



GMI

il primo ingrediente

*Vicini al tuo lavoro per
dare forma alle tue idee*

FARINE E SEMOLE



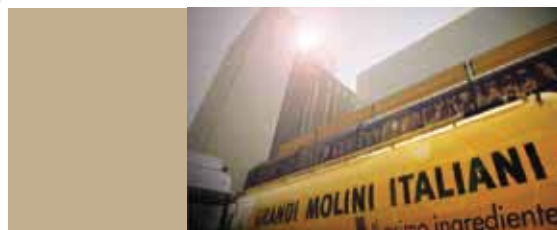
SFORNATE TUTTO IL VOSTRO TALENTO

Da quasi 2 secoli Grandi Molini Italiani (GMI) si dedica al vostro talento offrendo la migliore farina, la scelta più ampia, un servizio personalizzato.

Ma soprattutto fornendovi il primo ingrediente del vostro lavoro: la farina che volete voi, miscelata come voi preferite, perfetta per soddisfare la voglia di novità del consumatore tutti i giorni dell'anno.

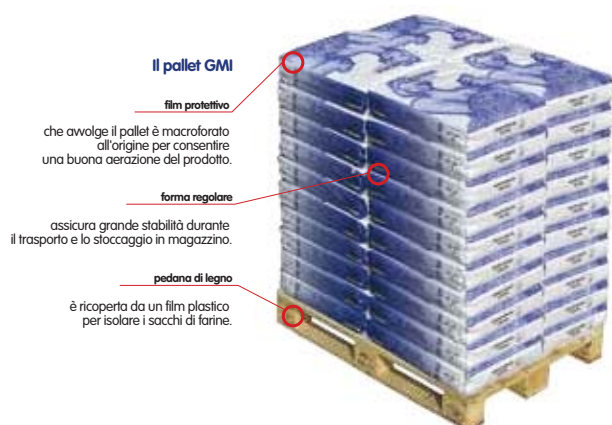
UN GRANDE MOLINO AL VOSTRO SERVIZIO

GMI è il primo gruppo molitorio italiano e tra i principali in Europa. Quando vi rivolgete a noi potete contare su tanti stabilimenti e filiali in Italia che sono parte di un unico sistema logistico, industriale e commerciale. Una presenza che cresce di anno in anno per esservi sempre più vicini e affiancarvi come meglio possiamo.



LE MIGLIORI FARINE E SEMOLE, QUANDO, COME E DOVE VOLETE

Fornirvi la migliore farina non ci basta. Ve la forniamo esattamente come la volete voi perché conosciamo l'importanza del vostro tempo. Per meritarcì la vostra preferenza tutti i giorni dell'anno.



ABBIAMO LAVORATO UN SACCO PER LA SICUREZZA

Anche in fatto di sicurezza abbiamo voluto togliervi un bel peso. Abbiamo creato Qualisac, un sacco a chiusura integrale per garantire la sicurezza alimentare a voi e ai vostri clienti.

QUALISac[®]

L'unico sacco e chiusura integrale che garantisce la qualità inalterata del prodotto.

UN GRUPPO DI PROFESSIONISTI A VOSTRA DISPOSIZIONE

Abbiamo una rete vendita competente, pronta ad ascoltarvi, su cui potete sempre contare ed un servizio post vendita costituito da tecnologi ed esperti conoscitori di tutto quanto ruota attorno al "primo ingrediente".





LE SPECIALITÀ

PER PANIFICAZIONE, PER PASTICCERIA, PER PIZZERIA

0 SOFFIATE

W >450 - P/L 0,55 - Glutine secco 15%
Alto assorbimento di acqua, ottima resa in panificazione, buona estensibilità e versatilità, ideale per bighe a lunga lievitazione (in cella fermabiga minimo 22 ore, in ambiente almeno 18 ore). Consigliata per la produzione di soffiate e molto alveolate ad alto contenuto d'acqua (oltre 80%).

0/00 MANITOBA

W 410 - P/L 0,60 - Glutine secco 14%
Alto contenuto di proteine e lunga stabilità in lievitazione. Indicata per bighe di media lunga lievitazione (min 18 ore) per pasticceria lievitata (croissant, colombe, focacce, brioches e panettoni) e per rinforzare farine più deboli.

TIPO 1 FORTE

W 390 - P/L 0,50 - Glutine secco 13,5%
Buona tenuta in lievitazione e in biga (impasti indiretti). Assorbimento anche dell'80%. Alto contenuto di sali minerali e di fibre. Consigliata per la produzione di ciabatte, soffiate e pane soffice. Grazie alla miscela di grani che la distingue dona al prodotto finito un sapore delicato ed un colore ambrato.

00 PANETTONI

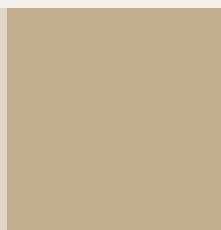
W 330 - P/L 0,55 - Glutine secco 12,5%
Proteine selezionate che garantiscono ottima lavorabilità. Ideale per l'impasto finale di prodotti lievitati (panettoni, pandori, colombe) o per bighe a lunga lievitazione (min 17 ore).

PIZZA E FOCACCIA

W 270 - P/L 0,50 - Glutine secco 12%
Farina prodotta con grani selezionati si caratterizza per l'elevato assorbimento d'acqua, buona estensibilità e volume, per impasti diretti e rinfresco. Per pizze e focacce in teglia si consiglia l'uso almeno del 65% d'acqua diminuendo la quantità di pasta nella teglia per ottenere una pizza molto più friabile e digeribile.

GENZANO

W 200 - P/L 0,55 - Glutine secco 10%
Ottimo assorbimento, per impasti diretti. Ricca di fibre, si caratterizza per la composizione particolare: contiene infatti una percentuale di passaggi cruscali medio grossi che conferisce al pane sapore e gusto. Il prodotto finito è friabile e dal sapore dolce.





SEMOLA RIMACINATA E FARINE INTEGRALI

0/00 CASERECCIO

W 190 - P/L 0,60 - Glutine secco 10%
Ottimo assorbimento e versatilità, è indicata per lavorazioni molto veloci, rinfresco e per la produzione di impasti morbidi con poco o in assenza di sale. Ideale per pani di pezzatura grossa (casereccio) e per chi desidera la crosta chiara (tipo toscano).

0 BASE

W 160 - P/L 0,55 - Glutine secco 10%
Farina per brevi lievitazioni ad impasto diretto. Indicata per la produzione di pane avvolto, paste dure, grissini e pane comune o per impasti che hanno bisogno di poca forza. Utilizzabile anche per la produzione di pasticceria secca e per tagliare farine più forti rendendole più veloci in lavorazione.

BISCOTTO

W 120 - P/L 0,50 - Glutine secco 8%
Farina per brevi lievitazioni. Ideale per la produzione di frolla per crostate e biscotti. La bassa % di glutine garantisce al prodotto finale un'ottima friabilità prolungata nel tempo senza aggiungere amido.

RIMACINATO SPECIALE

W 230 - P/L 0,70 - Glutine secco 12%
Prodotto con grani selezionati che si distingue per l'ottima estensibilità, l'assorbimento e la tenuta. Indicata sia per la produzione di pani di pezzatura piccola (ciabatte) che di grossa (pugliese). Si lavora bene anche con la cella di fermalievitazione.

INTEGRALE FORTE

W 350 - P/L 0,60 - Glutine secco 13%
Buona tenuta ed assorbimento, indicata per la produzione di bighe (13-14 ore) ed impasti indiretti, ideale anche per ciabatte e pani di piccola pezzatura.

INTEGRALE ITALIA

W 230 - P/L 0,60 - Glutine secco 11%
Farina calibrata e rinforzata, ideale per la produzione di pane di grossa pezzatura ad alto contenuto di fibre e sali minerali.





FARINE DI FORZA PER LIEVITAZIONE MEDIA

*impasti semidiretti
(6/14 ore)*

0/00 295

W 300 - P/L 0,55 - Glutine secco 12%

Versatile e dall'elevato assorbimento, questa farina è ideale per impasti a lievitazioni medio lunghe o per rinfrescare le bighe. Indicata per produrre baguette, pane da tramezzino e pane ai sapori o dove non si utilizzano miglioratori.

0 265 SX

**W >300 - P/L 0,7 - Glutine secco 12% -
Con vitamina C (acido ascorbico)**

Farina dall'elevato assorbimento. L'aggiunta della vitamina C dona alla farina un'ottima tenuta in lievitazione e permette di evitare l'utilizzo di coadiuvanti/miglioratori. Ideale per la cella di ferma-lievitazione. Adatta alla lavorazione di baguette, biove, pane con mollica soffice (tipo hamburger).

0/00 265

W 270 - P/L 0,55 - Glutine secco 11,5%

Farina molto versatile ideale per impasti a lievitazioni medio lunghe e per rinfrescare le bighe. Adatta alla lavorazione di pane in cassetta (pancarrè), baguette e per la cella di lievitazione.

0 260 SX

**W >290 - Glutine secco 11,5% -
Con vitamina C (acido ascorbico)**

Da utilizzare in assenza o con una percentuale bassa di coadiuvanti/miglioratori. L'aggiunta della vitamina C permette una maggior tenuta

in lievitazione. Ideale per impasti a lievitazioni medio lunghe e per rinfrescare le bighe. Adatta alla lavorazione di pane in cassetta, baguette ecc.

0 255 SX

**W >260 - P/L 0,7 - Glutine secco 11% -
Con vitamina C (acido ascorbico)**

Da utilizzare in assenza o con una percentuale bassa di coadiuvanti/miglioratori. Adatta alla preparazione di pane stampato tipo tartaruga, biove, maggiolino e francesino. L'aggiunta della vitamina C permette di avere maggior tenuta sia negli impasti diretti che nell'utilizzo della cella di fermalievitazione.

0 245E

W 240 - P/L 0,45 - Glutine secco 11%

Molto lavorabile ed estensibile. Ideale per rinfresco, pane francese, pizze al piatto di media lievitazione, focacce e per aumentare l'estensibilità laddove le lavorazioni lo richiedano.

0/00 235

W 230 - P/L 0,55 - Glutine secco 10,5%
Farina versatile e dalla buona tenuta anche in cella di fermalievitazione. Adatta per la lavorazione di paste dure tipo mantovane, ferrarese, tartarughe e per impasti diretti.



FARINE PER LAVORAZIONI A LIEVITAZIONE LUNGA

*impasti indiretti
(12/24 ore)*



0 405

W >400 - P/L 0,55 - Glutine secco 14%
Elevata stabilità, adatta per per bighe a lunga lievitazione (minimo 18 ore). Ideale per ciabatte ad idratazione standard.

0/00 365

W 370 - P/L 0,55 - Glutine secco 13%
Ottima lavorabilità. Ideale per la produzione di ciabatte e prodotti lievitati ricchi di ingredienti (panettoni, pandori, colombe) o per bighe con lievitazioni di almeno 16 ore.

0 325 E

W 320 - P/L 0,40 - Glutine secco 12,5%
Molto lavorabile, si caratterizza per l'ottima estensibilità, l'elevata forza e tenuta. Ideale per pasta sfoglia e per ottenere ottimi croissant tagliati con il Manitoba. Adatta anche per pizze al piatto a lunga lievitazione (minimo 12 ore) e come aiuto per le farine con P/L elevati.

FARINE PER BREVI LAVORAZIONI

*impasti diretti
(2/6 ore)*

0/00 205

W 200 - P/L 0,55 - Glutine secco 10%
Buon assorbimento. Per lavorazioni molto veloci, impasti diretti e rinfresco. Ideale per pane avvolto, paste dure, pugliese, ecc.



LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



ISO 9001:2008



ISO 14000



BRC (British Retail Consortium)



Certificazione BIOLOGICO



AGRIQUALITÀ



GMI

GRANDI MOLINI ITALIANI

Via Aldo Moro, 6 - 45100 ROVIGO - Tel. +39.0425.209111
Fax +39.0425.209150 - info@grandimolini.it - www.grandimolini.it