ANTICO MOLINO ROSSO®

FARINE BIO PER PASTICCERIA

Pasticceria è Arte ®

da agricoltura biologica

www.anticomolinorosso.com

Qualità BIO

LE FARINE BIO PER PASTICCERI 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

SOLO BIOLOGICO DAL 1987

BIOLOGICA | SEMINTEGRALE | MACINATA A PIETRA

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

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 - 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

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 pan di spagna, pan dolce, crostate e pasticceria secca

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 70% - liev. da 18 ore a 36 ore. Adatta per bignè, pasta sfoglia e croissant francesi.

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 NOVITÀ

25 Kg cod. 00925

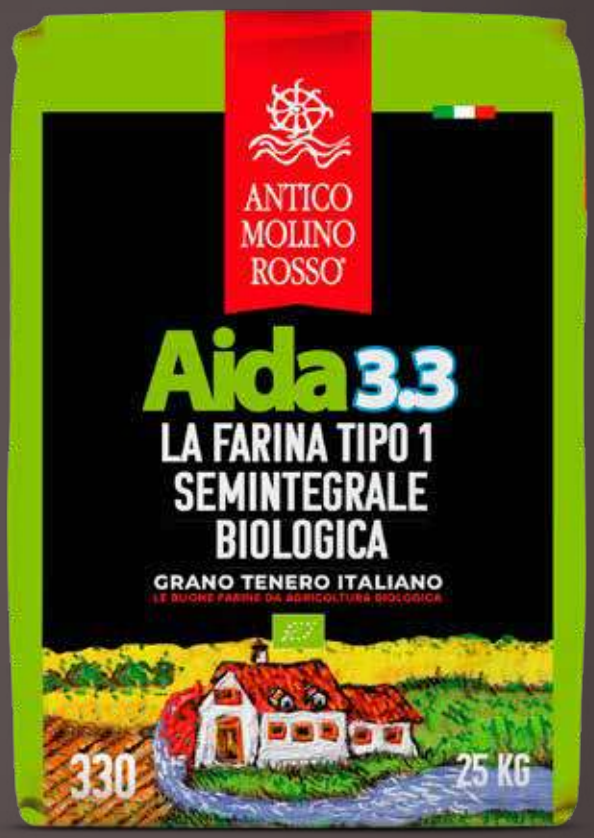
Farina Semintegrale tipo 1 di Grano Tenero BIO. Macinata a pietra. Provenienza Italia e UE Germania. W 320/340 - P/L. 0,65 - idratazione da 65% a 85% - liev. da 24 ore a 72 ore. Adatta per brioches all'italiana, panettoni e colombe.

FARINA DI GRANO TENERO SEMINTEGRALE TIPO 1 BIO AIDA 3.3

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 e brioches.



NOVITÀ

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

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

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 COSÌ LA NUOVA LINEA PASTICCERIA
DI ANTICO MOLINO ROSSO

FARINE BIO GRANO TENERO

TUTTA LA QUALITÀ DELLA FARINA BIOLOGICA PER I DOLCI

FARINA BIO GIULIETTA 2.0

25 kg cod. 00425 / Disponibile da 5 kg

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

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 krapfen, frittelle e ciambelle. 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 brioches, sfoglia. 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

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. Da utilizzare come coadiuvante per rafforzare le farine.

FARINE BIO GRANO TENERO

TUTTA LA QUALITÀ DELLA FARINA BIOLOGICA PER I DOLCI

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 BIOMacinata a pietra. Provenienza 100% Italia. W 190/210 - P/L. 0,55 - idratazione 60% - liev. impasto diretto 4 ore.

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 KHORASAN KAMUT ® RIMACINATA

25 kg cod. 03225

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

Farro e Kamut, sono due cereali nobili in qunato il loro valore proteico, varia dai 14 fino ai 17 g per 100 g di proteine. Antico Molino Rosso ha come obbiettivi 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

CEREALI ANTICHI FARINE TIPO 2 BIO

ANTICHI SAPORI TUTTI DA RISCOPRIRE PER I TUOI DOLCI

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.

CRESCENT
FILIERA CORTA BIO DEI CEREALI ANTICHI

FARINA BIO GENTILROSSO SEMINTEGRALE

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 tipo 2 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 cerali antichi, ottenendo una selezione unica di 6 Farine macinate a pietra uniche di Antico Molino Rosso.

ANTICO MOLINO ROSSO
SOLO BIOLOGICO DAL 1987

Migliaccio napoletano, torta di semolino.
ANTICO MOLINO ROSSO
SOLO BIOLOGICO DAL 1987
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

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.

FARINE BIO NATURALMENTE SENZA GLUTINE

UNA SCELTA COMPLETA E SANA (DISPONIBILI ANCHE CERTIFICATE **CSQA**)

FARINA BIO DI RISO

25 kg cod. 05125 / Disponibile da 5 kg

Farina di riso BIO
Provenienza 100% Italia

Disponibile anche nella versione
CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA

FARINA BIO DI MAIS FIORETTO

25 kg cod. 04325 / Disponibile da 5 kg

Farina di mais fioretto BIO
Provenienza 100% Italia

Disponibile anche nella versione
CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA

FARINA BIO INTEGRALE DI MIGLIO

25 kg cod. 07125 / Disponibile da 5 kg

Farina di miglio BIO
Provenienza 100% Italia

Disponibile anche nella versione
CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA

FARINA BIO DI MAIS BRAMATA

25 kg cod. 04125 / Disponibile da 5 kg

Farina di mais bramata BIO
Provenienza 100% Italia

Disponibile anche nella versione
CERTIFICATA GLUTEN FREE SPIGABUONA

ANTICO
MOLINO
ROSSO
SOLO BIOLOGICO DAL 1987

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

SEMI BIO DA DECORAZIONE

DECORARE O CONDIRE CON SAPORE UTILIZZANDO I SEMI

MIX SEMI BIO

5 kg cod. 219005
Disponibile da 500g e 150g

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

5 kg cod. 21705
Disponibile da 500g e 150g

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

5 kg cod. 21805
Disponibile da 500g e 150g

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

5 kg cod. 21305
Disponibile da 500g e 150g

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

5 kg cod. 21405
Disponibile da 500g e 150g

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

5 kg cod. 21505
Disponibile da 500g e 150g

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 FECOLA E AMIDI

TUTTA LA BONTÀ DEL LIEVITO MADRE ESSICCATO CON AGGIUNTA DI LIEVITO SECCO

PASTA MADRE DI GRANO IN POLVERE CON LIEVITO SECCO

1 Kg cod. 231500

Provenienza UE

PASTA MADRE DI FARRO IN POLVERE CON LIEVITO SECCO

1 Kg cod. 251500

Provenienza UE

AMIDO BIO DI MAIS

1 kg cod. 24150 / Disponibile da 5 kg

Provenienza UE

FECOLA BIO DI PATATE

1 kg - cod. 17001

Provenienza Germania

MALTO D'ORZO AIUTA LA LIEVITAZIONE DONA COLORE ALL'IMPASTO

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. Provenienza UE

LIEVITO SECCO CERTIFICATO SENZA GLUTINE

100 g cod. SG23180 / Disponibile da 500 g

Lievito secco certificato senza glutine della line Spigabuona ®
Provenienza UE

AMIDO DI MAIS WAXY CERTIFICATO SENZA GLUTINE A BASSO INDICE GLICEMICO

1,5kg - cod. SG18002 Disponibile da 10 kg

Conosciuto fin dall'età della pietra, e chiamato da Ippocrate cibo dei filosofi, è rinfrescante
e antiinfiammatorio, ricco di vitamine.
Ottimo da inserire negli impasti, può essere consumato anche da solo.

LIEVITO SENZA GLUTINE BIO SVILUPPA

25 g cod. SG23025

Lievito certificato senza glutine della line Spigabuona ®
Provenienza UE

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

PRODOTTI BIO COMPLEMENTARI

NOCCIOLE SGUSCIATE TOSTATE BIO

2,5 e 5 kg - cod. 25206

Provenienza Italia (Sicilia/Piemonte)

MANDORLE SICILIANE SGUSCIATE TOSTATE BIO

2,5 e 5 kg - cod. 25607

Provenienza Italia (Sicilia)

SALE ALIMENTARE FINO

25 kg - cod. 25125

Provenienza Sicilia

ZUCCHERO GREZZO DI CANNA BIO GOLDEN LIGHT

1 kg - cod. 25125 / Disponibile da 5kg e 25kg

Provenienza Brasile/Argentina/Colombia

MANDORLE SICILIANE TOSTATE BIO

2,5 kg - cod. SGT25715

Provenienza Italia (Sicilia)

NOCCIOLE SICILIANE TOSTATE BIO

2,5 kg - cod. SGT252225

Provenienza Italia (Sicilia)

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIO ITALIAV SALVAGNO

5 lt - cod. 29705

Provenienza Italia

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IN LATTE BIO REDORO

5 lt - cod. 29205

Provenienza Italia

UVETTA SULTANINA BIO

12,5 kg - cod. 25125A

Origine Turchia

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

ANTICO MOLINO ROSSO

Pasticceria è Arte ®

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. 19/05/2026