

# GMI PER TE

Il mestiere del panificatore merita sostegno e collaborazione. GRANDI MOLINI ITALIANI è sempre al tuo fianco con prodotti, strumenti e servizi nuovi per le tue esigenze.

Scopri gli altri prodotti della linea *Le Farine per IL PANE ARTIGIANALE*:  
- LINGOTTO  
- LINGOTTO più giorni

Il Pane LINGOTTO è un pratico pane morbido ideale per tutte le occasioni: gustose colazione, pranzo, cena, ricche merende, break veloci...

**fresco:** nel pratico sacchetto salva-freschezza  
**soffice e leggero:** piace anche ai più piccoli  
**fa bene:** perchè è ricco di fibre



# Coadiuvanti e miglioratori

per Il Pane Artigianale



Le tecnologie  
del futuro per  
ricreare il sapore  
di una volta

Prodotti ad **alto valore tecnologico** indicati per la produzione di **pane di qualità**, con volume finale elevato, capace di mantenere l'aroma, il sapore, la conservabilità e la friabilità tipici del pane di una volta:

- ✓ facilitano la **maturazione** dell'impasto
- ✓ migliorano l'**elasticità** della maglia glutinica
- ✓ aumentano la **stabilità** in lievitazione
- ✓ **formulazioni specifiche** create per soddisfare tutte le esigenze

GRANDI MOLINI ITALIANI  
Via Aldo Moro, 6 - 45100 Rovigo  
Tel. 0425 209111 - Fax 0425 209150  
info@grandimolini.it - www.grandimolini.it

## IL PANE ARTIGIANALE

BUONO IN TUTTI I SENSI



NOVITÀ

## Rinascente

P6DRINASSI  
sacco da 25 kg

### La nuova frontiera della tecnologia del freddo e fermalievitazione

Rinascente è un semilavorato coadiuvante per panificazione ad elevate prestazioni, studiato per tutte le tecniche del freddo e particolarmente indicato nelle lavorazioni artigianali. Ideale per la cella di ferma lievitazione, per gli impasti diretti e per la produzione di pane pre-lievitato surgelato.

#### Vantaggi:

**INNOVATIVO** - La tecnologia utilizzata per realizzare RINASCENTE garantisce una qualità organolettica superiore. Si tratta infatti di un prodotto naturale senza aggiunta di emulsionanti.

**VERSATILE** - Rinascente può essere utilizzato per realizzare tutti i tipi di pane ed applicando svariate tecnologie.

**FACILE DA USARE** - Con Rinascente è più facile tenere sotto controllo il processo di congelamento mantenendo inalterato il processo di lievitazione.

#### Ingredienti:

Farina di grano tenero tipo "0", farina di grano maltato, amilasi, agente di trattamento delle farine (acido L - ascorbico).

#### Dose d'impiego:

dal 2 al 5% sul peso della farina.

#### Etichetta per la vendita al pubblico:

nulla da dichiarare.



## Equilibrio

P6DEQUILS1  
sacco da 15 kg

### Dona "equilibrio" al tuo impasto!

Semilavorato coadiuvante ad elevate prestazioni particolarmente indicato nelle lavorazioni artigianali per equilibrare il comportamento delle farine durante il processo di panificazione.

#### Vantaggi:

EQUILIBRIO è indicato nella lavorazione con metodo diretto e nel rinfresco della biga, per tutti i tipi di pane. Le particolari caratteristiche di EQUILIBRIO consentono un impiego personalizzato. Infatti, in base alle lavorazioni e all'obiettivo che si persegue si possono utilizzare dosaggi molto diversi con effetti apprezzabili sia sulla lavorabilità che sulla tenuta e sviluppo degli impasti.

- Migliora la macchinabilità e la stabilità dell'impasto
- Regolarizza la fermentazione
- Migliora il colore e la friabilità della crosta

**Ingredienti:** Farina di grano tenero tipo "0", amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

#### Dose d'impiego:

0,3 - 1% sulla farina impiegata.

#### Etichetta per la vendita al pubblico:

"nulla da dichiarare".



con lievito naturale!

## Melior

P6DMELIOS1  
sacco da 15 kg

### Melior migliora le tue lavorazioni!

Melior è un semilavorato coadiuvante a base di lievito naturale pensato per esaltare le prestazioni delle farine durante il processo di panificazione.

È un prodotto di gamma alta, dagli spiccati contenuti tecnologici e perciò destinato agli Artigiani più esigenti.

#### Vantaggi:

Melior conferisce tutte le prestazioni tipiche dei miglioratori classici (sicurezza nel risultato, facilità di utilizzo, volumi elevati) senza però l'aggiunta di additivi. È adatto per ogni tipo di pane e di lavorazione.

**Ingredienti:** Lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0", amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

#### Dose d'impiego:

0,5-1% per lavorazioni con metodo diretto  
1,5% per utilizzo in cella di ferma lievitazione.

#### Etichetta per la vendita al pubblico:

"prodotto con lievito naturale".



con lievito naturale!

## Gran Madre

P6DRINASSI  
sacco da 15 kg

### La "madre" di tutti i lieviti naturali

Gran Madre è un semilavorato coadiuvante a base lievito naturale (Madre) particolarmente indicato nelle lavorazioni artigianali per esaltare la qualità dei prodotti finiti.

#### Vantaggi:

Indicato per impasti dove è richiesta:  
- velocità di lavorazione  
- elevata stabilità alla lievitazione  
- buon volume finale  
- aroma, gusto e conservabilità.

**Gran Madre** può essere utilizzato con ogni tipo di farina ed in lavorazioni contenenti grassi. Ideale anche nel rinfresco delle bighe, per impasti indiretti e per la produzione di pane con solo lo 0,05% di lievito di birra, ideale quindi per gli intolleranti a questo ingrediente.

**Ingredienti:** Lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0", amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

#### Dose d'impiego:

3 - 5% sul peso della farina.

#### Etichetta per la vendita al pubblico:

"prodotto con lievito naturale".

## IL LIEVITO NATURALE

### Che cos'è il lievito naturale?

Il lievito naturale è un impasto di farina e acqua in grado di avviare la fermentazione degli impasti e che consente di ottenere pane e dolci più buoni, più digeribili e che si conservano più a lungo.

**Quali sono i vantaggi di utilizzare il lievito naturale?** I prodotti ottenuti dalla lavorazione con Lievito Naturale si caratterizzano per il loro gradevole gusto e per il sapore come quello del pane di una volta. Il lievito naturale inoltre favorisce la digeribilità e la conservabilità del prodotto.

