

ORO PURO RISERVA

Farine Professionali di Qualità Superiore

100% Grani Emiliani Certificati
MACINATI A PIETRA



MOLINO SUL CLITUNNO



ORO PURO è una gamma di farine professionali
da filiera certificata UNI EN ISO 22005



- solo grani emiliani selezionati
- macinata a pietra in purezza
- caratteristiche uniche e inimitabili
- ricca di fibre
- senza additivi, enzimi, OGM



ORO PURO RISERVA è il risultato di un sodalizio
tra due terre forti come l'Umbria e l'Emilia, unite
dall'amore per la natura e dalla passione per le
cose buone, quelle che vengono dal cuore.

ORO PURO RISERVA



Farina con valore proteico medio alto, ideale per tutte le produzioni che richiedono una maturazione medio/lunga a temperatura controllata. Eccellente sia in pasticceria, per la realizzazione di croissanterie e lievitati, che in pizzeria per la produzione di impasti a media e lunga lievitazione.

L'ECCELLENZA DELLE FARINE



**Farina semi integrale adatta a tutti gli impasti per pizza,
panificazione e pasticceria.**

La farina Tipo 1 risulta un perfetto compromesso tra la salubrità delle farine integrali e la stabilità dei risultati tipica delle farine di tipo 00.

MACINATE A PIETRA



Farina integrale per pizzeria, panificazione e pasticceria.
Questa farina permette di realizzare prodotti altamente salutari,
ricchi di fibre e sali minerali.



La qualità di una farina è il risultato di ciò che è stato coltivato e in questo è fondamentale il fattore umano, l'agricoltore conosce il proprio terreno e il clima, pertanto decide quali siano le varietà di grano migliori da seminare. Da loro dipende la qualità dei grani che utilizziamo e a noi spetta l'onere e l'onore di realizzare farine eccellenti.

MOLINO *SUL* **CLITUNNO**



molinosulclitunno.com

Seguici su    