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 CI
DELL
ITALI

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®

1935

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.

LINEA PIZZA BIO
ROSSO PASSIONE 12.5Kg

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.

LINEA PIZZA BIO
ROSSO PASSIONE 12.5Kg

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA

GAMBERO ROSSO TOP ITALIAN FOOD 2022

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

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.

LINEA PIZZA BIO
ROSSO PASSIONE 12.5Kg

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA

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

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.

LINEA PIZZA BIO
ROSSO PASSIONE 12.5Kg

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA

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.

LINEA PIZZA BIO
ROSSO PASSIONE 12.5Kg

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA

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.

LINEA PIZZA BIO
ROSSO PASSIONE 12.5Kg

L'ARTE DI FARE LA PIZZA ITALIANA

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®

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