

MIX PIZZA CONTEMPORANEA

Un passo oltre l'eccellenza!



*Fragranza
e leggerezza
inimitabili!*

MOLINO SUL CLITUNNO



100% GRANO ITALIANO

con GERME DI GRANO e LIEVITO MADRE
di SEGALE INTEGRALE

Prodotto studiato appositamente per la produzione di
pizza contemporanea: perfetto connubio tra leggerezza
e sapori di “una volta”.

Le fragranze e gli aromi unici di questa farina derivano dalla presenza del lievito madre
di segale integrale e dal contenuto di fibre naturali date dal germe di grano e dalla
farina tipo 1 Oro Puro e rendono questo prodotto altamente
salutare e perfettamente equilibrato a livello nutrizionale.

Ottimo per la produzione di pizza con metodo indiretto o diretto,
con maturazione degli impasti dalle 24 alle 60 ore.

✓ FARINA TIPO 0
da Grani Italiani Selezionati

✓ FARINA TIPO 1 ORO PURO
Benessere e Genuinità

✓ GERME DI GRANO
Salubrità e Fragranza

✓ LIEVITO MADRE
DI SEGALE INTEGRALE
Sapori e Profumi di una volta

✓ SEMOLA RIMACINATA
DI GRANO DURO
Rusticità e Struttura



MOLINO SUL CLITUNNO

100% ITALIAN WHEAT

with WHOLEMEAL RYE SOURDOUGH
and WHEAT GERM

Product designed specifically
for contemporary pizza making: perfect combination
of lightness and “old-fashioned” flavors.

The unique fragrances and aromas of this flour are due to the presence
of wholemeal rye sourdough and the natural fibre content provided by the
wheat germ and type 1 Oro Puro flour, making this product
highly healthy and perfectly balanced.

Excellent for pizza production by indirect or direct method, with
dough maturation from 24 to 60 hours.

✓ TYPE 0 FLOUR
from Selected Italian Wheat

✓ TYPE 1 ORO PURO FLOUR
Well-being and Authenticity

✓ WHEAT GERM
Healthiness and Fragrance

✓ WHOLEMEAL RYE
SOURDOUGH
Old style Flavours

✓ REMILLED DURUM
WHEAT SEMOLINA
Rusticity and Structure



PIZZA&PIZZA è una vasta gamma di farine e mix di alta qualità, progettata per soddisfare tutte le esigenze dei professionisti della pizza. Farine speciali messe a punto grazie ai preziosi consigli dei maestri pizzaioli italiani, per coprire tutte le tipologie di impasto e di lievitazione, con l'obiettivo di fornire prestazioni di altissimo livello tecnico, garantendo gusto, genuinità e digeribilità del prodotto finito.

PIZZA&PIZZA is a wide range of high quality flours and mixes, designed to meet all the needs of professionals. Special flours developed thanks to the precious advice from the Italian pizza masters, to cover all the types of dough and leavening, with the aim of provide top-level technical performance, guaranteeing taste, authenticity and digestibility of the finished product.

MOLINO sul CLITUNNO



molinosulclitunno.com

Seguici su

