ANTICO MOLINO ROSSO®

FARINE BIO PER PANIFICATORI

Pane è Natura ®

da agricoltura biologica

www.molinorosso.com

Qualità BIO

LE FARINE BIO PER PANIFICATORI 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 biodiversità ed il campo sperimentale sono i nostri tre punti di partenza per la ricerca e lo sviluppo.

ANTICO
MOLINO
ROSSO
SOLO BIOLOGICO DAL 1987

LA SOSTEN
ANTICO MO
SAI PERCHÉ LA SOSTENIBILIT
SI DIFFERENZIA DA

ENERGIE RINNOVABILI

Abbiamo installato **pannelli fotovoltaici** di ultima generazione per un totale di **135 kW/h** producendo circa il **70% del fabbisogno.**

Acquistiamo solamente **energia certificata** con garanzia di origine **proveniente da fonti rinnovabili.**

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

7.000 Ettari di coltivazioni Biologiche vengono coltivate in Italia per il fabbisogno aziendale contribuendo a disinquinare l'ambiente.

NIBILITA' DI LINO ROSSO

TÀ DI ANTICO MOLINO ROSSO A ALTRE AZIENDE?

Abbiamo, da sempre, una particolare attenzione all' **utilizzo responsabile dell' acqua**, in quanto non utilizza alcuna fonte di approvvigionamento idrico per le colture.

Abbiamo adibito a **bosco** due terreni di proprietà aziendale, rispettivamente da **7.000 m²** e da 5.000 m², collocando **oltre 1.200 piante.**

Ogni documento cartaceo stampato viene compensato con il rispettivo **rimboschimento certificato da SGS International.**

BIODIVERSITÀ

5 ettari dedicati alla **sperimentazione dei cereali** dal 2007 continuano ad essere un punto di riferimento per lo studio, la ricerca e sviluppo, dei risultati ottenibili nel campo della panificazione.

LA SOSTEN
ANTICO MO
SAI PERCHÉ LA SOSTENIBILIT
SI DIFFERENZIA DA

Collaboriamo con l'Istituto Tecnico Agrario STEFANI BENTEGODI, e la Filiera Corta dei Cereali CRESCENT, quale impegno nella **conservazione della biodiversità** e delle antiche varietà, continua **l' attività per la conservazione genetica dei cereali antichi.**

Possediamo, come confini aziendali, **siepi** per **conservare la vita selvatica** e **favorire ambienti naturali** preesistenti con **essenze spontanee.**

RESPONSABILITA' E SOSTENIBILITA' SOCIALE

Svolgiamo **attività educative di sensibilizzazione verso l'agricoltura biologica**, presso diversi Istituti, effettuando convegni e ospitando ogni anno le scuole elementari e medie inferiori, quale responsabilità e sostenibilità sociale.

NIBILITA' DI
LINO ROSSO

TÀ DI ANTICO MOLINO ROSSO
A ALTRE AZIENDE?

SICUREZZA ALIMENTARE BIO

Siamo un'azienda **Biodedicata da 32 anni**, oltre **300 analisi multiresiduali** ogni anno vengono effettuate presso laboratori accreditati ACCREDIA.

AIDA BIO
FARINE TIPO 1 A PIETRA

SEMINTEGRALI, 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 tipo 1, biologica, semintegrale, macinata a pietra con tutto il germe. La difficoltà maggiore era proprio quella di 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 Idratazionte 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

25 Kg cod. 009225

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

25 Kg cod. 0094225

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

12,5 Kg cod. 009125 **NUOVO FORMATO**

25 Kg cod. 00925

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 AIDA OMEGA 3 CON SEGALE, TIPO 1 MACINATA A PIETRA

PRODOTTA CON GRANO TENERO ITALIANO E UE GERMANIA

25 Kg cod. 009325

Miscela integrale di segale e grano bio Farina di grano tenero tipo 0, farina semintegrale di segale farina di semi di lino scuro, malto d'orzo tostato. Macinata a pietra. Provenienza ue/ non ue. Idratazione 65%. Adatta per impasti diretti.

FARINA DI GRANO TENERO SEMINTEGRALE TIPO 1 BIO AIDA 3.3

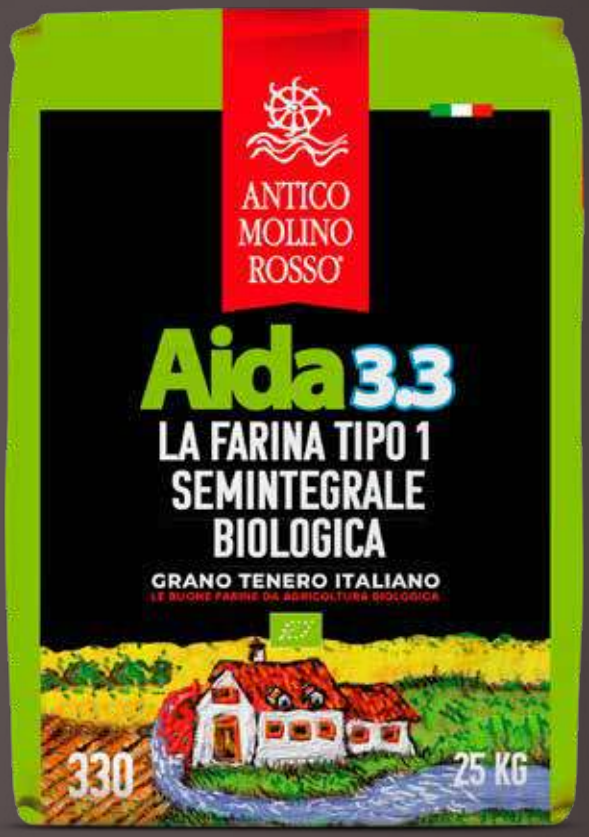
ANTICO MOLINO ROSSO
SOLO BIOLOGICO DAL 1987

NOVITÀ

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
SOLO BIOLOGICO DAL 1987
Novità
FARINA BIO
ITALIANA
TIPO 1 SEMINTEGRALE
PER HAMBURGER BUNS
BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | ITALIANA
SCOPRI
LA RICETTA

Qualità
BIO
Fonte di fibra
Senza lattosio
Senza zuccheri aggiunti
BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

FARINE BIO
GRANO TENERO TIPO 0

TUTTA LA QUALITÀ DELLA FARINA BIOLOGICA PER IL PANE

FARINA BIO GIULIETTA 2.0

5 kg cod. 00405

25 kg cod. 00425

Farina tipo 0 di Grano Tenero BIO Provenienza Italia 100% W 210/220 - P/L. 0,55 - idratazione da 60% a 70%. Adatta per pizza tonda e pizza in teglia. Ore di lievitazione: 8 - 24 ore.

FARINA BIO ROMEO 2.5

5 kg cod. 00505

25 kg cod. 00525

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. Per baguettes e rosette. Ore di lievitazione: 18 - 36 ore.

FARINA BIO MONTECCHI 3.3

25 kg cod. 00625

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. Per ciabatte, baguettes e rosette. Ore di lievitazione: 24 - 72 ore.

FARINA BIO GRAN LIEVITATI 3.6

25 kg cod. 007025

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.

FARINA BIO MANITOBA 4.0

5 kg cod. 00705

25 kg cod. 00725

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. Da utilizzare come coadiuvante per rafforzare le farine.

FARINE BIO GRANO TENERO 25KG

TUTTA LA QUALITÀ DELLA FARINA BIOLOGICA PER IL PANE

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

5 Kg - cod. 00105

25 Kg - cod. 00125

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

5 Kg - cod. 00205

25 kg cod. 00225

Farina Semintegrale tipo 2 di Grano Tenero BIOMacinata 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

5 Kg - cod. 131005

25 kg cod. 131025

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.

CEREALI ANTICHI
FARINE TIPO 2 BIO A PIETRA

ANTCHI SAPORI DA RISCOPRIRE PER IL TUO PANE

FARINA BIO AURORA TIPO 2 SEMINTEGRALE

5 Kg - cod. 00306

12.5 kg cod. 312510

Farina di 7 varietà di grani teneri antichi tipo 2 Semintegrale. Macinata a pietra Provenienza Filiera Italia (Veneto) Idratazione 60% - Adatta per impasti diretti.

FARINA BIO 180 VARIETÀ TIPO 2 SEMINTEGRALE

5 Kg - cod. 00406

12.5 kg cod. 312513

Farina di 180 varietà di grani teneri antichi tipo 2 Semintegrale Macinata a pietra - provenienza Filiera Italia (Veneto) Idratazione 60% - Adatta per impasti diretti.

CRESCENT
FILIERA CORTA BIO DEI CEREALI ANTICHI

FARINA BIO GENTILROSSO SEMINTEGRALE

5 Kg - cod. 00206

12.5 kg cod. 312509

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

5 Kg - cod. 7012205

12.5 kg cod. 312512

Semolato Semintegrale di Grano Duro Cappelli BIO tipo 2 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 cerali antichi, ottenendo una selezione unica di 6 Farine macinate a pietra uniche di Antico Molino Rosso.

BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

ANTICO
MOLINO
ROSSO
SOLO BIOLOGICO DAL 1987
GRANO DURO
BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

SEMOLE BIO DI GRANO DURO

TUTTE LE SOLARITÀ DEL SUD ITALIA

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

Le semole rimacinate di Antico Molino Rosso sono indicate per la produzione di pasta, pane, dolci, pizza oltre che per lo spolvero professionale.

SEMOLA BIO DORATA INTEGRALE

5 Kg - cod. 01105

25 kg cod. 01125

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

5 Kg - cod. 701205

25 kg cod. 01225

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

5 Kg - cod. 01135

25 kg cod. 01130

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 TIPO 0

5 Kg - cod. 012105

25 kg cod. 312517

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.

Farro e Kamut, sono due cereali nobili in quanto il loro valore proteico,
varia dai 14 fino ai 17g per 100 g di proteine.
Antico Molino Rosso ha come obiettivi fornirti sempre il farro di origine Italiana,
il Kamut come noto, proviene da coltivazioni Biologiche del Montana e Canada.

ANTICO MOLINO ROSSO
SOLO BIOLOGICO DAL 1987

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

5 Kg - cod. 02105

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

5 Kg - cod. 02405

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

5 Kg - cod. 02205

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 KHORASAN KAMUT ® RIMACINATA

25 kg cod. 03225

Semola Rimacinata di Grano Khorasan Kamut® BIO. Provenienza Montana (USA) Idratazione 60%. Adatta per impasti diretti.

FARINE BIO A PIETRA

D'ORZO, AVENA, SEGALE, PAN DI SOLE E AI "5 CEREALI"

UNA SCELTA COMPLETA E SANA

FARINA BIO DI GRAND'ORZO CRUDO INTEGRALE

5 Kg - cod. 11105

25 kg cod. 11125

Farina Integrale di Orzo BIO.
Macinata a pietra. Provenienza Germania o Austria. Adatta per impasti diretti.

FARINA BIO DI SEGALE INTEGRALE

5 Kg - cod. 09105

25 kg cod. 09125

Farina Integrale di Segale BIO
Macinata a pietra. Provenienza Italia
Adatta per impasti diretti.

MIX BIO "PAN DI SOLE" CON SEMI BIO

25 Kg - cod. 13125

Miscela di Farine per pane BIO - con lievito BIO Farina di Grano Tenero tipo 0 - semi di Girasole - semi di Lino - fiocchi di Avena - Farina di soya - farina di malto d'Orzo - Lievito pasta madre di Grano Provenienza UE/Non UE - Idratazione 60% - Adatta per impasti diretti.

FARINA BIO AI "5 CEREALI" INTEGRALI CON SEMI DI PAPAVERO

5 Kg - cod. 13405

25 kg cod. 13425

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.

FARINA BIO AI "5 CEREALI" INTEGRALI SENZA SEMI

5 Kg - cod. 13805

25 kg cod. 13825

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 - Provenienza UE/Non UE - Idratazione 60% - Adatta per impasti diretti.

Possiamo arricchire le farine basiche di grano tenero Bio,
utilizzando altre graminacee, ricche di calcio, fosfero, potassio, betacarotene,
betaglucani, e arricchirle con i semi all'interno dell'impasto o in decorazione
dalle grandi proprietà benefiche.

ANTICO MOLINO ROSSO
SOLO BIOLOGICO DAL 1987

BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

FARINE BIO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

UNA SCELTA COMPLETA E SANA (DISPONIBILI ANCHE CERTIFICATE CSQA)

Queste farine sono **prive di glutine naturalmente**. Vengono prodotte in uno stabilimento dove è presente anche il glutine pertanto se ne sconsiglia il consumo a soggetti intolleranti o celiaci. Le farine senza glutine naturalmente si possono tagliare con le farine di grano tenero per rendere il prodotto maggiormente digeribile.

ℹ RICHIEDI IL CATALOGO **GLUTEN FREE SPISGABUONA** PER LE FARINE CERTIFICATE **CSQA.**

FARINA BIO DI GRANO SARACENO CRUDO INTEGRALE

25 kg cod. 12125 / Disponibile da 2,5 kg

Farina Integrale di Grano Saraceno BIO
Macinata a pietra - provenienza UE

ℹ Disponibile anche nella versione **CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA**

FARINA BIO DI RISO CRUDA BIANCA

5 kg cod. 05105

25 kg cod. 05125

Farina di riso BIO
Provenienza 100% Italia

ℹ Disponibile anche nella versione **CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA**

FARINA BIO DI MIGLIO INTEGRALE

25 kg cod. 07125

Farina integrale di miglio BIO
Macinata a pietra - provenienza Italia

ℹ Disponibile anche nella versione **CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA**

FARINA BIO DI MAIS FIORETTO

5 kg cod. 04305

25 kg cod. 04325

Farina di mais fioretto BIO
Provenienza 100% Italia

ℹ Disponibile anche nella versione **CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA**

FARINA BIO DI MAIS BRAMATA

5 kg cod. 04105

25 kg cod. 04125

Farina di mais bramata BIO
Provenienza 100% Italia

ℹ Disponibile anche nella versione **CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA**

FARINA BIO DI SOIA TOSTATA MICRONIZZATA

5 kg cod. 08105

25 kg cod. 08125

Farina di Soia tostata e micronizzata BIO
Provenienza Austria

ANTICO
MOLINO
ROSSO
SOLO BIOLOGICO DAL 1987

Il nostro obbiettivo 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 realizzazione di tre Farine Bio per alta pasticceria.

ANTICO MOLINO ROSSO
SOLO BIOLOGICO DAL 1987

FARINE TIPO 0 BIO PER PASTICCERIA D'ECCELLENZA

ANTICO MOLINO ROSSO
SOLO BIOLOGICO DAL 1987

FARINA BIO PER PANETTONE PANDORO E BRIOCHES

312520 - 25 kg

Farina per pasticceria ideata per la produzione di: panettone, pandoro, colomba, brioches, sfoglia grassa con burro, cornetti, babà e pasticceria surgelata.

FARINA BIO PER SFOGLIA E CROISSANT

312519 - 25 kg

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

FARINA BIO PER FROLLA TORTE & BRISÈ

312518 - 25 kg

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

Abbiamo creato una linea per professionisti, dove l'essenza della materia prima è unica, biologica e sana.

NASCE COSÍ LA NUOVA LINEA PASTICCERIA
DI ANTICO MOLINO ROSSO

ANTICO MOLINO ROSSO

19 35

BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

SEMI BIO DA DECORAZIONE

DECORARE O CONDIRE CON SAPORE UTILIZZANDO I SEMI

MIX SEMI BIO

500 g - cod. 219501

5 kg cod. 219005

Semi di Sesamo Bio, Semi di Lino Scuro Bio, Semi di Girasole Bio. Svolgono un'azione protettrice delle membrane cellulari ed antiossidante, grazie alla presenza di vitamina E e selenio. Provenienza Non UE.

SEMI DI PAPAVERO BIO

150 g - cod. 217150

250 g - cod. 217025

5 kg cod. 21705

Il contenuto di calcio è un aiuto per i denti e le ossa, mentre il manganese combatte l'azione dannosa dei radicali liberi regolando il livello di zuccheri nel sangue. Provenienza Non UE.

Disponibile anche nella versione
CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA

SEMI DI ZUCCA BIO

150 g - cod. 21850

500 g - cod. 218150

5 kg cod. 21805

Svolgono un'azione protettrice delle membrane cellulari ed antiossidante, grazieall presenza di vitamina E e selenio. Provenienza Non UE.

Disponibile anche nella versione
CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA

SEMI DI GIRASOLE BIO

150 g - cod. 213150

500 g - cod. 21350

5 kg cod. 21305

Contengono un ricchissimo patrimonio vitaminico, uno dei più elevati del mondo vegetale. E' presente un alto contenuto di vitamina B1, oltre alle vitamine A, D, E, PP e ai tanti sali minerali. Provenienza Non UE.

Disponibile anche nella versione
CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA

SEMI DI SESAMO BIO

150 g - cod. 214150

500 g - cod. 21450

5 kg cod. 21405

Sono ricchi di calcio che rafforza lo scheletro e previene l'osteoporosi. Inoltre contengono zinco che dona benefici all'organismo proteggendolo da infezioni e selenio, efficace contro i radicali liberi. Provenienza Non UE.

Disponibile anche nella versione
CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA

SEMI DI LINO SCURO BIO

150 g - cod. 21550

500 g - cod. 215150

5 kg cod. 21505

Proteggono l'apparato cardiovascolare e, stabilizzando il battito cardiaco, riducono il rischio d'infarto. Sono utili anche in gravidanza, in quanto contribuiscono alla formazione della corteccia cerebrale del nascituro.

Disponibile anche nella versione
CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA

LIEVITI MADRE BIO
MALTO D'ORZO E AVENA IN FIOCCHI

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

5 Kg cod. 23005

Provenienza UE

PASTA MADRE DI FARRO IN POLVERE CON LIEVITO SECCO

1 Kg cod. 251500

25 Kg cod. 251025

Provenienza UE

LIEVITO SECCO BIOLOGICO CERTIFICATO SENZA GLUTINE

100 g cod. SG23180

500 g cod. SG23105

Lievito secco certificato senza glutine della line Spigabuona ®
Provenienza UE

CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA

MALTO D'ORZO DONA GUSTO E COLORE AL TUO PANE

500g cod. 24150

5 kG cod. 24105

25 kG cod. 24125

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.

novità

LIEVITO SENZA GLUTINE BIO SVILUPPA

25 g cod. SG23025

Lievito gluten free biologico della linea Spigabuona ®
Provenienza UE

CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA

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 Cervisiae) 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.

ANTICO MOLINO ROSSO
SOLO BIOLOGICO DAL 1987

BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

PRODOTTI BIO COMPLEMENTARI

ANTICO MOLINO ROSSO
SOLO BIOLOGICO DAL 1987

PASSATA DI POMODORO BIO

2,50 kg - cod. 41006

Provenienza Italia (Campania)

POLPA DI POMODORO BIO

2,50 kg - cod. 41020

Provenienza Italia (Campania)

PELATI DI POMODORO BIO

2,50 kg - cod. 41030

Provenienza Italia (Campania)

SALE ALIMENTARE FINO

25 kg - cod. 28125

Provenienza Sicilia

MANDORLE TOSTATE SICILIANE BIOLOGICHE

5 kg - cod. 25607

Provenienza Italia (Sicilia)

UVETTA SULTANINA BIO

12,5 kg - cod. 25125A

Origine Turchia

ZUCCHERO GREZZO DI CANNA BIO GOLDEN LIGHT

1 kg - cod. 26101

5 kg - cod. 26105

25 kg - cod. 26125

Provenienza Brasile/Argentina/ Colombia

NOCCIOLE TOSTATE SICILIANE BIOLOGICHE

5 kg - cod. 25206

Provenienza Italia (Sicilia)

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIO ITALIA SALVAGNO

5 lt - cod. 29705

Provenienza Italia

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IN LATTE BIO REDORO

5 lt - cod. 29205

Provenienza Italia

ANTICO
MOLINO
ROSSO
SOLO BIOLOGICO DAL 1987
BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

ANTICO MOLINO ROSSO

Pane è Natura ®

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

Rev. 19/06/2026