



IL TUO STILE DI VITA TUTTI I GIORNI

Abbiamo pensato alla linea SpigaLife per tutte le persone che vivono in modo naturale e vogliono la massima qualità in ogni piatto che preparano. Una linea tutta biologica, per tutti i giorni.



MOLINO FERRARI QUALITÀ DAL 1946

Quando si tratta di prodotti biologici occorrono garanzie di sicurezza, trasparenza e serietà. Da oltre 70 anni è ciò che facciamo per garantire la farina ideale ad ogni consumatore.

RISPETTO RESPONSABILITÀ SOSTENIBILITÀ

Tutti i prodotti della linea Molino Ferrari SpigaLife sono certificati e aderiscono a rigidi protocolli per garantire che vengano rispettati i più alti standard qualitativi, etici e ambientali.

LA FARINA? LA PRENDO BIO.



	Peso Codice	Peso Codice	Peso Codice
 FARINA DI KAMUT® BIO FARINA DI GRANO KHORASAN	500 g 327	1 kg 094	5 kg 065
 FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" PER PIZZA		1 kg 475	5 kg 476
 FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" MANITOBA		1 kg 491	5 kg 492
 FARINA DI FARRO BIO	500 g 325	1 kg 310	
 FARINA DI GRANO TENERO INTEGRALE		1 kg 488	
 MISCELA DI FARINE AI CEREALI		1 kg 490	
 FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" BIO		1 kg 201	
 FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" BIO		1 kg 200	
 FARINA DI GRANO ANTICO TIPO 1 BIO		1 kg 332	
 FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2 BIO		1 kg 489	

GraphoServiceParma

Le immagini sono solo illustrative. Le informazioni possono subire variazioni senza obbligo di preavviso.

LA FARINA? LA PRENDO BIO.



LE FARINE BIOLOGICHE DEL MOLINO FERRARI

- Farina di grano khorasan Kamut™ bio
- Farina di Farro bio
- Farina di grano tenero tipo 00 bio
- Farina di grano tenero tipo 0 bio
- Farina di grano antico tipo 1 bio
- Farina di grano tenero tipo 2 bio
- Farina di grano tenero di tipo 0 per pizza
- Farina di grano tenero di tipo 0 Manitoba
- Farina di grano tenero Integrale bio
- Miscela di Farine ai Cereali bio

Molino Ferrari Paride S.r.l.
Strada Baganzola 44
43100 Parma Italy
Tel. 0521 986085
Fax. 0521 985670
www.molinoferrari.it



SPIGA
Life

LE FARINE DEL VIVER BENE

GAMMA PRODOTTI

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0

È ottenuta esclusivamente da grano tenero biologico proveniente da coltivazioni che non prevedono l'utilizzo di composti chimici di sintesi per la concimazione. Consigliata per riscoprire i sapori tipici della cucina semplice e genuina. Utilizzata per pane, pizza e dolci.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 MANITOBA

Farina di grano tenero tipo 0 Manitoba è una farina forte, ideale per il taglio di altre farine, con elevato contenuto proteico. Per chi ama realizzare prodotti da forno dal gusto deciso che mantengano la leggerezza e la digeribilità del biologico.

FARINA DI GRANO KHORASAN KAMUT®

Il grano khorasan Kamut® è un antenato del grano duro moderno e viene coltivato con metodo biologico esclusivamente nelle grandi pianure semi aride del Montana, dell'Alberta e del Saskatchewan.

FARINA DI GRANO TENERO INTEGRALE

La farina di grano tenero integrale è ottenuta dalla molitura del chicco intero, senza ulteriore aggiunta di crusca. Questo la rende una farina ricca di fibre. È ideale per realizzare pane e pizza ricchi di fibre.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 PER PIZZA

Farina di grano tenero tipo 0 per Pizza biologica di altissima qualità, ottenuta dalla macinazione di una selezione di grani teneri da agricoltura biologica certificata. Caratterizzata da un ricco contenuto di proteine, è ideale per tutti gli usi professionali che richiedono una farina di forza. I tempi di lievitazione sono di 12-18 ore, anche con biga.



FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

È ottenuta esclusivamente da grano tenero biologico proveniente da coltivazioni che non prevedono l'utilizzo di composti chimici di sintesi per la concimazione. Consigliata per riscoprire i sapori tipici della cucina semplice e genuina. Adatta per tutti gli usi.



FARINA DI GRANO ANTICO TIPO 1

La farina di grano antico è la risposta a chi vuole preservare la biodiversità agricola con la valorizzazione di specie locali legate al territorio. Il recupero di questi prodotti permette di conservare le basi della cultura alimentare tradizionale.



FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2

Nella farina di grano tenero di tipo "2" il chicco di grano è macinato insieme a quasi tutta la parte esterna, preservando così la presenza delle fibre, che risulta essere maggiore rispetto alla comune farina "0" e "00". Inoltre, il profumo e il gusto della farina resta più intenso. Molino Ferrari ha selezionato per i suoi fruitori solo grano tenero proveniente dall'Emilia Romagna e Toscana. È consigliata per la preparazione di pizza, pane, torte, pasta sfoglia, biscotti e focacce.



FARINA DI FARRO

Il farro, nome comune usato per tre differenti specie del genere Triticum, rappresenta il più antico tipo di frumento coltivato, utilizzato dall'uomo come nutrimento fin dal neolitico.



MISCELA DI FARINE AI CEREALI

La Miscela di farine ai Cereali contiene farina di farro biologica, farina integrale d'orzo biologica, farina di segale integrale biologica, farina di avena Integrale biologica e farine di riso integrale Biologica in percentuali variabili. Da utilizzare per qualsiasi ricetta dolce o salata: pasta, pane e prodotti da forno in genere, biscotti e piadine. Per i prodotti che necessitano di un certo volume, il risultato migliora se la farina ai 5 cereali viene miscelata con farina di grano tenero ad alto W. Tempi di lievitazione: ore 8-10.



NOVITÀ
MOLINO
FERRARI