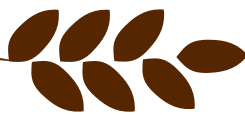


Molino Orsili





FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

1 Kg / 5 Kg

Miscela dei migliori grani per garantire il giusto equilibrio tra qualità e quantità del glutine.

Biga : 6/8 ore di riposo

W 250

P/L 0,50



FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

1 Kg / 5 Kg

Farina specifica per dolci a basso contenuto di glutine per garantire leggerezza e friabilità.

W 180

P/L 0,40



FARINA TIPO "0" MANITOBA

1 Kg / 5 Kg

Farina ad alto contenuto di glutine per lunghe lievitazioni.

Biga : 24 ore

W 450

P/L 0,60



FARINA TIPO 1 GERME DI GRANO

1 Kg / 5 Kg

Antichi sapori contenuti nel germe di grano. Farina poco raffinata per garantire friabilità, sapore e digeribilità dei prodotti realizzati.

W 280

P/L 0,60



FARINA TIPO INTEGRALE

1 Kg / 5 Kg

Tutta l'essenza del grano nella farina integrale: crusca, fibra, ceneri, germe di grano.

W 230
P/L 0,60



FARINA PIZZA MIX CON SEMOLA RIMACINATA

1 Kg / 5 Kg

Nasce da una miscela di Grano Tenero e Duro. Caratteristica dei prodotti è il colore dorato e friabilità. Consigliata anche per la pasta e fritture

W 300
P/L 0,60



FARINA DI MAIS PER POLENTA

1 Kg

La Farina di Mais Fioretto permette di ottenere una polenta cremosa, leggera e digeribile.

Disponibile anche la **FARINA CALIBRATA**
Confezione da 1 Kg
Ideale per **FRITTURE E PANATURE**

FARINE BIO

**FARINA
DI FARRO
TIPO 0**
1 Kg



**FARINA
INTEGRALE
DI FARRO**
1 Kg



**FARINA
DI KAMUT**
1 Kg



**FARINA
DI GRANO TENERO
TIPO 2**
1 Kg



**FARINA
DI GRANO DURO
CAPPELLI**
1 Kg



**FARINA
INTEGRALE
DI GRANO SARACENO**
1 Kg



**FARINA
INTEGRALE
DI SEGALE**
1 Kg



**FARINA
INTEGRALE
DI AVENA**
500 g





Confezioni da 25Kg

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"



Miscela dei migliori grani per garantire il giusto equilibrio tra qualità e quantità del glutine.

Biga : 6/8 ore di riposo
W 250
P/L 0,50

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" NAZIONALE



Farina realizzata con grani a basso contenuto glutine. Breve il tempo di maturazione, garantisce un prodotto friabile e leggero. Consigliato anche per la pizza in teglia.

W 220
P/L 0,50

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" LIEVITATI



Farina ad alto contenuto di glutine per la realizzazione di prodotti a lunga lievitazione come brioches, pizze e pani speciali.

W 350
P/L 0,60

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" SOFFICE



Farina debole, ricca di amido e glutine estensibile. In pasticceria, garantisce leggerezza e friabilità ai dolci (es. frolla, pan di Spagna).

W 180
P/L 0,40

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" MANITOBA



Farina ad alto contenuto di glutine per lunghe lievitazioni.

Biga : 24 ore
W 450
P/L 0,60

FARINA PIZZA MIX CON SEMOLA RIMACINATA



Nasce da una miscela di Grano Tenero e Duro. Caratteristica dei prodotti è il colore dorato e friabilità. Consigliata anche per la pasta e frittura.

W 300
P/L 0,60

FARINA DI GRANO TENERO INTEGRALE



Tutta l'essenza del grano nella farina integrale: crusca, fibra, ceneri, germe di grano.

W 230
P/L 0,60

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1



Antichi sapori contenuti nel germe di grano. Farina poco raffinata per garantire friabilità, sapore e digeribilità dei prodotti realizzati.

W 280
P/L 0,60

FARINE BIO

Confezioni da 25Kg

**FARINA DI FARRO
TIPO "0" / INTEGRALE
SPELTA**



**FARINA DI FARRO
TIPO "0" / INTEGRALE
MONOCOCCO**



**FARINA
DI KAMUT**



**FARINA
INTEGRALE
DI SEGALE**



**FARINA
INTEGRALE
DI GRANO SARACENO**



**FARINA
DI GRANO DURO
CAPPELLI**



**FARINA
DI GRANO TENERO
TIPO 2**



**FARINA
DI GRANO TENERO
TIPO "00"**



**FARINA
DI GRANO TENERO
INTEGRALE**



**FARINA MIRACOLO
DI TIPO "1" DI GRANI
TENERI ANTICHI**

15 Kg



**FARINA
DI GRANO TENERO
TIPO "0" BIO**



**FARINA MIRACOLO BIO
MANITOBA CON SEGALE,
ORZO, RISO, AVENA**

15 Kg





FARINE MACINATE A PIETRA

Farina di grano tenero di tipo "2"

Farina di grano tenero integrale

Farina di grani antichi di tipo "2" - Miscuglio di Aleppo

Farina di grano antico di tipo "2" - Miracolo

Farina di grano antico di tipo 1 - Solina

Farina di grano antico di tipo 2 - Solina

Farina di grano antico di segale di tipo "2"

Farina di grano antico di segale integrale



FARINA MIX AI 6 CEREALI

1 Kg / 5Kg / 25 Kg



SEMOLA DI GRANO DURO

1 Kg / 25 Kg



SEMOLA RIMACINATA

1 Kg / 5 Kg / 25 Kg



www.orsilimolino.it

Molino Orsili Academy nasce per gli amanti dell'arte bianca come scuola di formazione ed approfondimento dei tre principali ambiti d'impiego delle farine: panificazione, pizzeria e pasticceria. Confronto, ricerca ed arricchimento saranno gli obiettivi primari dei nostri corsi, i quali vedranno l'intervento di professionisti del settore, viaggiando nel corso dell'anno in Italia ed Europa. Segui tutti gli eventi nella sezione Academy del nostro sito web per trasformare la tua passione in professione.

MOLINO ORSILI S.R.L.

Via Arno, 55 - 63811 Sant'Elpidio a Mare (FM)

Tel. +39 0734 85 91 90 / info@orsilimolino.it