

GRANDI  
MOLINI  
ITALIANI

100%  
GRANO  
ITALIANO



#ImpastiamoLaFelicità

# 100% GRANO ITALIANO

Noi di *Grandi Molini Italiani*, primo produttore di farina di grano tenero in Italia, selezioniamo e maciniamo i migliori grani coltivati in Italia per garantirvi un prodotto sicuro, tracciato, di qualità e a sostegno della filiera produttiva italiana.

## PRODOTTI IDEALI OGNI GIORNO E PER OGNI RICETTA

*100% Grano Italiano* è una gamma prodotta in un antico molino italiano dove i mugnai si tramandano di generazione in generazione le tecniche della macinazione del grano.

FILIERA  
TRACCIABILITA'  
STORIA  
PASSIONE  
SALUTE  
CONTROLLO  
QUALITA'  
SICUREZZA  
ESPERIENZA

# MADE IN ITALY



## FARINA DI GRANO TENERO TIPO '0' 100% ITALIANO

Farina molto versatile e dalla buona tenuta anche in cella di fermalievitazione. Adatta per la lavorazione di paste dure e per impasti diretti: Mantovane, Tartarughe, Filone Rustico, Baguette, Pane Pugliese, Ciabatta, Casereccio, Ferrarese, Toscano, Focaccia, Grissini.

**W 230**

Sacco di carta Qualisac da 25 kg

## FARINA DI GRANO TENERO TIPO '0' 100% ITALIANO

Farina versatile che permette di realizzare ogni ricetta senza mai tradire le aspettative, donando sapore, consistenza e gusto. Indicata per la realizzazione di dolci come crostate e biscotti ma adatta anche per pane pizza e pasta fatta in casa.

**W 160**

Pacchetto di carta da 1 kg



## SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO 100% ITALIANO

Prodotta con grani selezionati italiani, questa semola rimacinata si distingue per l'ottima estensibilità, l'assorbimento e la tenuta. Indicata per la produzione di pani di pezzatura piccola (ciabatte) e di pezzatura grossa (pugliese). Adatta anche per la cella di fermalievitazione.

**W 170**

Sacco di carta Qualisac da 25 kg

100%  
GRANO  
ITALIANO

GRANDI  
MOLINI  
ITALIANI

---

**GRANDI MOLINI ITALIANI S.p.A.**

Via dell'Elettricità, 13 - Venezia

Tel. +39 041 5098511

info@grandimolini.it

www.grandimolini.it

#ImpastiamoLaFelicità

