



MOLINO
Bertolo®

**CATALOGO
PRODOTTI**



FARINA DI GRANOTURCO

Farina di granoturco per polenta gialla



DESCRIZIONE

Farina di granoturco per polenta gialla

INGREDIENTI

100% Granoturco.

RICETTA

Versare l'acqua in una pentola e metterla sul fuoco.
Salare ad ebollizione e versare la farina a pioggia mescolando energicamente per evitare la formazione di grumi.
Abbassare il fuoco e far cuocere per 40-45 minuti mescolando di tanto in tanto (fino a quando la polenta inizia a staccarsi dalle pareti della pentola) e servire subito.

VALORI NUTRIZIONALI (100G)

Energia	1546 kJ - 365 kcal
Grassi	2,00 g
> di cui saturi	0,60 g
Carboidrati	76,20 g
> di cui zuccheri	0,50 g
Fibre	2,80 g
Proteine	9,10 g
Sale	0,00 g

CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 12 mesi.
Conservare in luogo fresco ed aerato (T<20°C e U.R.<65%).
Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.

FARINA DI GRANOTURCO

Farina di granoturco per polenta bianca



DESCRIZIONE

Farina di granoturco per polenta bianca.

INGREDIENTI

100% Granoturco.

RICETTA

Versare l'acqua in una pentola e metterla sul fuoco.
Salare ad ebollizione e versare la farina a pioggia mescolando energicamente per evitare la formazione di grumi.
Abbassare il fuoco e far cuocere per 40-45 minuti mescolando di tanto in tanto (fino a quando la polenta inizia a staccarsi dalle pareti della pentola) e servire subito.

VALORI NUTRIZIONALI (100G)

Energia	1566 kJ - 370 kcal
Grassi	2,80 g
> di cui saturi	0,80 g
Carboidrati	76,30 g
> di cui zuccheri	0,60 g
Fibre	2,60 g
Proteine	8,50 g
Sale	0,00 g

CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 12 mesi.
Conservare in luogo fresco ed aerato (T<20°C e U.R.<65%).
Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.

Fruttarine®

FARINA TIPO '1' AL LAMPONE

Preparato per prodotti dolciari a base di farina di grano tenero tipo '1' e lampone



DESCRIZIONE

Un abbinamento dal gusto pieno e fresco, la farina di tipo "1" incontra il lampone, frutto dal sapore intenso e leggermente acidulo che raccoglie in sé il calore del sole estivo.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo '1', lampone disidratato 2%, amido di mais, aroma naturale.

RICETTA

Pate a choux

Fruttarine® al lampone 60g
Burro 50g
Uova 100g
Sale 1,5g
Acqua 90g

Crakling bigné lampone

Fruttarine® al lampone 60g
Burro 50g
Zucchero di canna 50g

In una pentola, unire acqua e burro, quindi portare il tutto a bollire; fuori dal fuoco unire Fruttarine® al lampone, cuocere (asciugare) sul fuoco per 2 minuti o fino a quando sul fondo della pentola non si formerà una patina. Togliere dal fuoco e rovesciare in un contenitore. Unire poco per volta le uova fino ad ottenere un composto liscio e cremoso. Spunzonare (diametro 2 cm) su tappetino microforato o carta da forno.

Mescolare burro e zucchero di canna poi aggiungere le Fruttarine® al lampone. Lavorare fino a ottenere un composto liscio e sodo. Stendere fra due fogli di carta da forno, altezza max 1mm. Congelare, e ricavare (coppare) dei dischetti leggermente più piccoli della spunzonatura. Appoggiare al disopra del bigné (crudo). Cuocere a 180°C per 20 minuti circa con valvola chiusa e i rimanenti 5 minuti con valvola aperta.

VALORI NUTRIZIONALI (100G)

Energia	1454 kJ/343 kcal
Grassi	1,9 g
> di cui saturi	0,3 g
Carboidrati	67,8 g
> di cui zuccheri	3,9 g
Fibre	4,5 g
Proteine	11,5 g
Sale	0,01 g



Fruttarine® FARINA TIPO '1' ALLA BANANA

Preparato per prodotti dolciari a base di farina di grano tenero tipo '1' e banana



DESCRIZIONE

Un abbinamento esotico, la delicatezza e la dolcezza della banana si sposano con la farina tipo '1', per dare vita a dei prodotti che si prestano a svariate combinazioni, a partire dal classico cioccolato.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo '1', banana disidratata 3%, aroma naturale.

RICETTA

BANANA BREAD

Fruttarine alla banana® 202,5g
 Burro 187,5g
 Uova 187,5g
 Zucchero 45g
 Zucchero di canna scuro 150g
 Rum 15g
 Miele 60g
 Baking powder 9g
 Banana a rondelle 195g
 Banana a cubetti 150g
 Gocce di cioccolato fondente 100g

In una padella: caramellare le banane a rondelle su entrambi i lati con lo zucchero, aggiungere il rum e flambare, togliere dal fuoco e mettere a lato. Montare il burro con zucchero e miele. Aggiungere le uova poco per volta e poi mettere le banane caramellate.

Aggiungere Fruttarine® alla banana, il lievito in polvere, e un pizzico di sale. Unire infine il cioccolato e le banane a cubetti, ottenendo un composto liscio. Cuocere a 180°C per 20-25 minuti in stampi.

Decorare il banana bread cotto, con fette tagliate per lungo di banana, ricoperte da zucchero di canna e sfiammate (brulèe).

VALORI NUTRIZIONALI (100G)

Energia	1446 kJ/341 kcal
Grassi	1,8 g
> di cui saturi	0,3 g
Carboidrati	67,6 g
> di cui zuccheri	3,5 g
Fibre	4,6 g
Proteine	11,4 g
Sale	0,01 g

Fruttarine®

FARINA TIPO '1' ALLA FRAGOLA

Preparato per prodotti dolciari a base di farina di grano tenero tipo '1' e fragola



DESCRIZIONE

Un abbinamento vincente che richiama la primavera. La fragola arricchisce la farina con il suo dolce profumo, donando alle vostre dolci preparazioni una fragranza delicata e inconfondibile.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo '1', fragola disidratata 2%, amido di mais, aroma naturale.

RICETTA

SABLÉE ALLA FRAGOLA

Fruttarine® alla fragola 175g
Burro 160g
Albume 37g
Acqua 5g
Farina di mandorle 75g
Fecola 75g
Zucchero a velo 90g

Impastare tutti gli ingredienti insieme fino a formare un impasto omogeneo.
Far riposare in frigorifero per circa 30 minuti. Stendere e foderare le tortiere.
Cuocere in bianco a 170°C per circa 15 minuti.

VALORI NUTRIZIONALI (100G)

Energia	1450 kJ/342 kcal
Grassi	1,9 g
> di cui saturi	0,3 g
Carboidrati	67,8 g
> di cui zuccheri	3,9 g
Fibre	4,4 g
Proteine	11,3 g
Sale	0,01 g

Fruttarine® FARINA TIPO '1' AL MIRTILLO

Preparato per prodotti dolciari a base di farina di grano tenero tipo '1' e mirtillo



DESCRIZIONE

Un abbinamento aromatico che esalta le note tipiche del mirtillo dal gusto dolce ed acidulo. In particolare questo preparato, dà la possibilità di creare accostamenti inusuali, regalando un profumo che evoca le note tipiche dei frutti di bosco.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo '1', mirtillo disidratato 3%, amido di mais, aroma naturale.

RICETTA

CAKE AL MIRTILLO

Fruttarine® al mirtillo 100g
Burro morbido 75g
Uova 187,5g
Zucchero 150g
Sale 1g
Panna liquida 112,5g
Farina di mandorla 75g
Lievito in polvere 4,5g
Cannella 6g
Limone scorzetta 6g
Mirtilli freschi 100g

Montare gli aromi con uova e zucchero. Aggiungere poi le polveri mescolate tra loro. Lavorare con una frusta, burro morbido e panna liquida assieme ed inserire nel composto. Infine aggiungere i mirtilli e andare in cottura. Mettere in tortiere imburrate.
Cuocere in forno ventilato a 170°C-180°C per 30-35 minuti.

VALORI NUTRIZIONALI (100G)

Energia	1442 kJ/340 kcal
Grassi	1,8 g
> di cui saturi	0,3 g
Carboidrati	67,4 g
> di cui zuccheri	3,2 g
Fibre	4,7 g
Proteine	11,3 g
Sale	0,01 g

Fruttarine®

FARINA TIPO '1' ALL'ARANCIA

Preparato per prodotti dolciari a base di farina di grano tenero tipo '1' e arancia



DESCRIZIONE

Un abbinamento in cui il profumo inconfondibile dell'arancia viene esaltato. Questo frutto dolce dalle note acidule, delizia autunnale, si sposa con la farina creando la base per impasti freschi e fragranti.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo '1', arancia disidratata 2%, amido di mais, aroma naturale.

RICETTA

PLUM CAKE ALL'ARANCIA

Fruttarine® all'arancia 140g
Burro morbido 110g
Uova 100g
Tuorli 40g
Zucchero 120g
Sale 1g
Yogurt bianco 80g
Fecola patate 25g
Lievito in polvere 6g
Scorzetta limone 6g
Gocce di cioccolato fondente 100g

Mescolare il burro insieme allo zucchero, al sale e agli aromi.
Unire poco per volta i tuorli e le uova intere, aggiungere le polveri setacciate, il cioccolato e terminare con lo yogurt. Lasciare riposare in frigorifero dentro allo stampo per due ore circa prima di cuocere. Cuocere a 170°C per circa 25-30 minuti.

VALORI NUTRIZIONALI (100G)

Energia	1448 kJ/342 kcal
Grassi	1,8 g
> di cui saturi	0,3 g
Carboidrati	67,6 g
> di cui zuccheri	3,5 g
Fibre	4,8 g
Proteine	11,4 g
Sale	0,01 g

Fruttarine® FARINA TIPO '1' AL LIMONE

Preparato per prodotti dolciari a base di farina di grano tenero tipo '1' e limone



DESCRIZIONE

Un abbinamento dal carattere deciso, il sapore agrumato del limone si unisce a quello della farina tipo "1" dando vita ad un preparato profumato ed aromatico, ideale per dare personalità alla piccola pasticceria.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo '1', amido di frumento, limone disidratato 1%, aroma naturale.

RICETTA

FRANGIPANE AL LIMONE

Fruttarine® al limone 40g
Burro 52g
Uova intere 52g
Zucchero di canna 52g
Sale 1g
Crema pasticcera 105g
Farina di pinoli 40g
Liquore (o rum bianco) 16g
Bacca di vaniglia n.1
Buccia limone grattugiata 1g
Buccia lime grattugiata 1g

Rendere il burro morbido (18°C- 20°C), mescolare con gli aromi, il sale e lo zucchero di canna quindi montare con la frusta. Unire poco alla volta le uova alternando con Fruttarine® al limone. Unire la crema pasticcera con il liquore al limone, già mescolati fra loro. Mettere il composto dentro a stampi foderati di frolla cruda e cuocere a 180°C in forno ventilato per circa 18-20 minuti.

VALORI NUTRIZIONALI (100G)

Energia	1446 kJ/341 kcal
Grassi	1,8 g
> di cui saturi	0,3 g
Carboidrati	67,6 g
> di cui zuccheri	3,5 g
Fibre	4,5 g
Proteine	11,4 g
Sale	0,01 g

Fruttarine®

FARINA TIPO '1' ALL'ALBICOCCA

Preparato per prodotti dolciari a base di farina di grano tenero tipo '1' e albicocca



DESCRIZIONE

Un abbinamento delicato ed unico che arricchisce il sapore dei vostri preparati; l'albicocca, frutto estivo e profumato, con il suo gusto unico dà un tocco raffinato e fresco alle vostre dolci preparazioni.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo '1', albicocca disidratata 2%, amido di mais, aroma naturale.

RICETTA

FROLLINO ALL' ALBICOCCA

Fruttarine® all'albicocca 360g
Burro 240g
Tuorli 30g
Zucchero 120g
Bacca vaniglia n.1
Scorzette arancia e limone q.b.

Mescolare il burro a cubetti con lo zucchero. Una volta impastato, aggiungere i tuorli, far girare e aggiungere gli aromi. In due volte, unire Fruttarine® all'albicocca e mescolare fino ad ottenere un impasto uniforme. Avvolgere nella pellicola e lasciare riposare in frigorifero per 15 minuti. Cuocere a 180°C per circa 12 minuti o fino a ottenere un frollino leggermente dorato.

VALORI NUTRIZIONALI (100G)

Energia	1448 kJ/342 kcal
Grassi	1,8 g
> di cui saturi	0,3 g
Carboidrati	67,6 g
> di cui zuccheri	3,5 g
Fibre	4,6 g
Proteine	11,5 g
Sale	0,01 g

Le Farine di *Leonardo*

TENERUM

Farina di Grano Tenero tipo '0'
100% Grani Italiani



DESCRIZIONE

Farina di grano tenero tipo '0' perfetta per la piccola pasticceria e per prodotti che non richiedano lunghe lievitazioni quali ad esempio plumcake e bigné. La perfetta alleata per preparazioni che non necessitino di grande forza se usata da sola ed indispensabile per la creazione di miscele con le altre farine della linea Le Farine di Leonardo®.

Gli utilizzi a cui si presta Tenerum® sono molteplici e non legati solamente all'ambito della pasticceria.

CEREALI IMPIEGATI

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità.

SPECIFICHE TECNICHE

Umidità	%	max 15,50
W		160/180
P/L		0,40/0,50

VALORI NUTRIZIONALI (100G)

Energia	1498kJ - 353kcal
Grassi	1,40 g
> di cui saturi	0,20 g
Carboidrati	71,00 g
> di cui zuccheri	2,20 g
Fibre	2,30 g
Proteine	13,00 g
Sale	< 0,01 g

CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 6 mesi.
Conservare in luogo fresco ed aerato (T < 20°C e U.R. < 65%).
Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.



Le Farine di *Leonardo*

ROBUSTUM

Farina di Grano Tenero tipo '0'
100% Grani Italiani



DESCRIZIONE

Farina di grano tenero tipo '0' adatta a lunghe lievitazioni e a preparazioni quali croissant dolci e salati, brioche veneziane e molto altro.

Perfetta se utilizzata in purezza o miscelata con altri prodotti della linea Le Farine di Leonardo®, la Robustum® sprigiona tutto il suo sapore e la sua forza sia nell'ambito della pasticceria che della panificazione. I grani che la compongono sono scelti e selezionati per essere di altissima qualità e regalare al prodotto finale le proprietà reologiche necessarie a sopportare lunghe lievitazioni.

CEREALI IMPIEGATI

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità.

SPECIFICHE TECNICHE

Umidità	%	max 15,50
W		380/400
P/L		0,50/0,60

VALORI NUTRIZIONALI (100G)

Energia	1480kJ - 349kcal
Grassi	1,50 g
> di cui saturi	0,20 g
Carboidrati	67,00 g
> di cui zuccheri	1,40 g
Fibre	1,70 g
Proteine	16,00 g
Sale	< 0,01 g

CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 6 mesi.
Conservare in luogo fresco ed aerato (T < 20°C e U.R. < 65%).
Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.

Le Farine di
Leonardo

INTEGRUM

Farina Integrale di Grano Tenero
100% Grani Italiani



DESCRIZIONE

Farina integrale di grano tenero non ricostruita, ma soltanto spazzolata e senza aggiunte di crusca. Una farina ricca di gusto ed ideale per numerose preparazioni, da sola o miscelata.

La farina Integrum® abbina tutto il benessere di un prodotto completamente integrale di alta qualità ad una versatilità incredibile rispetto alle classiche farine integrali in commercio. Un gusto pieno e una lavorabilità unica per la creazione di numerose preparazioni.

CEREALI IMPIEGATI

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità.

SPECIFICHE TECNICHE

Umidità	%	max 15,50
W		380/400

VALORI NUTRIZIONALI (100G)

Energia	1415kJ - 334kcal
Grassi	2,00 g
> di cui saturi	0,30 g
Carboidrati	59,00 g
> di cui zuccheri	2,40 g
Fibre	8,20 g
Proteine	16,00 g
Sale	< 0,01 g

CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 6 mesi.
Conservare in luogo fresco ed aerato
(T < 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.

Le Farine di *Leonardo*

CARYOPSIS

Farina Integrale di Grano Tenero
100% Grani Italiani



DESCRIZIONE

Farina tutto corpo del grano, la più grande novità di tutta la linea Le Farine di Leonardo®. Una farina Prima Rottura naturalmente e completamente integrale ricca di profumo e gusto capace di prestarsi da sola o miscelata a moltissime preparazioni tutte ugualmente piene di sapore e dell'aroma particolare di frumento. I grani, sempre provenienti dall'Italia, sono una garanzia di sicurezza e qualità per un prodotto mai visto prima e capace di sorprendere per poliedricità e lavorabilità.

CEREALI IMPIEGATI

Farina ottenuta dalla prima macinazione dell'intero chicco di grano e si presenta perciò più scura e più ricca di fibra, vitamine e Sali minerali.

SPECIFICHE TECNICHE

Umidità	%	max 15,50
---------	---	-----------

VALORI NUTRIZIONALI (100G)

Energia	1359kJ - 322kcal
Grassi	2,30 g
> di cui saturi	0,40 g
Carboidrati	66,10 g
> di cui zuccheri	3,10 g
Fibre	9,20 g
Proteine	13,70 g
Sale	0,01 g

CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 6 mesi.
Conservare in luogo fresco ed aerato
(T < 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.



MANITOBA

Farina di grano tenero tipo "0"



DESCRIZIONE

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

LAVORAZIONE

Farina forte con elevato contenuto proteico e ottima capacità di assorbimento. Ideale per la preparazione di impasti con metodo indiretto (biga aggiunta all'impasto almeno per un 30% e conservata a 18-20°C per 24-26 ore circa) e per rinfresco del lievito madre. Indicata per tagliare farine più deboli. Si ottengono prodotti finiti con alveolatura grande e regolare.

SPECIFICHE TECNICHE

Umidità	%	max 15,50
Glutine	% s.s	13,50
Ceneri	% s.s	max 0,65

DATI REOLOGICI

Alveogramma

W	10 ⁻⁴ Joule	420-440
P/L	mmH ₂ O/mm	0,60 - 0,70

Farinogramma

Assorbimento	%	59
Stabilità	min.	17

CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 12 mesi.
Conservare in luogo fresco ed aerato (T < 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.



FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

Adatta a tutte le preparazioni



DESCRIZIONE

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI

Miscela di grani teneri nazionali e/o europei e/o extraeuropei.

LAVORAZIONE

Adatta a tutte le preparazioni.

SPECIFICHE TECNICHE

Umidità	%	max 15,50
Glutine	% s.s	8,50
Ceneri	% s.s	max 0,65

DATI REOLOGICI

Alveogramma

W	10 ⁻⁴ Joule	180 - 210
P/L	mmH ₂ O/mm	0,50 - 0,60

Farinogramma

Assorbimento	%	54
Stabilità	min.	3

CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.



PANE & LIEVITATI

Farina di grano tenero tipo "1"



DESCRIZIONE

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI

Miscela di grani teneri nazionali e/o europei.

LAVORAZIONE

La Pietra del Piave® per Pane e Lievitati è un prodotto molto versatile, perfetto per la realizzazione di diverse tipologie di impasti, impiegando sia un metodo diretto che indiretto. Si possono ottenere pani dalla crosta dorata e dall'alveolatura regolare, pizze croccanti e digeribili e prodotti di pasticceria ben sviluppati e soffici. Ottimi risultati se utilizzato con il lievito madre.

SPECIFICHE TECNICHE

Umidità	%	max 15,50
Glutine	% s.s	11,50
Ceneri	% s.s	max 0,80

DATI REOLOGICI

Alveogramma

W	10 ⁻⁴ Joule	280 - 320
P/L	mmH ₂ O/mm	280 - 320

Farinogramma

Assorbimento	%	57
Stabilità	min.	11

CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 6 mesi.
Conservare in luogo fresco ed aerato (T < 20°C e U.R. < 65%).
Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.

BISCOTTI & FROLLE

Farina di grano tenero tipo "1"



DESCRIZIONE

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI

Miscela di grani teneri nazionali e/o europei.

LAVORAZIONE

La Pietra del Piave® per Biscotti e Frolle è stata studiata principalmente per le preparazioni di pasticceria, ma non solo. Basi frolla, crostate, frollini, pasta briséé preparate con questa farina si contraddistinguono per il profumo intenso e per la consistenza croccante e friabile. Questa farina può anche essere adoperata in panificazione per la preparazione di grissini e crackers molto fragranti e gustosi.

SPECIFICHE TECNICHE

Umidità	%	max 15,50
Glutine	% s.s	9,00
Ceneri	% s.s	max 0,80

DATI REOLOGICI

Alveogramma

W	10 ⁻⁴ Joule	160 - 200
P/L	mmH ₂ O/mm	0,60 - 0,70

Farinogramma

Assorbimento	%	50
Stabilità	min.	2

CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 6 mesi.
Conservare in luogo fresco ed aerato (T < 20°C e U.R. < 65%).
Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.



PIZZE & FOCACCE

Farina di grano tenero tipo "1"



DESCRIZIONE

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

CEREALI IMPIEGATI

Miscela di grani teneri nazionali e/o europei.

LAVORAZIONE

La Pietra del Piave® per Pane e Lievitati è un prodotto molto versatile, perfetto per la realizzazione di diverse tipologie di impasti, impiegando sia un metodo diretto che indiretto. Si possono ottenere pani dalla crosta dorata e dall'alveolatura regolare, pizze croccanti e digeribili e prodotti di pasticceria ben sviluppati e soffici. Ottimi risultati se utilizzato con il lievito madre.

SPECIFICHE TECNICHE

Umidità	%	max 15,50
Glutine	% s.s	11,50
Ceneri	% s.s	max 0,80

DATI REOLOGICI

Alveogramma

W	10 ⁻⁴ Joule	280 - 320
P/L	mmH ₂ O/mm	0,60 - 0,70

Farinogramma

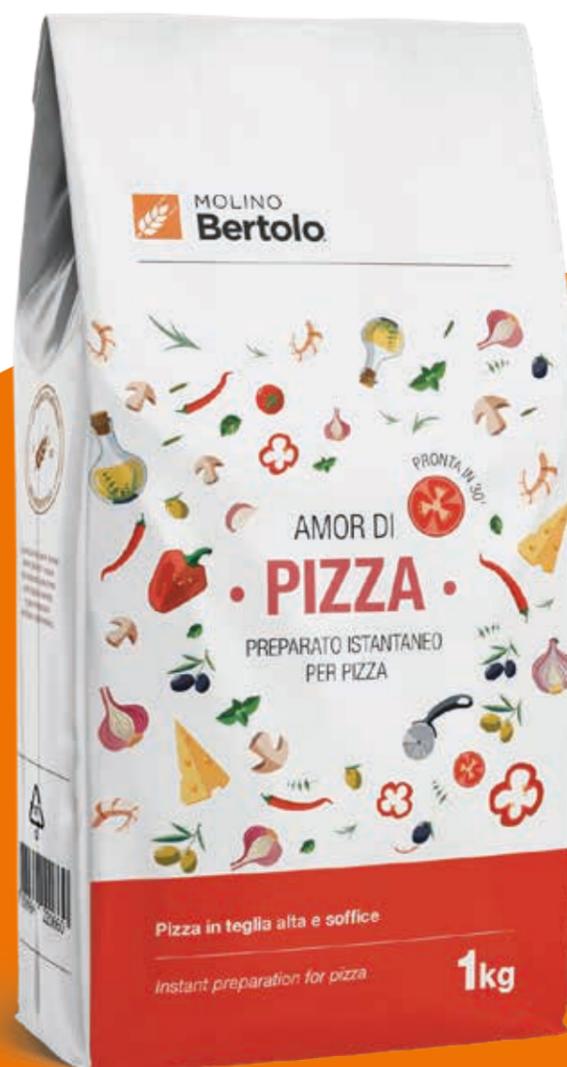
Assorbimento	%	57
Stabilità	min.	11

CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 6 mesi.
Conservare in luogo fresco ed aerato (T < 20°C e U.R. < 65%).
Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.

AMOR DI PIZZA

Preparato istantaneo per pizza



INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "1", farina di riso, fumetto di mais, agenti lievitanti (bicarbonato di sodio E500, pirofosfato di sodio E450), fecola di patate, sale.

LAVORAZIONE

Pizza in teglia (30x40 cm): Amor di Pizza 500 g, Latte freddo 350 ml, Olio EVO 80 ml, Pomodori pelati 250 g, Mozzarella 200 g, Origano.

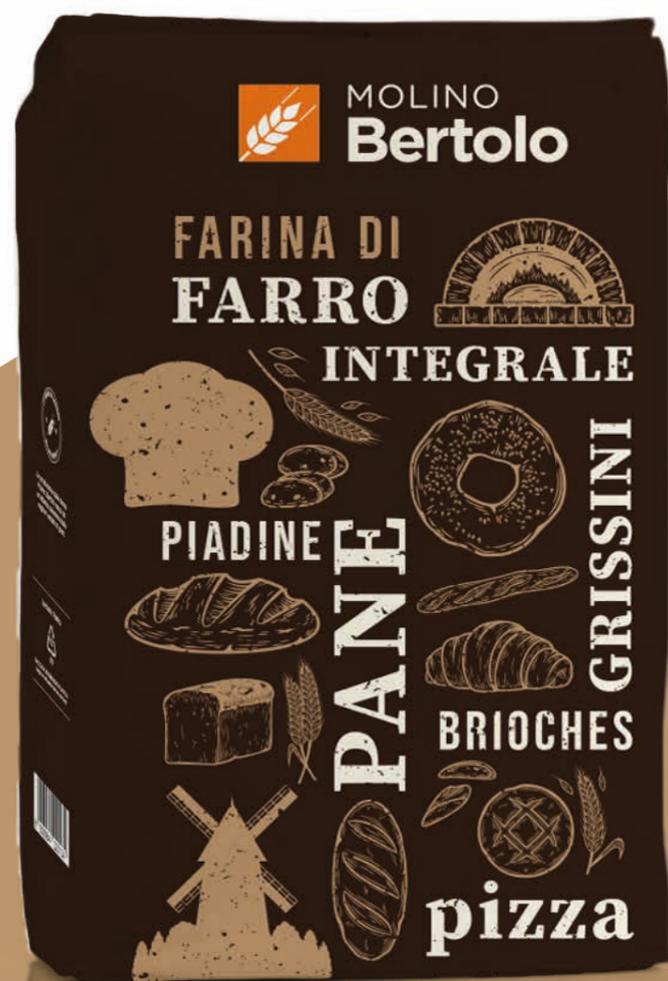
CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%.
Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo.
Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.



FARINA DI FARRO INTEGRALE

Farina di farro spelta integrale



DESCRIZIONE

Farina ottenuta dalla macinazione di farro tricoccum.

INGREDIENTI

99,9 % Farina di grano farro spelta integrale e 0,1% Acido ascorbico (E300).

LAVORAZIONE

Le farine di farro si possono impiegare per la produzione di pane, pasta e prodotti da forno.

VALORI NUTRIZIONALI (100G)

Energia	1498 kJ - 355 kcal
Grassi	3,60 g
> di cui saturi	0,50 g
Carboidrati	63,70 g
> di cui zuccheri	0,40 g
Fibre	8,30 g
Proteine	12,70 g
Sale	0,05 g

SPECIFICHE TECNICHE

Umidità	%	max 15,50
---------	---	-----------

CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 12 mesi.
Conservare in luogo fresco ed aerato (T < 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.

FARINA DI FARRO BIANCO

Farina di farro bianco



DESCRIZIONE

Prodotto da farro Tricoccum pulito. Presenta un colore grigio-bianco, senza presenza di odori e gusti anomali.

INGREDIENTI

Farina di grano farro, acido ascorbico (E300).

LAVORAZIONE

Le farine di farro si possono impiegare per la produzione di pane, pasta e prodotti da forno.

VALORI NUTRIZIONALI (100G)

Energia	1460 kJ - 344 kcal
Grassi	1,30 g
> di cui saturi	0,20 g
Carboidrati	68,90 g
> di cui zuccheri	0,80 g
Fibre	3,70 g
Proteine	12,40 g
Sale	0,03 g

SPECIFICHE TECNICHE

Umidità	%	max 15,00
---------	---	-----------

CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 12 mesi.
Conservare in luogo fresco ed aerato (T < 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.

FARINA FRITTO+

Preparato per frittiture



DESCRIZIONE

Questo prodotto è stato pensato per ottenere fritti gonfi, dorati e croccanti ma leggeri grazie al basso assorbimento di olio.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0", farina di granoturco, fecola di patate, sale, agenti lievitanti (bicarbonato di sodio E500 - pirofosfato di sodio E450).

RICETTA

Perfetto per le diverse tipologie d'impiego: fritto misto di molluschi, crostacei e pesce azzurro, impanature di carne, verdure pastellate.

VALORI NUTRIZIONALI (100G)

Energia	1385 kJ - 331 kcal
Grassi	1,40 g
> di cui saturi	0,30 g
Carboidrati	69,50 g
> di cui zuccheri	0,40 g
Fibre	2,80 g
Proteine	10,20 g
Sale	2,00 g

CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 12 mesi.
Conservare in luogo fresco ed aerato (T < 20°C e U.R. < 65%).
Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.

FARINA SUPER

Farina di grano tenero tipo "0"



DESCRIZIONE

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

LAVORAZIONE

Farina con un contenuto in glutine medio alto e buona capacità di assorbimento dei liquidi. Da impiegarsi per la preparazione di impasti con metodo diretti e metodo indiretto (biga aggiunta all'impasto per almeno un 30% e conservata a 18-20°C per 18-20 ore circa).

I prodotti finiti presentano un buon sviluppo ed alveolatura regolare di media grandezza.

SPECIFICHE TECNICHE

Umidità	%	max 15,50
Glutine	% s.s	11,50
Ceneri	% s.s	max 0,65

DATI REOLOGICI

Alveogramma

W	10 ⁻⁴ Joule	330 - 350
P/L	mmH ₂ O/mm	0,50 - 0,60

Farinogramma

Assorbimento	%	57
Stabilità	min.	10

CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 12 mesi.

Conservare in luogo fresco ed aerato (T < 20°C e U.R. < 65%).

Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.

FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO

Farina integrale di grano tenero



DESCRIZIONE

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità. Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 04/07/1967 n. 580 e smi.

LAVORAZIONE

Farina con un contenuto in glutine medio alto e buona capacità di assorbimento dei liquidi. Da impiegarsi per la preparazione di impasti con metodo diretti e metodo indiretto (biga aggiunta all'impasto per almeno un 30% e conservata a 18-20°C per 18-20 ore circa).

I prodotti finiti presentano un buon sviluppo ed alveolatura regolare di media grandezza.

SPECIFICHE TECNICHE

Umidità	%	max 15,50
Glutine	% s.s	11,50
Ceneri	% s.s	max 0,65

DATI REOLOGICI

Alveogramma

W	10 ⁻⁴ Joule	330 - 350
P/L	mmH ₂ O/mm	0,50 - 0,60

Farinogramma

Assorbimento	%	57
Stabilità	min.	10

CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 12 mesi.
Conservare in luogo fresco ed aerato (T < 20°C e U.R. < 65%).
Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.



LE FARINE DI NINA SENZA GLUTINE MIX PANE PIZZA

Semilavorato in polvere per
prodotti da forno



INGREDIENTI

Amido di mais, amido di riso, farina di miglio, addensanti: gomma di guar (E412), idrossi-propil- metilcellulosa (E464); fibra di psyllium, pasta acida di riso, proteine isolate di pisello, estratto di lievito, umidificante: sorbitolo (E420); enzima alimentare.

LAVORAZIONE

Preparazione per pane:

500 g mix, 470 g acqua, 15 g miele, 15 g olio, 7 g lievito di birra disidratato oppure 20 g fresco, 12,5 g sale fino. Lavorare impasto in planetaria con foglia per 5-8 minuti. Far lievitare. Cuocere 10 minuti in forno caldo a 200 °C con umidità 100% poi a secco abbassando a 190 °C per altri 30 minuti (o da tarare in base a grandezza panini).

Dosi per pizza (preparazione uguale al pane):

500 g mix, 480 g acqua, 15 g miele, 15 g olio, 7 g lievito di birra disidratato oppure 20 g fresco, 12,5 g sale fino.

CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%.

Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 30 mesi.

LE FARINE DI NINA SENZA GLUTINE MIX PANE PIZZA AI SEMI

Semilavorato in polvere per
prodotti da forno



INGREDIENTI

Amido di mais, semi di lino (10%), amido di riso, farina di miglio, semi di girasole (4%), addensanti: gomma di guar (E412), idrossi-propil-metilcellulosa (E464); fibra di psyllium, pasta acida di riso, proteine isolate di pisello, estratto di lievito, umidificante: sorbitolo (E420); enzima alimentare.

LAVORAZIONE

Preparazione per pane:

500 g mix, 470 g acqua, 15 g miele, 15 g olio, 7 g lievito di birra disidratato oppure 20 g fresco, 12,5 g sale fino. Lavorare impasto in planetaria con foglia per 5-8 minuti. Far lievitare. Cuocere 10 minuti in forno caldo a 200 °C con umidità 100% poi a secco abbassando a 190 °C per altri 30 minuti (o da tarare in base a grandezza panini).

Dosi per pizza (preparazione uguale al pane):

500 g mix, 480 g acqua, 15 g miele, 15 g olio, 7 g lievito di birra disidratato oppure 20 g fresco, 12,5 g sale fino.

CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%.

Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 30 mesi.



PREPARATO PER PANCAKE

Preparato per pancake



INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "1", farina di riso, fumetto di mais, agenti lievitanti (bicarbonato di sodio E500, pirofosfato di sodio E450), fecola di patate, sale.

LAVORAZIONE

135 g mix, 30 g zucchero semolato, 130 ml latte, 20 g burro fuso oppure olio di oliva, 1 uovo grande, 3 g sale fino. Setacciare il preparato con sale e zucchero in una ciotola capiente. Separatamente sbattere assieme il latte e l'uovo quindi aggiungi il burro fuso (lasciato raffreddare leggermente). Versare il composto di latte nella miscela di farina e, aiutandosi con una forchetta, sbattere fino ad ottenere una pastella liscia. Eventuali grumi scompariranno con un po' di miscelazione. Lasciar riposare la pastella un'ora circa in frigo. Scaldare una padella antiaderente a fuoco medio ed aggiungere una noce di burro. Quando si sarà sciolto, aggiungere un mestolo di pastella (oppure due in base alla capienza della padella per poterne cuocere più contemporaneamente). Aspettare che la parte superiore del pancake inizi a bollire, quindi capovolgere e cucinare fino a quando, entrambi i lati, non saranno ben dorati ed il pancake non avrà raggiunto 1 cm di spessore circa.

CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.

FARINA DI MAIS GIALLO DEL ZERGOGNELLO

Farina per polenta



DESCRIZIONE

La farina di mais giallo del Zergognello è coltivata e macinata a pietra in un antico mulino in Veneto. Questa tipologia di polenta, in base alla varietà utilizzata, è ricca di crusca che ne determina anche il caratteristico colore che comprende diversi toni di giallo e marrone, donandole intensi profumi rustici.

LAVORAZIONE

Dosi consigliate per l'utilizzo dell'intera confezione:

Dosi per 8 persone:

500g di farina di granturco
2 litri di acqua, 1 cucchiaio di sale grosso.

Dosi per 4 persone:

250g di farina di granturco
1 litro di acqua, 1 2 cucchiaio di sale grosso

Dosi per 2 persone:

3 bicchieri di acqua, 1 bicchiere di farina di granturco, 1 cucchiaino di sale.

Istruzioni per la cottura:

Versare l'acqua in una pentola e metterla sul fuoco. Salare ad ebollizione e versare la farina a pioggia mescolando energicamente per evitare la formazione di grumi. Abbassare il fuoco e far cuocere per 40-45 minuti mescolando di tanto in tanto (fino a quando la polenta inizia a staccarsi dalle pareti della pentola) e servire subito.

CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%.

Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo.

Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.

FARINA DI MAIS ROSSO DI "SAN MARTINO"

Farina per polenta



DESCRIZIONE

La farina di mais rosso di "San Martino" è coltivata e macinata a pietra in un antico mulino Veneto. Questa tipologia di mais ha un gusto unico, intenso e deciso. Ideale per la preparazione di polente dall'inimitabile colorazione rossastra che rende il prodotto finale caratterizzato da profumi rustici e dall'aspetto decisamente ricercato.

LAVORAZIONE

Dosi consigliate per l'utilizzo dell'intera confezione:

Dosi per 8 persone:

500g di farina di granoturco
2 litri di acqua, 1 cucchiaio di sale grosso.

Dosi per 4 persone:

250g di farina di granoturco
1 litro di acqua, 1 2 cucchiaio di sale grosso

Dosi per 2 persone:

3 bicchieri di acqua, 1 bicchiere di farina di granoturco, 1 cucchiaino di sale.

Istruzioni per la cottura:

Versare l'acqua in una pentola e metterla sul fuoco. Salare ad ebollizione e versare la farina a pioggia mescolando energicamente per evitare la formazione di grumi. Abbassare il fuoco e far cuocere per 40-45 minuti mescolando di tanto in tanto (fino a quando la polenta inizia a staccarsi dalle pareti della pentola) e servire subito.

CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%.
Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo.
Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.



FIOCCHI DI CECI GERMOGLIATI

Decorazioni per panificati



DESCRIZIONE

Fiocchi croccanti ottenuti a partire da ceci germogliati, stabilizzati a vapore e pressati. La germinazione rende il prodotto più facilmente digeribile e con gusto più gradevole.

IMPIEGO

Trova largo impiego nei cereali per la prima colazione, barrette, cracker, prodotti da forno e di pasticceria.

CONSERVAZIONE

Conservare nella sua confezione originale in luogo fresco (<25°C) ed asciutto (<65% U.R.), al riparo dalla luce solare diretta. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi dalla data di produzione.



FIOCCHI DI PISELLO GERMOGLIATI

Decorazioni per panificati



DESCRIZIONE

Fiocchi croccanti ottenuti a partire da piselli germogliati, stabilizzati a vapore e pressati. La germinazione rende il prodotto più facilmente digeribile e con gusto più gradevole.

IMPIEGO

Trova largo impiego nei cereali per la prima colazione, barrette, cracker, prodotti da forno e di pasticceria.

CONSERVAZIONE

Conservare nella sua confezione originale in luogo fresco (<25°C) ed asciutto (<65% U.R.), al riparo dalla luce solare diretta. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi dalla data di produzione.



LE FARINE DI CAMPO

Semilavorato in polvere (ad uso professionale e casalingo) per panificazione al radicchio rosso di Treviso IGP



DESCRIZIONE

Semilavorato per pane e focacce gustose e saporite ottenuto da foglie di Radicchio rosso di Treviso IGP selezionate, lavate, tagliate, calibrate e disidratate. Il prodotto finale si presenta soffice ed adatto per spuntini sfiziosi e nutrienti.

IMPIEGO

Semilavorato in polvere (ad uso professionale e casalingo) per pane e focacce.

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%.



LE FARINE DI CAMPO

Semilavorato in polvere (ad uso professionale e casalingo) per panificazione al cavolo nero



DESCRIZIONE

Semilavorato per pane e focacce gustose e saporite ottenuto da foglie di Cavolo nero selezionate, lavate, tagliate, calibrate e disidratate. Il prodotto finale si presenta soffice ed adatto per spuntini sfiziosi e nutrienti.

IMPIEGO

Semilavorato in polvere (ad uso professionale e casalingo) per pane e focacce.

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%.



LE FARINE DI CAMPO

Semilavorato in polvere (ad uso professionale e casalingo) per panificazione alla zucca



DESCRIZIONE

Semilavorato per pane e focacce gustose e saporite a base di Zucca selezionata, lavata, tagliata, calibrata e disidratata. Il prodotto finale si presenta soffice ed adatto per spuntini sfiziosi e nutrienti.

IMPIEGO

Semilavorato in polvere (ad uso professionale e casalingo) per pane.

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%.



GINGER BELL

Preparato per dolci natalizi

**DISPONIBILE SOLO
NEL PERIODO NATALIZIO**



DESCRIZIONE

Ginger Bell nasce dall'idea di associare un prodotto tradizionale natalizio a dei gusti delicati e ricercati, seguendo la filosofia aziendale "tradizione e innovazione".

Gli elementi sono stati studiati e scelti per ottenere un biscotto che soddisfi tutti i tipi di palato, anche i più esigenti.

Un prodotto perfetto per festeggiare il periodo natalizio in cucina con i più piccoli!

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0", aroma naturale, zenzero in polvere (4%), concentrato di melograno disidratato, colorante E162, destrosio, sale.

LAVORAZIONE

250 g preparato, 3 g cannella, 2 g bicarbonato, 110 g zucchero, 90 g burro, 2 tuorli d'uovo, 40 g miele, pizzico sale fino. In un mixer a lame mettere farina, bicarbonato, miele, zucchero, cannella, sale, burro a cubetti freddo da frigo e far sabbare il tutto frullando ad intermittenza. Mettere in planetaria il composto, aggiungere i tuorli e impastare velocemente. Appena l'impasto prende consistenza avvolgerlo con pellicola e fare riposare in frigo per 30 minuti circa. Trascorso il tempo stendere la pasta. Tagliare i biscotti e infornare a 170 °C per circa 15 minuti. Per la decorazione mescolare a freddo un albume d'uovo e 150 g di zucchero a velo, decorare a piacere con una bocchetta piccola.

CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.

Molino Bertolo s.r.l.

Via Dogana Vecchia, 10
31040, COVOLO di PEDEROBBA (TV) Italy
TEL: +39 0423 64043
info@molinobertolo.it