

I



molino
PAOLO MARIANI[®]

INTEGRALE MANITALY


molino
PAOLO MARIANI[®]
molinomarianipaolo.com


INTEGRALE
PIÙ FIBRE, PIÙ GUSTO, PIÙ DIGERIBILITÀ
MANITALY[®]

100%
GRANO
ITALIANO



FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO
NET WT 35.3 oz 1kg e

GRANO
PER UNA RAGIONE
SUPERIOR A REASON



80
Daily Value
1%
9%
9%
9%
12%
18%

INTEGRALE MANITALY

Ispirandoci alla cultura dei molini del nord Europa (esperti di prodotti integrali) abbiamo condotto i nostri studi verso lo sviluppo di una farina integrale ottenuta con il metodo di macinazione 'tuttocorpo', completamente ideato e sviluppato per la prima volta in Italia dalla nostra famiglia. Nel nostro processo di macinazione, le fibre e il germe non vengono separati dalla farina per poi essere aggiunti in un secondo momento, bensì macinati nella loro totalità rispettando al meglio la natura del chicco di grano.

Più fibre, più gusto, più digeribilità: sono questi gli elementi che rendono unica la nostra INTEGRALE MANITALY!

CONFEZIONE: 1 - 12,5 kg	PACK: 1 - 12,5 kg
W 330 - 350	P/L 0,65 - 0,75
<p>IDEALE PER:</p> <p>PANE - per pre-fermenti e tipi di pane che necessitano di una media-lunga lievitazione.</p> <p>PIZZA - per impasti che hanno bisogno di una lunga lievitazione e di grande stabilità. Per prodotti ricchi di sapore.</p> <p>DOLCE - per brioche, maritozzi e tutti i prodotti lievitati dolci che necessitano di grande stabilità.</p>	<p>RECOMMENDED FOR:</p> <p>BREAD - for pre-ferments and types of bread requiring medium-long rising times.</p> <p>PIZZA - for doughs requiring both long rising times and good stability. It is ideal to obtain products rich in flavor.</p> <p>PASTRY - for brioche, maritozzi (typical Italian sweet buns) and all types of pastry products requiring a good stability.</p>



WHOLE WHEAT MANITALY

Inspired by the culture of the Northern European mills (whole wheat product expert), we have focused our research on developing a specific whole wheat flour obtained by implementing our innovative milling method 'tuttocorpo' exclusively conceptualized for the first time in Italy by our Molino Paolo Mariani family.

In this process, the fibre and the wheat germ are not initially separated from the flour and then added again in a second phase, but instead, they are milled together, fully respecting the nature of the wheat grain by leaving all its characteristics unaltered.

More fibre, more taste and more digestibility: these are the ingredients that make our WHOLE WHEAT MANITALY so unique!



molino
PAOLO MARIANI[®]
molinomarianipaolo.com