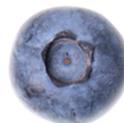


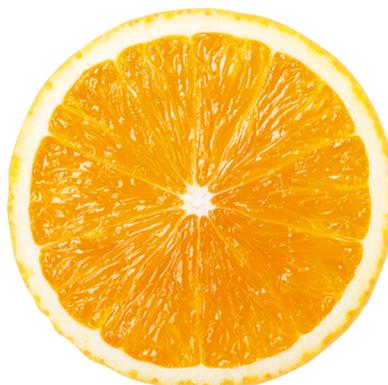


# Fruttarine®

Preparati per prodotti dolciari  
a base di farina e frutta



MOLINO  
**Bertolo**®





## INDICE

**6 TIPO '1' al LAMPONE**  
Farina di grano tenero tipo '1' e lampone

**7 TIPO '1' alla BANANA**  
Farina di grano tenero tipo '1' e banana

**8 TIPO '1' alla FRAGOLA**  
Farina di grano tenero tipo '1' e fragola

**9 TIPO '1' al MIRTILLO**  
Farina di grano tenero tipo '1' e mirtillo

**10 TIPO '1' all'ARANCIA**  
Farina di grano tenero tipo '1' e arancia

**11 TIPO '1' al LIMONE**  
Farina di grano tenero tipo '1' e limone

**12 TIPO '1' all'ALBICOCCA**  
Farina di grano tenero tipo '1' e albicocca





# Dall'incontro tra Molino Bertolo® e il Pastry Chef Damiano Carrara, nascono le **Fruttarine®**.

## L'IDEA

Molino Bertolo® incontra uno dei più grandi Pastry Chef Damiano Carrara, il risultato una gamma prodotta unica, le "Fruttarine®": farine con **vera frutta** di altissima qualità.

Il progetto tra l'azienda ed il Pastry Chef, nasce da un'idea semplice quanto creativa: associare la farina, elemento alla base di tantissimi impasti, al sapore naturale e genuino della frutta.

L'innovazione, sperimentazione e tradizione, valori cardine della famiglia Bertolo, si uniscono alla freschezza e all'esperienza del **Pastry Chef Damiano Carrara**, già conosciuto a livello internazionale, giudice di Bake Off Italia e conduttore di Cake Star.

Molte le referenze dai profumi e dai colori differenti, che raccolgono la miglior frutta stagionale, regalando la possibilità di creare svariati abbinamenti di gusto.

## GLI UTILIZZI

Alla base di ogni preparato troviamo la farina di grano tenero tipo '1' di Molino Bertolo®, che ha la particolarità di contenere **germe di grano** ed è un'ottima **fonte di fibre**, versatile in cucina ed ideale per la preparazione di **ricette gustose e di qualità**.

Le Fruttarine® sono ottime per impasti a breve lievitazione, prestandosi sia a preparazioni dolci, ma anche salate. Grazie alla loro natura composita, donano vivacità ed un sapore unico ad ogni impasto.



Fonte di fibre  
Source of fibre



# FARINA TIPO '1' AL LAMPONE

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

Il 2% di lampone  
disidratato  
corrisponde a  
130 g di  
lamponi freschi



## 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

## Ingredienti

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

## 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.

Formati disponibili:

1Kg

5Kg

## BIGNÈ AL LAMPONE

### Pâte à choux

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

### Bignè craquelin al lampone

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

In una pentola, unire acqua e burro, quindi portare il tutto a bollore; fuori dal fuoco unire le 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. Punzonare (diametro 2 cm) su tappetino microforato o carta da forno.

Mescolare burro e zucchero di canna poi aggiungere le Fruttarine® al lampone. Lavorare fino ad 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 punzonatura. Appoggiare al di sopra del bignè (crudo). Cuocere a 180°C per 20 minuti circa con valvola chiusa e i rimanenti 5 minuti con valvola aperta.

# FARINA TIPO '1' ALLA BANANA

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

Il 3% di banana  
disidratata  
corrisponde a  
120 g di  
banane fresche



## 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

## Ingredienti

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

## 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.

Formati disponibili:

1Kg

5Kg

## BANANA BREAD

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

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 le 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 (brûlée).

# FARINA TIPO '1' ALLA FRAGOLA

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

Il 2% di fragola  
disidratata  
corrisponde a  
180 g di  
fragole fresche



## 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

## Ingredienti

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

## 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.

Formati disponibili:

1Kg

5Kg

## SABLÉE ALLA FRAGOLA

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

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.

# FARINA TIPO '1' AL MIRTILLO

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

Il 3% di mirtillo  
disidratato  
corrisponde a  
217 g di  
mirtilli freschi



## 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

## Ingredienti

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

## Descrizione

Un abbinamento 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.

Formati disponibili:

1Kg

5Kg

## CAKE AL MIRTILLO

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

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.

# FARINA TIPO '1' ALL'ARANCIA

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

Il 2% di arancia  
disidratata  
corrisponde a  
90 g di  
arance fresche



## 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

## Ingredienti

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

## 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.

Formati disponibili:

1Kg

5Kg

## PLUM CAKE ALL'ARANCIA

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

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 assieme, 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.

# FARINA TIPO '1' AL LIMONE

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

I 1% di limone  
disidratato  
corrisponde a  
50 g di  
limone fresco



## 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

## Ingredienti

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

## 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.

Formati disponibili:

1Kg

5Kg

## FRANGIPANE AL LIMONE

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

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 le 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.

# FARINA TIPO '1' ALL'ALBICOCCA

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

Il 2% di albicocca  
disidratata  
corrisponde a  
120 g di  
albicocche fresche



## 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

## Ingredienti

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

## 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.

Formati disponibili:

1Kg

5Kg

## FROLLINO ALL'ALBICOCCA

Fruttarine® all'albicocca	360 g
Burro	240 g
Tuorli	30 g
Zucchero	120 g
Bacca di 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 le 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.



# CONTATTI

## Punto vendita

Lunedì - Venerdì  
8.30 - 12.00  
14.30 - 18.30

Sabato  
8.30 - 12.00

## Trovaci sui social

-  Molino Bertolo
-  molinobertolo
-  Molino Bertolo
-  Molino Bertolo

## Portale e-shop

[shopmolinobertolo.com](http://shopmolinobertolo.com)

## Molino Bertolo s.r.l.

Via Dogana Vecchia, 10  
31040 - Covolo di Pederobba  
(Treviso) - Italia

Tel / +39 0423 64043  
Fax / +39 0423 681869

[info@molinobertolo.it](mailto:info@molinobertolo.it)  
[www.molinobertolo.it](http://www.molinobertolo.it)  
[www.fruttarine.it](http://www.fruttarine.it)

## Dove trovare le nostre farine

Nel nostro punto vendita e direttamente a casa tua grazie al nostro e-shop puoi ordinare anche piccole quantità, con spedizioni in tutta Italia. Inoltre i nostri agenti sparsi per tutto il paese, fanno sì che i prodotti arrivino nei vostri laboratori.







MOLINO  
**Bertolo**

**Molino Bertolo s.r.l.**

Via Dogana Vecchia, 10  
31040 - Covolo di Pederobba  
(Treviso) - Italia

Tel / +39 0423 64043  
Fax / +39 0423 681869

info@molinobertolo.it  
[www.molinobertolo.it](http://www.molinobertolo.it)  
[www.fruitarine.it](http://www.fruitarine.it)

