



Linea Biologica



Linea Gluten Free



Linea Pasta Fresca



Linea Pizzeria



Linea Pasticceria



Linea Panificazione



La magia delle
cose semplici

THE MAGIC OF SIMPLE THINGS

IL MOLINO FERRARI PARIDE

INIZIA LA SUA STORIA NEL 1940 CON LA
TRASFORMAZIONE DEL GRANO TENERO
PER PRODUZIONE DI FARINE.

**FERRARI PARIDE FLOUR MILL, WAS SET
UP IN 1940 TO MILL COMMON WHEAT
FOR THE PRODUCTION OF FLOUR.**

Tradizione e ricerca sono sempre state alla base della nostra attività, facendo della qualità l'obiettivo principale del nostro lavoro. Il Molino Ferrari Paride tratta farine di grano tenero, farine di grano tenero Biologiche, farine di mais, semole di grano duro e pane grattugiato.

Tradition and research have always been the pillars of our business, with quality being the main objective of our work. Molino Ferrari Paride processes common wheat flour, Organic common wheat flour, corn flour, durum-wheat semolina and breadcrumbs.





L'azienda conta su impianti con potenzialità di 100 tons/24h. Le nostre farine hanno il pregio di **essere del tutto naturali, prive di qualsiasi additivo chimico, e con proprietà sempre costanti**: ci assicuriamo infatti che il grano rispetti determinate caratteristiche sia grazie a metodi di analisi moderni che mediante valutazioni che diamo basandoci sulla nostra conoscenza della materia. Riusciamo così ad essere concorrenziali, **garantendo la qualità del prodotto a prezzo competitivo.**

I prodotti del Molino Ferrari Paride sono **controllati mediante il sistema di autocontrollo HACCP**, un sistema di autocontrollo che ogni operatore nel settore della produzione di alimenti deve mettere in atto al fine di valutare e sistemare pericoli e rischi e stabilire misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari. Al controllo HACCP è integrato un **protocollo aziendale della qualità** esterno a tutte le fasi del processo produttivo.

Our company relies on plants with an output of 100 tons/24h. Our flour is **all-natural, with no chemical additives and with consistent quality**: our wheat must indeed comply with certain characteristics, which are checked using advanced methods of analysis and our product expertise. This is how we can **guarantee product quality at competitive prices.**

All Molino Ferrari Paride products are **manufactured in compliance with the company's HACCP system**, which is an auto-control system that every food manufacturer must put in place in order to assess and manage hazards and risks, and to implement control measures to prevent hygiene and safety issues. In addition to the HACCP system, the company has a **quality protocol in place** to control non-processing stages.

L'azienda è in grado di personalizzare qualsiasi prodotto per assecondare particolari esigenze espresse dalla clientela.



Molino Ferrari Paride can customize any product to meet all customers' requests.





MOLINO FERRARI PARIDE

PRODOTTI
La magia delle cose semplici
PRODUCTS
The magic of simple things

Farina di grano tenero tipo 00

Common wheat flour type 00

500 g 8008515105007 002	1 Kg 8008515110001 001	5 Kg 8008515100057 006	10 Kg 8008515100101 005	25 Kg 8008515100255 003
--------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------

PROTEINE (%S.S.)	9,5
W	180-200
P/L	0,60-0,80

Granito di grano tenero

Common wheat Granito flour

10 Kg 8008515052004 052

PROTEINE (%S.S.)	-
CENERI (%S.S.)	-
CALIBRATURA	MEDIA

Assenza di puntature, granulometria uniforme, è indicato per tutti i tipi di pasta fresca ed anche per la produzione di gnocchi.

Absence of specks, uniform particle size, it is designed for all types of fresh pasta and also gnocchi.

È di media 'forza', priva di crusca è caratterizzata da una colorazione bianchissima dovuta alla bassa presenza di "ceneri" (sali minerali) e all'alto livello di raffinazione. È indicata per la produzione di paste alimentari, dolci casalinghi, pizze e focacce che non richiedono lunghi tempi di lievitazione.

It is a medium strength flour without bran, it is characterized by its extra white colour due to the low percentage of ash (mineral salts) contained and the high degree of refinement. It is designed for the production of pasta, home-made cakes, pizza and focaccia that do not require long proving times.

Farina di grano tenero tipo 0

Common wheat flour type 0

1 Kg 8008515210008 020	5 Kg 8008515200054 058	10 Kg 8008515250004 025	25 Kg 8008515200252 022
-------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------

PROTEINE (%S.S.)	10,5
W	180-200
P/L	0,60-0,80

Farina di grano tenero tipo Integrale

Wholegrain common wheat flour

1 Kg 8008515101009 069

Ottenuta dalla macinazione dell'intero chicco di frumento compreso quindi la parte più esterna, ricco di proprietà nutritive. Si presta ad un utilizzo diversificato: dal croissant alla pasta frolla dolce o salata fino ad ottimi cake integrali. Più ricca di fibre e con un sapore più rustico.

It is made by grinding the entire grain of wheat including the outermost part, which is rich in nutrients. Its use is versatile ranging from croissants to shortcrust pastry, from savoury preparations to excellent wholegrain cakes. It is rich in fibres and with a rustic flavour.

È di media 'forza', è caratterizzata da una colorazione leggermente più scura della farina di grano tenero "00" per la maggiore presenza di "ceneri" (sali minerali). È indicata per la produzione di paste alimentari e pane casalingo che non richiedono lunghi tempi di lievitazione.

It is a medium strength flour, it is slightly darker than common wheat flour type 00 due to a slightly higher percentage of ash (mineral salts). It is designed for the production of pasta and home-made bread that do not require long proving times.

PROTEINE (%S.S.)	10
CENERI	0,80

Farina di grano tenero tipo 1

Wholegrain common wheat flour

1 Kg 8008515220007 220

Farina dalle ottime qualità panificatorie ideale per la sostituzione delle tradizionali 00 e 0 nelle preparazioni che necessitano di tempi brevi di lievitazione

Flour with excellent quality bread making ideal for the replacement of the traditional 00 and 0 in the preparations that require short rising times

LINEA PASTA FRESCA

Fresh Pasta Line

PROTEINE (%S.S.)	-
CENERI (%S.S.)	0,35
CALIBRATURA	-



Farina di grano tenero per Pasta Fresca

Common wheat flour type 00 for Fresh pasta

1 Kg
8008515344000
344

25 Kg
8008515084005
084

PROTEINE (%S.S.)	12,5
CENERI (%S.S.)	0,88
CALIBRATURA	MOLTO FINE



Semola di grano duro rimacinata

Fine Durum Wheat Semolina

1 Kg
8008515215003
215

5 Kg
8008515680054
015

Bianchissima ed elastica, in grado di mantenere un'ottima idratazione durante l'impasto. È particolarmente indicata per la preparazione di pasta sfoglia all'uovo e pasta ripiena. Si miscela in maniera ottimale con la semola. È stata studiata per essere lavorata sia a mano che mediante impastatrici.

Utilizzata come la semola nella produzione della pasta fresca e della pizza. Il suo utilizzo principale è però rivolto alla panificazione per la realizzazione del pane siciliano e pane pugliese.

It is extra white and elastic, and keeps an excellent hydration during kneading. It is particularly good for preparing egg and stuffed pasta. It blends perfectly well with semolina. It is designed to be worked by hand or using mixers.

Like regular semolina, it is used for the production of fresh pasta and pizza. Its main use is however in bread making for the preparation of Sicilian and Apulian bread.

PROTEINE (%S.S.)	11,5
CENERI (%S.S.)	1,53
CALIBRATURA	MEDIA



Farina di grano duro

Durum wheat flour

1 Kg
8008515010004
010

PROTEINE (%S.S.)	12,5
CENERI (%S.S.)	0,88
CALIBRATURA	GROSSA



Semola di grano duro

Durum Wheat Semolina

500 g
8008515092000
092

1 Kg
8008515210008
210

5 Kg
8008515260003
026

PROTEINE (%S.S.)	12
CENERI (%S.S.)	1,125
CALIBRATURA	FINE



Semolato di grano duro

Granulated

1 Kg
8008515610000
046

La farina di grano duro contiene più proteine e glutine rispetto alla farina del grano tenero e possiede una capacità di assorbimento di acqua maggiore, possedendo una maggiore frantumazione dei granuli di amido. Ideale per la preparazione di paste secche e pane.

The durum wheat flour contains more protein and gluten than the soft wheat flour and has a capacity to absorb more water, possessing a greater fragmentation of starch granules. Ideal for the preparation of dry pasta and bread.

Di calibratura grossa utilizzata per pasta ripiena, pasta sfoglia, semolino, gnocchi. Da utilizzare da sola o in miscela con la farina per Pasta Fresca per rendere l'impasto più lavorabile e per ridurre i tempi di cottura.

Coarsely milled, it is used for stuffed pasta, egg pasta, semolina soups, gnocchi. To be used alone or blended with the flour for Fresh Pasta to make the dough more workable and to reduce the cooking time.

Indicato per la preparazione di pasta secca o come complemento alle miscele tradizionali per la produzione di pasta fresca e pasta fresca ripiena.

Designed for the preparation of dry pasta or as a supplement for traditional flour blends, it is ideal for the production of plain and stuffed fresh pasta.

LINEA PASTICCERIA

Pastry Line



PROTEINE (%S.S.)	10,5
CENERI	0,55



PROTEINE (%S.S.)	14,5
W	340-360
P/L	0,70-0,80

Farina di grano tenero Manitoba

Manitoba common wheat flour

1 Kg 8008515925001 027	25 Kg 8008515805006 049
--	---

Farina di grano tenero per Dolci

Common wheat flour for Pastry

1 Kg 8008515110018 028	25 Kg 8008515805013 086
--	---

Questa farina è consigliata per tutti i tipi di torte. Grazie all'aggiunta di amido di frumento forma una alveolatura regolare, fine e soffice.

This flour is recommended for all types of cakes. Thanks to the addition of wheat starch, it forms regular, fine and soft holes.

Ottenuta dalla macinazione di alcune varietà di frumenti teneri, originari della regione canadese di Manitoba (Nord America). È una farina di "forza" grazie all'elevata quantità di "glutine", può essere impiegata anche per miscelare altre tipologie di farine per ottenere una migliore lievitazione. Indicata per panettone, pandoro, colomba e per impasti con lievitazioni lunghe come il pane e la pizza.

It is made by grinding certain varieties of common wheat, originating from the Canadian region of Manitoba (North America). It is a high strength flour thanks to the high amount of gluten, it can also be used blended with other types of flour for a better proving. It is ideal for Panettone, Pandoro, Colomba and for preparations that require lengthy proving times, such as bread and pizza.

Pizza Line



PROTEINE (%S.S.)	13,5
W	320-340
P/L	0,60-0,80
MIDI	12-24



PROTEINE (%S.S.)	14,5
W	360-400
P/L	0,60-0,80
SLOW	24-36H



PROTEINE (%S.S.)	12,5
W	240-260
P/L	0,60-0,80
FAST	6-12H

Farina di grano tenero Speciale Pizza

Special common wheat flour for Pizza

1 Kg 8008515100071 263	10 Kg 8008515356003 356	25 Kg 8008515111008 074
--	---	---

Miscela con più grani selezionati, nord americani e nazionali, macinati per ottenere una farina con un contenuto proteico adatto a lievitazioni medio-lunghe.

Blend of selected North American and Italian wheat types, which are ground to obtain a flour with a protein content that is suitable for medium-short proving times.

Farina di grano tenero Extra Pizza

Common wheat flour Extra Pizza

25 Kg 8008515340002 340

Miscela con grani selezionati, nord americani e nazionali, macinati per ottenere una farina con un contenuto proteico adatto a lievitazioni lunghe.

Blend of selected North American and Italian wheat types, which are ground to obtain a flour with a protein content that is suitable for lengthy proving times.

Farina di grano tenero per Pizza

Common wheat flour for Pizza

25 Kg 8008515341009 341

Miscela con grani selezionati, nord americani e nazionali, macinati per ottenere una farina con un contenuto proteico adatto a lievitazioni medio-brevi.

Blend of selected North American and Italian wheat types, which are ground to obtain a flour with a protein content that is suitable for medium-short proving times.

LINEA PIZZERIA

Per ogni pizza c'è una
farina speciale...
For each pizza there is a
special flour...

Cornflour

FARINE DI MAIS



Farina di mais Bramata

Cornmeal

500 g	1 Kg	5 Kg	10 Kg
8008515402009	8008515410002	8008515410003	8008515410102
041	040	190	043

Farina di mais Fioretto

Cornflour

500 g	1 Kg	5 Kg	10 Kg
8008515300001	8008515300005	8008515300007	8008515300105
032	031	189	034

Farina di mais Bramata Bianco

White cornmeal

1 Kg
8008515411009
411

Farina di mais miscelata

Cornflour mixed

1 Kg
8008515510009
062

Di calibratura grossa ideale per chi ama una cucina ricca e saporita, indicata per la preparazione di polenta tradizionale dal gusto rustico, con un tempo di cottura di 30/40 minuti. Viene utilizzata anche nella preparazione di dolci, grissini e pane al mais nei quali si vuol fare esaltare la croccantezza dei granelli di mais. È disponibile anche di mais Bianco.

È farina di puro mais essiccato e macinato con una granulometria medio-fine. Ottimo per realizzare squisite polente morbide e soffici da accompagnare con formaggi, verdure e sughi delicati. Ha un tempo di cottura di 30/40 minuti. È ottima anche per la preparazione di dolci e biscotti di mais.

È farina di puro mais bianco essiccato e macinato a grana grossolana. Ottimo per realizzare squisite polente da accompagnare prevalentemente, per il suo sapore delicato, a sughi e condimenti a base di pesce.

È farina di puro mais essiccato e macinato con una granulometria medio-fine. Ottimo per realizzare squisite polente morbide e soffici da accompagnare con formaggi, verdure e sughi delicati. Ha un tempo di cottura di 30/40 minuti. È ottima anche per la preparazione di dolci e biscotti di mais.

Coarse flour, ideal for those who love a rich and tasty cuisine, designed for the preparation of traditional Polenta with a rustic taste and a cooking time of 30-40 minutes. It is also used to prepare cakes, breadsticks and cornbread to enhance the crispiness given by the small grains of corn. It is also available in the white corn type.

It is made from pure corn, dried and milled to a medium-fine granule size. Excellent for making delicious soft and smooth Polenta to serve with cheese, vegetables and mild sauces. It has a cooking time of 30-40 minutes. It is also excellent for the preparation of cakes and biscuits.

It is pure white corn meal made from dried and coarsely ground white corn. It is excellent for making delicious Polenta which, thanks to its delicate flavour, can be served with seafood sauces and condiments.

It is made from pure corn, dried and milled to a medium-fine granule size. Excellent for making delicious soft and smooth Polenta to serve with cheese, vegetables and mild sauces. It has a cooking time of 30-40 minutes. It is also excellent for the preparation of cakes and biscuits.



Pronta in 3 minuti
Ready in 3 minutes

Semola di mais Precotta

Precooked corn semolina

500 g	5 Kg
8008515351008	87008515436002
036	436

Ottenuta dalla macinazione del mais precotto a vapore, cuoce in soli 3 minuti per una polenta veloce ma gustosa come quella tradizionale. Questa farina è utilizzata anche per la preparazione di dolci e frittelle al mais.

It is made by grinding corn that has been precooked by steaming it. Polenta is therefore ready in just 3 minutes, but is as tasty as the traditional one. It is also excellent for the preparation of cakes and fritters.

Breading and stuffings

IMPANATURE E RIPIENI



Pane grattugiato

Breadcrumbs

250 g	1 Kg	5 Kg
8008515602508	8008515602506	8008515080005
067	047	068

Panatura di mais bianco

Breeding white corn

1 Kg
8008515645002
645

Panatura di mais giallo

Breeding yellow corn

1 Kg
8008515647002
647

Il pane grattugiato Ferrari è particolarmente indicato per la preparazione di ripieni alimentari e alimenti panati.

The Ferrari breadcrumbs are particularly good for the preparation of fillings and coatings.

LINEA BIOLOGICA

Organic Line

SPIGA
Life

FLOURS FOR A GOOD LIVING

GRANO TENERO TIPO 0
ORGANIC COMMON WHEAT FLOUR TYPE 0

GRANO TENERO TIPO 0 MANITOBA
ORGANIC COMMON WHEAT FLOUR TYPE 0 MANITOBA

FARINA DI KAMUT®
KHORASAN KAMUT® FLOUR

FARINA INTEGRALE
ORGANIC WHOLEGRAIN COMMON WHEAT FLOUR

GRANO TENERO TIPO 0 PER PIZZA
ORGANIC COMMON WHEAT FLOUR TYPE 0 FOR PIZZA

GRANO TENERO TIPO 00
ORGANIC COMMON WHEAT FLOUR TYPE 00

GRANO TENERO TIPO 1
ORGANIC COMMON WHEAT FLOUR TYPE 1

GRANO TENERO TIPO 2
ORGANIC COMMON WHEAT FLOUR TYPE 2

GRANO ANTICO TIPO 1
ORGANIC HEIRLOOM WHEAT FLOUR TYPE 1

GRANO TENERO TIPO 2
ORGANIC COMMON WHEAT FLOUR TYPE 2

FARINA DI FARRO
ORGANIC SPELT FLOUR

MISCELA FARINE DI CEREALI
MIX OF ORGANIC CEREAL FLOURS

WHAT'S NEW AT MOLINO FERRARI

	Weight Code	Weight Code	Weight Code
 FARINA DI KAMUT® KHORASAN KAMUT® FLOUR	500 g 327	1 kg 094	5 kg 065
 GRANO TENERO TIPO "0" PER PIZZA ORGANIC COMMON WHEAT FLOUR TYPE "0" FOR PIZZA		1 kg 475	5 kg 476
 GRANO TENERO TIPO "0" MANITOBA ORGANIC COMMON WHEAT FLOUR TYPE "0" MANITOBA		1 kg 491	5 kg 492
 FARINA DI FARRO ORGANIC SPELT FLOUR	500 g 325	1 kg 310	
 FARINA INTEGRALE ORGANIC WHOLEGRAIN COMMON WHEAT FLOUR		1 kg 488	

	Weight Code	Weight Code	Weight Code
 MISCELA FARINE DI CEREALI MIX OF ORGANIC CEREAL FLOURS		1 kg 490	
 GRANO TENERO TIPO "00" ORGANIC COMMON WHEAT FLOUR TYPE "00"		1 kg 201	
 GRANO TENERO TIPO "0" ORGANIC COMMON WHEAT FLOUR TYPE "0"		1 kg 200	
 GRANO ANTICO TIPO 1 ORGANIC HEIRLOOM WHEAT FLOUR TYPE 1		1 kg 332	
 GRANO TENERO TIPO 2 ORGANIC COMMON WHEAT FLOUR TYPE 2		1 kg 489	

LE NOSTRE LINEE DEL VIVER BENE



Linea Pasta Fresca



Linea Pizzeria



Linea Pasticceria



Linea Panificazione



PASTA
Life

Gamma prodotti

Product range

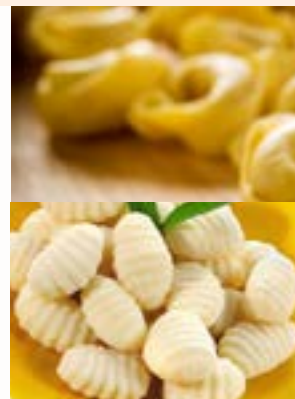
	Sacchi da 5kg Bags	Sacchi da 25kg Bags
 Semola di grano duro <i>Durum wheat semolina</i>	8008515260003 026	8008515016006 016
 Semola Rimacinata <i>Remilled semolina</i>	8008515680054 015	8008515264001 264
 00 Pasta Fresca <i>00 Fresh Pasta</i>	8008515337002 337	8008515084005 084
 00 Granito <i>00 Granito</i>	8008515051007 051	8008515007004 007

Semola di grano duro

*Ideale per la produzione della tradizionale pasta italiana, consistente e dal sapore ricco, con elevata resistenza alla cottura ad alto tenore proteico.
Per pasta ripiena, pasta lunga e sfoglia, semolino, gnocchi. Da utilizzare tal quale o in miscela con 00 Pasta Fresca per rendere l'impasto più lavorabile e per ridurre i tempi di cottura.*

Durum wheat semolina

*Ideal for the production of traditional Italian pasta, with a rich flavour and texture, with high baking strength and high protein content.
For filled pasta, long pasta shapes, pasta leaves, semolino, gnocchi. It may be used on its own or mixed with 00 Fresh Pasta flour to make the dough more pliable and reduce cooking time.*



Semola Rimacinata

*Impiegata come la semola nella produzione di pasta fresca.
Il suo utilizzo principale è però rivolto alla panificazione per la realizzazione del pane pugliese.*

Remilled semolina

Used like semolina for the preparation of fresh pasta. Its primary use, however, is in bread making for the preparation of Sicilian and Pugliese bread.



00 Pasta Fresca

Ideale per pasta fresca tradizionale, ripiena e al torchio. Perfetta sia per l'uso manuale che per impastatrici e trafilatrici. Tempo di impasto breve. La pasta mantiene la naturale colorazione gialla per molti giorni, senza ingrigire. La sfoglia si presenta ruvida e di conseguenza trattiene al meglio il condimento, resiste bene alla cottura e alla doppia cottura. Si miscela in maniera ottimale con la semola.

00 Fresh Pasta

Ideal for traditional fresh pasta, filled or extruded. Perfect for manual use as well as for dough mixers and extruders. Short dough mixing time. The dough will retain its yellow colour for many days, without turning grey. It gives pasta a rough surface that can better support sauces and withstand cooking and double cooking. It blends perfectly with semolina.



00 Granito

Assenza di puntatura, granulometria uniforme, indicato per tutti i tipi di pasta fresca ed anche per la produzione di gnocchi e per lo spolvero.

00 Granito

Free from specks, uniform particle size, this flour is designed for all types of fresh pasta, gnocchi and for dusting.



A range of flours to meet the needs of master pizza makers, high quality flours, additive free, 100% natural, without improvers, treatment agents, added enzymes and preservatives. Our flours are made with a mixture of fine locally-sourced wheats (from the province of Parma) and North-American wheats with high protein content, to guarantee excellent stability and high liquid absorption, resulting in optimal extensibility.



PIZZA Life

Gamma prodotti

Product range

Sacchi da
5kg
Bags

Sacchi da
25kg
Bags



**Farina Di Grano Tenero
Pizza - Bianco**
Pizza - Bianco Wheat Flour

8008515362004
362

8008515341009
341



**Farina di grano tenero
Speciale Pizza - Arancio**
Special Pizza - Arancio wheat flour

8008515358007
358

8008515111008
074



**Farina di grano tenero
Extra Pizza - Azzurro**
Extra Pizza - Azzurro wheat flour

8008515360000
360

8008515340002
340



Farina di grano tenero Pizza - Bianco

Le farine per Pizza bianco ideali per la preparazione di impasti diretti di breve durata e che richiedono una lievitazione fino a 12 ore. Il buon contenuto di glutine rende queste farine versatili e ideali per la preparazione di pizza italiana al piatto, pizza in teglia e focacce.
Temperature 20° - 22° C Umidità consigliata 65% - 68% (temperatura ad umidità ambiente).
Le condizioni di conservazione della farina determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina.

Pizza - Bianco Wheat flour

Pizza bianco flours, ideal for the preparation of direct doughs with a leavening time of up to 12 hours. Their gluten content makes these flours versatile and ideal for the preparation of round pizzas, tray pizzas and focaccia.
Temperature 20° - 22° C Recommended humidity 65% - 68% (temperature at ambient humidity). Flour storage conditions will determine behaviour and yield during use. Incorrect storage can affect the technical potential of the flour.



Conservazione dell'impasto in cella a 0/4 °C per 20 ore.
Store the dough in a cold room at 0/4 °C for 20 hours.

Farina di grano tenero Speciale Pizza - Arancio

Le Farine Speciale Pizza arancio ideali per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione dalle 12 alle 24 ore. Queste farine sono ideali per la preparazione di pizza italiana al piatto, pizza al metro, pizza in teglia, pizza in pala alla romana e focacce.
Temperature 20° - 22° C Umidità consigliata 65% - 68% (temperatura ad umidità ambiente).
Le condizioni di conservazione della farina determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina.

Speciale pizza - Arancio Wheat flour

Speciale Pizza arancio flours are ideal for the preparation of doughs that require 12 to 24 hour leavening time. These flours are ideal for the preparation of round pizza, pizza by the metre, tray pizza, Roman style pizza and focaccia.
Temperature 20° - 22° C Recommended humidity 65% - 68% (temperature at ambient humidity). Flour storage conditions will determine behaviour and yield during use. Incorrect storage can affect the technical potential of the flour.



Conservazione dell'impasto in cella a 0/4 °C per 1-2 giorni.
Store the dough in a cold room at 0/4 °C for 1-2 days.

Farina di grano tenero Extra Pizza - Azzurro

Le farine Extra Pizza Azzurro ideali per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione oltre le 24 ore. Queste farine sono consigliate per la preparazione di pizza italiana al piatto, pizza al metro, pizza in teglia e per impasti ad alta idratazione. Ideali anche per il rinforzo di altre farine.
Temperature 20° - 22° C Umidità consigliata 65% - 68% (temperatura ad umidità ambiente).
Le condizioni di conservazione della farina determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina.

Extra pizza - Azzurro Wheat flour

Extra Pizza Azzurro flours are ideal for the preparation of doughs that require a leavening time of over 24 hours. These flours are recommended for the preparation of round pizza, pizza by the metre, tray pizza and high-moisture doughs. Also ideal for strengthening other flours.
Temperature 20° - 22° C Recommended humidity 65% - 68% (temperature at ambient humidity). Flour storage conditions will determine behaviour and yield during use. Incorrect storage can affect the technical potential of the flour.



Conservazione in cella dell'impasto a 0/4 °C per 1-3 giorni.

Store the dough in a cold room at 0/4 °C for 1-3 days.



PASTRY Life

Gamma prodotti

Product range

	Sacchi da 5kg Bags	Sacchi da 25kg Bags
Pezzi per pallet/Bags per pallet	108	40
Strati per pallet/Layers per pallet	16	8
 Pasta frolla <i>Shortbread</i>	8008515198009 198	8008515193004 193
 Torte soffici <i>Soft cakes</i>	8008515205004 205	8008515199006 199
 Paste lievitate e sfoglie <i>Leavened doughs and puff pastries</i>	8008515207008 207	8008515206001 206
 Panettoni	8008515209002 209	8008515208005 208
 Manitoba	8008515270002 270	8008515805006 049
 Integrale <i>Whole Wheat</i>	8008515212002 212	8008515202003 202



Pasta Frolla

Questa farina è prodotta con una miscela di grani specifici per la produzione della pasta frolla, farina poco proteica con una perfetta elasticità che permette alla frolla di mantenere la giusta friabilità e consistenza per evitare che si sbricioli successivamente.

Shortbread

This flour is produced with a mixture of specific grain for the production of the short pastry. Flour has low protein content with perfect elasticity which allows the pastry to keep the right consistency and friability to avoid later crumble.



Consigliata per Pasta frolla, Pasta briole, Waffles, Crostate, Biscotti, Frolle dolci e salate, Crepes, Gaufres e Pasticceria da the

Recommended for Short pastry, crust, Waffles, tarts, biscuits, pastries and breads Frolle, Crepes, Gaufres and Tea pastry



Torte soffici

Questa farina è indicata per tutti i tipi di torte anche con lievitazione istantanea con lievito chimico. Adatta alla produzione di Pan di Spagna. Si caratterizza per la grande facilità di utilizzo, l'impasto risulta con una alveolatura regolare, fine e soffice.

Soft cakes

This flour is suitable for all types of cakes also with flash with chemical leavening yeast, for the production of sponge cake. It is characterized by ease of use, the mixture is adjusted with a large bubbles, fine and soft.



Consigliata per Pan di Spagna, Ciambelle, Bigné, Plum cake, Torte margherita, Torte Paradiso, Frittelle, Zippole e dolci fritti

Recommended for Sponge cake, donuts, Bignets, Plum cake, Daisy Cake, Cake Heaven, fritters, fried cakes and Zeppole



Paste lievitate e Sfoglie

Questa farina è prodotta con una miscela di grani canadesi, americani ed europei specifici per la produzione di paste lievitate e brioches garantendo una eccezionale estensibilità della maglia glutinica. L'impasto è in grado di sopportare lunghe lievitazioni.

Leavened doughs and puff pastries

This flour is made from a blend of Canadian grains, Americans and Europeans specific for the production of leavened pastries and croissants, ensuring an exceptional extensibility of gluten network. The dough is able to withstand long rising.



Consigliata per Croissant, Brioches, Pasta Sfoglia, Cannoli, Millefoglie, Voulevent e Ventagli.

Recommended for Croissants, brioches, Puff Pastry, Cannoli, Yarrow, voulevent.



Panettoni

Questa farina è ottenuta attraverso una selezione di grani canadesi e americani di altissima qualità, macinati attraverso un processo di macinazione lungo e lento che mantiene inalterate le loro qualità proteiche. La farina dona all'impasto una lavorabilità eccezionale, una struttura della mollica regolare ed una ottima capacità di supportare i liquidi, donando agli impasti la possibilità di mantenere un alto contenuto di grassi aggiunti ottenendo così uno sviluppo ottimale del prodotto finito.

Panettoni

This flour is obtained through a selection of Canadian and American high quality grains, milled through a grinding process is long and slow that maintains their protein quality. The flour gives the dough an exceptional workability, a regular structure of the crumb and a good ability to support the liquid, the doughs giving the possibility to keep a high content of added fat thus obtaining an optimal development of the finished product.



Consigliata per Panettoni, Pandoro, Colombe e Babà

Recommended for Panettoni, Pandoro, Easter cake and Babà



Manitoba

Farina ottenuta dalla macinazione dei migliori grani di forza nordamericani, per impasti a lavorazione indiretta o a lunga lievitazione. Ideale per aumentare il tenore proteico e migliorare la maglia glutinica dei lievitati.

Manitoba

Flour obtained from the milling of the best North American strong grains, to be mixed by indirect treatment or long rising. Ideal to increase the protein content and improve the gluten texture of leavened gluten.



Consigliata per Panettoni, Pandori, Colombe Pasquali di alta qualità.

Recommended for High quality Panettoni, Pandori, Easter cake.



Integrale

Farina integrale per dolci dedicata alla produzione di dolci integrali ricchi di fibre e sapore

Whole wheat

Whole wheat flour for cakes dedicated to producing integral rich in fiber and sweet flavor.





Gamma prodotti

Product range

			Sacchi da 5kg Bags		Sacchi da 25kg Bags	
Pezzi per pallet/Bags per pallet			108		40	
Strati per pallet/Layers per pallet			16		8	
			Codice EAN / EAN code	Codice / Code	Codice EAN / EAN code	Codice / Code
	Farina W160 <i>W160 flour</i>	<i>tipo / type 0</i>	8008515718009	718	8008515200252	018
		<i>tipo / type 00</i>	8008515724000	724	8008515324002	324
	Farina W180 <i>W180 flour</i>	<i>tipo / type 0</i>	8008515728008	728	8008515328000	328
		<i>tipo / type 00</i>	8008515726004	726	8008515326006	326
	Farina W210 <i>W210 flour</i>	<i>tipo / type 0</i>	8008515730001	730	8008515330003	330
		<i>tipo / type 00</i>	8008515729005	729	8008515329007	329
	Farina W280 <i>W280 flour</i>	<i>tipo / type 0</i>	8008515780006	780	8008515380008	380
		<i>tipo / type 00</i>	8008515381005	381	8008515803002	803
	Farina W340 <i>W340 flour</i>	<i>tipo / type 0</i>	8008515783007	783	8008515383009	383
		<i>tipo / type 00</i>	8008515782000	782	8008515382002	382
	Farina W380 <i>W380 flour</i>	<i>tipo / type 0</i>	8008515785001	785	8008515385003	385
		<i>tipo / type 00</i>	8008515784004	784	8008515384006	384
	Integrale N <i>Wholemeal N</i>		8008515212002	212	8008515202003	202
	Integrale S <i>Wholemeal S</i>		8008515212101	212S	8008515202102	202S
	Semola Rimacinata <i>Remilled semolina</i>		8008515680054	015	8008515264001	264
	Semola <i>Semolina</i>		8008515260003	026	8008515216000	016

FARINE DI GRANO TENERO | WHEAT FLOURS

Farina W160

Per impasti diretti. Rinfresco.
Ideale per *Pane toscano, le focacce e i pani di grossa pezzatura.*

W160 flour

For direct doughs. Direct dough.
Refreshment.
Ideal for *Tuscan bread, focaccia and large loaves*

W	P/L
160-180	0.60-0.90
5kg "0" cod.718 "00" cod.724	
25kg "0" cod.018 "00" cod.324	



Farina W180

Per impasti diretti. Rinfresco.
Ideale per *la lavorazione di pane a pasta dura tipo pane ferrarese e Piadina.*

W180 flour

For direct doughs. Direct dough.
Refreshment.
Ideal for *the preparation of pasta dura such as Ferrarese and Piadina.*

W	P/L
180-200	0.50-0.60
5kg "0" cod.728 "00" cod.726	
25kg "0" cod.328 "00" cod.326	



Farina W210

Per impasti diretti. Rinfresco.
Ideale per *tutti i formati di pane a corta lievitazione, tipo baguettes, mantovane, biove, filoni e bauletti.*

W210 flour

For direct doughs. Direct dough. Refreshment.
Ideal for *all types of bread with short leavening time, such as baguettes, mantovane, biove, filoni and bauletti.*

W	P/L
210-230	0.50-0.60
5kg "0" cod.730 "00" cod.729	
25kg "0" cod.330 "00" cod.329	



Farina W280

Per lievitazioni dirette e indirette.
Consigliata per *pani a pasta dura e per tutti i tipi di rinfresco.*
Il tempo di lievitazione dell'impasto è breve: è indicata per bighe di 4-8 ore.
Ideale per *rosette, ciabatte, kaiser, focacce, Toast e pan carrè.*

W280 flour

Best for pasta dura bread and for all refreshment types.
Ideal for *rosette, ciabatte, kaiser, focaccia, toast and sandwich loaves. For direct and indirect dough.*
Short dough leavening time: best for 4-8 hour starter doughs.

W	P/L
280-300	0.50-0.60
5kg "0" cod.780 "00" cod.381	
25kg "0" cod.380 "00" cod.803	



Farina W340

Farina di media forza, ideale per *la produzione di pane sia a pasta dura che a pasta molle e per le lavorazioni dirette.*
Il tempo di lievitazione dell'impasto è lungo: e' indicata per bighe di 10-16 ore.

W340 flour

Medium strength flour, ideal for *both pasta dura and soft bread and for direct dough. Pizza a lunga lievitazione.*
Long dough leavening time: best for 10-16 hour starter doughs.

W	P/L
340-360	0.70-0.90
5kg "0" cod.783 "00" cod.782	
25kg "0" cod.383 "00" cod.382	



Farina W380

Rinforzo di farine deboli. Ideale per *impasti con tempi lunghi di lievitazione tipo rosetta, ciabatte e francese. Panettone, pandoro e veneziane. Pizza a lunga lievitazione.*
Il tempo di lievitazione dell'impasto è lungo: è indicata per bighe di 16-20 ore.

W380 flour

Strengtheners for weak flours. Ideal for *long-leavening doughs such as rosetta, ciabatte and French bread, Panettone, pandoro and veneziane pastries, Long-leavening pizza.*
Long dough leavening time: best for 16-20 hour starter doughs.

W	P/L
380-400	0.40-0.60
5kg "0" cod.785 "00" cod.784	
25kg "0" cod.385 "00" cod.384	



Integrale N

Farina integrale di grano tenero, ricca di fibre e sapore. Ideale *sia per lievitati che non lievitati, dolci e salati.*
I tempi di lievitazione sono brevi, di 2-4 ore.

Wholemeal N

Wholemeal flour, rich in fibre and taste. Ideal for *both leavened and non leavened products, sweet and savoury.*
Leavening time is short, 2 to 4 hours.

W	P/L
180-200	0.80-1.20
5kg cod.212	
25kg cod.202	



Integrale S

Farina integrale di grano tenero, ricca di fibre e sapore. Ideale *sia per lievitati che non lievitati, dolci e salati.*
I tempi di lievitazione sono brevi, di 4-6 ore.

Wholemeal S

Wholemeal wheat flour, rich in fibre and taste. Ideal for *both leavened and non leavened products, sweet and savoury.*
Leavening time is short, 4 to 6 hours.

W	P/L
280-340	0.80-1.20
5kg cod.212S	
25kg cod.202S	



FARINE DI SEMOLA | SEMOLINA FLOURS

Semola rimacinata

Semola di grano duro Rimacinata. Ideale per *Pane pugliese e ciabatta, pizza, focaccia e prodotti dolciari.*

Remilled semolina

Fine durum wheat flour. Ideal for *Pugliese bread, ciabatta, pizza, focaccia and sweet products.*

5kg cod.015	
25kg cod.264	



Semola

Semola di grano duro. Ideale per *la produzione della tradizionale pasta italiana, consistente e dal sapore ricco, e per prodotti da forno dal carattere rustico.*

Semolina

Durum wheat semolina. Ideal for *the production of traditional Italian pasta, with a rich flavour and texture, and for rustic bakery products.*

5kg cod.026	
25kg cod.016	



NOTE





Molino Ferrari Paride S.r.l.

Strada Baganzola 44 - 43126 Parma - Italy - Tel. +39 0521 986085 - Fax. +39 0521 985670- Email: info@molinoFerrari.it - www.molinoFerrari.it