTEGRALI MACINATE A PIETRA

LATTA ROSSA

FARINA AURORA DI GRANI TENERI ANTICHI
FARINA GENTILROSSO
FARINA FARRO MONOCCOCO

FORMATO 500 G

CODICE EAN



DISPONIBILE ANCHE SINGOLARMENTE
(Formato 500 g)



PREMIUM PACKAGING PER CONSERVARE AL MEGLIO LE FARINE BIOLOGICHE

LE IDEE REGALO BIO DI ANTICO MOLINO ROSSO

TOP
PREMIUM



Code: 85017

CUBO
VERDE



Cod.: 85035

OTTAGONO
DECO



Code: 85017

CASSETTA
LEGNO



SACCO
1935



Cod.: 82055



ANTICO MOLINO ROSSO®





Farina è Cucina [®]



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