

A cluster of golden wheat stalks with long awns, positioned in the upper left corner of the page.

Le Farine del Granduca®

le migliori farine...
per ogni tua **LAVORAZIONE**



Le Farine del Granduca®

FARINE SPECIALI

Il frumento fu tra le prime piante ad essere coltivate nell'area denominata la "mezzaluna fertile", indicata anche come culla della civiltà perchè fu nelle valli fertili dei quattro grandi fiumi della regione (Nilo, Giordano, Tigri ed Eufrate) che si svilupparono le prime civiltà agricole e le prime grandi nazioni dell'Antichità. La coltivazione del frumento fu la spinta a far evolvere le prime società umane in forme di organizzazione più complesse, con la necessità di realizzare reti di canali per estendere la coltura, poi le prime città difese da mura per tutelare il raccolto, e conseguentemente organizzare eserciti per difendere dai nomadi il territorio irrigato, e per procurare gli schiavi per estendere i canali a nuove superfici. Il frumento ha costretto, in questi termini, l'uomo a organizzare la società civile. L'assicurare alla città di Roma il regolare approvvigionamento del grano divenne il cardine della politica dell'impero romano.

Le panetterie egizie esistevano già 4800 anni fa. I primi rudimentali impasti di farina, semi e acqua venivano arrostiti per farli solidificare, e poi sottoposti a un'ulteriore lavorazione. La massa di pasta veniva lasciata solidificare sotto la cenere; più tardi fu versata in fori ricavati sul piano di cottura, finché si arrivò ad utilizzare veri e propri stampi da cottura.

Da lì alla cottura di vere e proprie focacce all'interno di un forno il passo fu breve. La pasta acida, ottenuta attraverso un processo di lievitazione, fu inventata dagli antichi Egizi, che contribuirono così alla scoperta di uno degli ingredienti base della panificazione. I primi forni a volta di 4500 anni fa erano composti da una superficie pavimentata con una copertura a volte di forma allungata. I forni a cupola in mattoni d'argilla erano noti nel vicino Oriente e alle popolazioni delle palafitte. I romani li perfezionarono. Questo tipo di forno è stato utilizzato dalle piccole panetterie di paese praticamente fino ai giorni nostri.

Farina	Umidità	Ceneri	Proteine	W*	P/L*	Falling n.*	Applicazioni
Canadian Manitoba 00	<15,5%	<0,55%	≥ 15%	400	0,55	300	Per prodotti a lunga lievitazione, per rinforzare farine deboli
Manitoba Rosso 00	<15,5%	<0,55%	≥ 14,5%	380	0,60	>280	Per prodotti a medio-lunga lievitazione
Blu Lieviti 00	<15,5%	<0,55%	≥ 14,5%	360	0,70	>280	Paste lievitate a lunga lievitazione
Golden Bakery 00	<15,5%	≤0,55%	≥ 15%	390	0,60	>300	Lievitazione lunga: panettoni, cornetti, colombe etc
Sfoggia Oro 00	<15,5%	<0,55%	≥ 15%	310	0,45	>280	Ideale per pasta sfoggia
Soft Bread 0	<15,5%	<0,65%	≥12,5%	270	0,55	>250	Focacce, sandwich e pani morbidi
Tipica Celeste 00	<15,5%	≤0,55%	≥ 11,5%	240	0,70	>280	Impasti diretti a lievitazione breve
Tipica Verde 0	<15,5%	<0,65%	≥ 11,5%	245	0,65	>280	Impasti diretti a lievitazione breve
Bianca Pizza 00	<15,5%	≤0,55%	≥ 13%	290	0,5	>280	Ideale per pizza al piatto e in teglia
Muster flower	<12%	<0,65%	≥ 11%			>250	Farina termotrattata ideale per pasta frolla tirata e stampata
Orange Biscuit	<15,5%	<0,65%	≥ 11%	110	0,45	>280	Biscotteria, pasta frolla
Omniaplus	<15,5%	<0,80%	≥ 10%				Produzione di gnocchi, salse, pastelle per frittura, etc.
Semola di Grano Duro	15 %	0,75%	13%				Produzioni tipo artigianale, in particolar modo pasta fresca e pasta essiccata a basse temperature.
Semola Speciale Rimacinata	15 %	0,90%	13%				Produzione pane di Altamura o pugliese, in cassetta, crostini, ciabatte e prodotti con alveolatura uniforme e compatta.
Farina integrale	<15,5%	1,3-1,7%	12%				Prodotti integrali
Farina di Frumento Tipo 1	15,5%	≤ 0,80%	≥ 14,5%	≥ 360	0,65	>300	Ideale per pan di spagna, ciambelle, millefoglie, plum cake, etc.
Farina di Farro	<15%		12,4%	80-120	0,40-0,60	>200	Apprezzata per il gusto nella realizzazione di pane, pasta e pizza
Farina di Farro Integrale	<15%		12,7%	50-90	0,70	>200	Utilizzata pura o miscelata a farina di grano tenero per la preparazione del pane, piadina, pizza, pasta e altro

*La farina è un prodotto vivo, i valori indicati sono medi e indicativi e sono soggetti a variazioni dovute ad aspetti climatici ed alla conservazione.



farina di farro



Farina di grano di farro triticum spelta, adatta per tutti i tipi di impasto, è molto apprezzata per il gusto nella realizzazione di pane, pasta e pizza. Farina con alto contenuto di sali minerali, colore tipico bianco-crema e esente da grumi.

Spelt flour suitable for each type of dough. Thanks to its taste, it is perfect for bread, pasta and pizza production. Flour rich of minerals, with a typical white-cream colour and without lumps.



caratteristiche characteristics

Umidità • Moisture:	<15% max.
Proteine:	12,4%
W:	80-120
P/L:	0,40-0,60
Falling number:	>200 sec.

farina di farro integrale



La farina integrale di farro da triticum spelta è ricca di vitamine A, B e sostanze minerali. L'apporto calorico del farro è ridotto, può essere utilizzata pura o miscelata a farina di grano tenero per la preparazione del pane, piadina, pizza, pasta e altro. I prodotti a base di farro presentano sapori simili a quelli tradizionali con un aroma più intenso.

Wholemeal spelt flour rich of A, B vitamins and minerals. It can be used pure or mixed with wheat flour to prepare bread, pizza, pasta, piadina, etc. Products based on spelt have tastes similar to the traditional ones, but with more intense flavour.



caratteristiche characteristics

Umidità • Moisture:	<15% max.
Proteine:	12,7%
W:	50-90
P/L:	0,70
Falling number:	>200 sec.

la farina giusta per ogni tua esigenza

*La farina è un prodotto vivo, i valori indicati sono medi e indicativi e sono soggetti a variazioni dovute ad aspetti climatici ed alla conservazione. Flour is a living product, the average value are approximate and subject to variation due to climatic aspect and storage.



farina Integrale



Farina integrale di grano tenero di forza, ottenuta dal trattamento termico di sola crusca tostata, che le conferisce gusto e profumo gradevoli di leggera tostatura. Adatto per la produzione di prodotti integrali sia in panificazione che in pasticceria.

Whole wheat flour obtained processing roasted wheat bran with an excellent flavour and taste. Suitable for whole wheat products in pastry and in bakery.



caratteristiche characteristics

Umidità • Moisture:	<15,5% max.
Ceneri • ash:	1,3 - 1,7
Proteine:	12%

farina di frumento tipo 1



Ottenuta dalla macinazione accurata di grano tenero che consente di mantenere un valore di fibre più elevato rispetto alle farine 0 e 00, è ricca naturalmente di vitamina B e sali minerali. Permette la realizzazione di un impasto morbido con una alveolatura regolare, può essere facilmente laminato. Garantisce eccellenti risultati in panificazione: focacce, pane, panini e impasti diretti con medie lievitazioni nel campo della pizzeria mentre per la pasticceria è ideale per pan di spagna, ciambelle, millefoglie, plum cake, etc.

Obtained by a careful grinding that allows to maintain a high value of fibres: for realization of soft doughs. Excellent for focaccia bread and medium leavening doughs in bakery and perfect for sponge cakes, donuts plum cake, etc., in pastry.



caratteristiche characteristics

Umidità • Moisture:	15,5% max.
Ceneri • ash:	≤ 0,80
Proteine:	≥14,5%
W:	≥360
P/L:	0,65
Falling number:	>300

le migliori farine per ogni tua lavorazione

*La farina è un prodotto vivo, i valori indicati sono medi e indicativi e sono soggetti a variazioni dovute ad aspetti climatici ed alla conservazione. Flour is a living product, the average value are approximate and subject to variation due to climatic aspect and storage.



Semola di grano duro



Semola ottenuta dal grano duro attraverso un processo di macinazione e abburattamento. Adatta per produzioni di tipo artigianale, in modo particolare nella produzione di pasta fresca e pasta essiccata a basse temperature.

Semolina obtained processing hard wheat. Suitable for handmade productions, in particular in the production of pasta.



caratteristiche characteristics

Umidità • Moisture:	15% max.
Ceneri • ash:	0,75
Proteine:	13%

Semola speciale rimacinata



Ottenuta dalla macinazione di un'equilibrata miscela di grani duri di qualità superiore; Adatta per essere utilizzata da sola o miscelata con farina di grano tenero. La particolare qualità dello sfarinato permette di ottenere impasti e prodotti finiti con un colore giallo-crema, sapore e odore caratteristico. Utilizzata nella produzione di pane di Altamura o pugliese, pane in cassetta, crostini, ciabatte e prodotti con alveolatura uniforme e compatta.

Semolina obtained processing hard wheat. Suitable for the production of traditional bread, in particular of Puglia region area, ciabatta, and other kinds of typical breads.



caratteristiche characteristics

Umidità • Moisture:	15% max.
Ceneri • ash:	0,90
Proteine:	13%

la farina giusta per ogni tua esigenza

*La farina è un prodotto vivo, i valori indicati sono medi e indicativi e sono soggetti a variazioni dovute ad aspetti climatici ed alla conservazione. Flour is a living product, the average value are approximate and subject to variation due to climatic aspect and storage.



farina Manitoba Canadian 00



Farina di grano tenero tipo "00" ad alto contenuto proteico ottenuta dalla macinazione e conseguente vagliatura di selezionati grani liberati da sostanze estranee e da impurità. La caratteristica principale è la sua forza che, unita all'elevata presenza di proteine e al notevole potere di assorbimento dell'acqua, la rende adatta alle lavorazioni più complesse, ai prodotti da forno e da pasticceria a lunga lievitazione e alla lavorazione di impasti di grande tenuta. Può essere utilizzata anche per rinforzare in modo naturale farine più deboli, evitando l'utilizzo di additivi.

Wheat flour "00", with high protein contents obtained processing selected soft wheat. Suitable for bakery products on long leavening products. It can be used to make stronger other flours without using additives.



caratteristiche characteristics

Umidità • Moisture:	<15,5% max.
Ceneri • ash:	<0,55%
Proteine:	≥15%
W:	400
P/L:	0,55
Falling number:	300 sec.

farina 00 Rosso Manitoba



Farina di grano tenero tipo "00" ad alto contenuto proteico ottenuta dalla macinazione e conseguente vagliatura di grani selezionati liberati da sostanze estranee e da impurità. Farina molto equilibrata (forza ed elasticità), tiene tempi di riposo di 12/18 ore. Ideale per la produzione di bighe e di prodotti da forno e pasticceria a media-lunga lievitazione.

Wheat flour "00", with high protein content, obtained processing selected soft wheat. Suitable for middle-long leavening products.



caratteristiche characteristics

Umidità • Moisture:	15,5% max.
Ceneri • ash:	<0,55%
Proteine:	≥14,5%
W:	380
P/L:	0,60
Falling number:	>280 sec.

le migliori farine per ogni tua lavorazione

*La farina è un prodotto vivo, i valori indicati sono medi e indicativi e sono soggetti a variazioni dovute ad aspetti climatici ed alla conservazione. Flour is a living product, the average value are approximate and subject to variation due to climatic aspect and storage.



farina Golden Bakery



Farina di grano tenero tipo "00" ad alto contenuto proteico ottenuto dalla macinazione e abburattamento di pregiati grani teneri selezionati. Ideale per prodotti da forno e pasticceria a lunga lievitazione, lavorando sulla sofficità, assicura un'elevata elasticità garantendo la tenuta perfetta dell'impasto. Particolarmente indicata per panettone, pandoro, colomba, croissant e prodotti da surgelare.

Wheat flour "00", with high protein content, obtained processing selected soft wheat. Suitable for long leavening products, panettone, pandoro, colomba, croissant and frozen products.



caratteristiche characteristics

Umidità • Moisture:	<15,5% max.
Ceneri • ash:	≤0,55%
Proteine:	≥15%
W:	390
P/L:	0,60
Falling number:	>300 sec.

farina 00 Blu Lieviti



Farina di grano tenero tipo "00" a buon contenuto proteico ottenuto dalla macinazione e abburattamento di pregiati grani teneri selezionati. Farina ben bilanciata, adatta a tutti i prodotti lievitati, supporta molto bene l'aggiunta di grassi. Il prodotto finale mantiene la giusta morbidezza. Ideale per la produzione di prodotti da forno e pasticceria a media-lunga lievitazione per paste lievitate, pane lavorato e soffiato.

Wheat flour "00", with high protein content, obtained processing selected soft wheat. Suitable for leavened products, it stands very well fats adding. The ideal one for baked and bakery products.



caratteristiche characteristics

Umidità • Moisture:	<15,5% max.
Ceneri • ash:	<0,55%
Proteine:	≥14,5%
W:	360
P/L:	0,70
Falling number:	>280 sec.

la farina giusta per ogni tua esigenza

*La farina è un prodotto vivo, i valori indicati sono medi e indicativi e sono soggetti a variazioni dovute ad aspetti climatici ed alla conservazione. Flour is a living product, the average value are approximate and subject to variation due to climatic aspect and storage.



farina Orange Biscuit



Farina di grano tenero tipo "O", ottenuta dalla macinazione e abburattamento di pregiati grani teneri selezionati. Ideale per la preparazione di biscotteria e frolla tirata e montata e adatta anche per macchine tagliafilo e colatrice.

Wheat flour "O" obtained processing selected soft wheat. Suitable for production of biscuits and short pastry.



caratteristiche characteristics

Umidità • Moisture:	<15,5% max.
Ceneri • ash:	<0,65%
Proteine:	≥ 11%
W:	110
P/L:	0,45
Falling number:	>280 sec.

farina Muster Flower



Farina di grano tenero tipo "O", ottenuta dalla macinazione e abburattamento di pregiati grani teneri selezionati, sottoposta a successivo trattamento termico, ottenendo una farina altamente tecnica priva di vitalità enzimatica e di funzionalità plastica del glutine. Si presta a svariati utilizzi per biscotteria e frolla, adatta anche come base per miglioratori e semilavorati.

Wheat flour "O" obtained processing selected soft wheat and heat treatment. Suitable for biscuits and short pastry production. It is appropriate like semi-finished products too.



caratteristiche characteristics

Umidità • Moisture:	<12% max.
Ceneri • ash:	<0,65%
Proteine:	≥ 11%
Falling number:	>250 sec.

le migliori farine per ogni tua lavorazione

*La farina è un prodotto vivo, i valori indicati sono medi e indicativi e sono soggetti a variazioni dovute ad aspetti climatici ed alla conservazione. Flour is a living product, the average value are approximate and subject to variation due to climatic aspect and storage.



farina Bread Soft



Farina di grano tenero tipo "0", ottenuta dalla macinazione e abburattamento di pregiati grani teneri selezionati. Ottima elasticità e facilità di lavorazione. I prodotti risultano leggeri e ben sviluppati. Ideale per focacce, sandwich e pani morbidi.

Wheat flour "0" obtained processing selected soft wheat. Suitable for production of soft bread, focaccia, sandwich.



caratteristiche characteristics

Umidità • Moisture:	<15,5% max.
Ceneri • ash:	<0,65%
Proteine:	12,5%
W:	270
P/L:	0,55
Falling number:	>250 sec.

farina 00 Oro Sfoglia



Farina di grano tenero tipo "00", ottenuta dalla macinazione e abburattamento di pregiati grani teneri selezionati. Ideale per la produzione di pasta sfoglia, salatini, vol au vent, cestini, cannoncini, etc. Le sue caratteristiche evitano l'ovalizzazione del prodotto e il restringimento della sfoglia in cottura.

Wheat flour "00" obtained processing selected soft wheat. Suitable for puff pastry production, vol au vent, cream horns, etc. Its characteristics avoid any problems in baking puff pastry products.



caratteristiche characteristics

Umidità • Moisture:	<15,5% max.
Ceneri • ash:	<0,55%
Proteine:	≥ 15%
W:	310
P/L:	0,45
Falling number:	>280 sec.

le migliori farine per ogni tua lavorazione

*La farina è un prodotto vivo, i valori indicati sono medi e indicativi e sono soggetti a variazioni dovute ad aspetti climatici ed alla conservazione. Flour is a living product, the average value are approximate and subject to variation due to climatic aspect and storage.



farina 00 Bianca Pizza



Farina di grano tenero tipo "00", ottenuta dalla macinazione e abburattamento di pregiati grani teneri selezionati. Farina per la produzione di pizza al piatto e in teglia, indicata per medio/lungo tempo di maturazione.

Wheat flour "00" obtained processing selected soft wheat. Suitable for production of all kinds of pizza, recommended for medium/long leavening.



caratteristiche characteristics

Umidità • Moisture:	<15,5% max.
Ceneri • ash:	≤0,55%
Proteine:	≥13%
W:	290
P/L:	0,50
Falling number:	>280 sec.

farina Celeste Tipica 00



Farina di grano tenero tipo "00" ottenuta dalla macinazione e conseguente vagliatura del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. E' adatta per impasti diretti mantenendo una buona forza per dare volume e croccantezza alla crosta per pane comune media e grossa pezzatura, pani lavorati; adatta a rinfrescare le bighe.

Wheat flour "00" obtained processing selected soft wheat. It gives volume and crispness to the crust bread. Suitable to refresh "bighe".



caratteristiche characteristics

Umidità • Moisture:	<15,5% max.
Ceneri • ash:	≤0,55%
Proteine:	≥11,5%
W:	240
P/L:	0,70
Falling number:	>280 sec.

le migliori farine per ogni tua lavorazione

*La farina è un prodotto vivo, i valori indicati sono medi e indicativi e sono soggetti a variazioni dovute ad aspetti climatici ed alla conservazione. Flour is a living product, the average value are approximate and subject to variation due to climatic aspect and storage.



farina Verde Tipica 0



Farina di grano tenero tipo "0" ottenuta dalla macinazione e conseguente vagliatura del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. E' adatta per impasti diretti e con biga a rapida lievitazione, pane comune di media e grossa pezzatura e pani lavorati.

Wheat flour "0" obtained processing selected soft wheat. Suitable for fast leavening products, traditional and special breads.



caratteristiche characteristics

Umidità • Moisture:	<15,5% max.
Ceneri • ash:	<0,65%
Proteine:	≥ 11,5%
W:	245
P/L:	0,65
Falling number:	>280 sec.

farina 0 Omnia plus



Farina di grano tenero tipo "0", ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero e termostabilizzata, ovvero disattivata enzimaticamente con trattamento termico. È indicata per la produzione di gnocchi, besciamella, pastelle, creme pasticcere, come addensante per salse, pan di Spagna, frolle, crepes. Indicata per spolvero. Nelle paste per frittura mantiene l'alimento friabile assorbendo poco olio.

Wheat flour "0" obtained processing selected soft wheat. After heat treatment, the flour loses enzymatic activity. Suitable for the production of gnocchi, besciamella sauce, custard cream, sponge cake, short pastry and crepes. It can be used as thickener in sauces production. Used in fried products, it improves crispness and oil absorption.



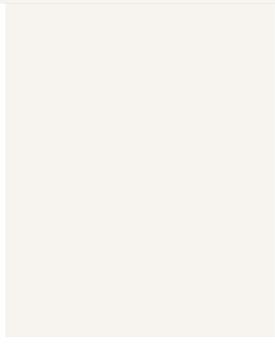
caratteristiche characteristics

Umidità • Moisture:	<15,5% max.
Ceneri • ash:	<0,80%
Proteine:	≥ 10%

la farina giusta per ogni tua esigenza

*La farina è un prodotto vivo, i valori indicati sono medi e indicativi e sono soggetti a variazioni dovute ad aspetti climatici ed alla conservazione. Flour is a living product, the average value are approximate and subject to variation due to climatic aspect and storage.

Le Farine del Granduca®



VITERBO MILANO TERNI PESCARA PRATO FROSINONE RIMINI RAGUSA OLBIA PERUGIA
www.mancinelligroup.com