

# E



molino  
**PAOLO MARIANI**<sup>®</sup>

# EURISACE

## LE FARINE DI EURISACE

Dedichiamo alla straordinaria figura storica di Eurisace, fornaio dell'impero romano e maestro del pane, questa linea di prodotti speciali: non solo farine ma anche semi, fiocchi di cereali e tanto altro.

### CHI È EURISACE

Per rispondere a questa domanda bisogna tornare indietro di circa 2.000 anni.

Nell'antichità, il pane, da sempre presente sulla tavola dei Romani, era un elemento fondamentale per la sussistenza dell'intera popolazione.

Una figura degna di nota fu Marco Virgilio Eurisace: schiavo di origini greche, il quale con il duro lavoro e con la grande passione per la panificazione riuscì a diventare appaltatore fornaio sia per lo Stato sia per l'intera popolazione.

Tramite l'arte di "fare il pane" ricoprì un ruolo talmente importante che gli fu destinato addirittura un sepolcro per sé e sua moglie Atistia a ridosso dell'attuale Porta Maggiore a Roma.

## EURYSACES' FLOURS

Our Molino Paolo Mariani family dedicates to the extraordinary and historical figure of Eurysaces - a baker/bread master of the Roman Empire - this line of special products: it is not just about flours but also seeds, cereal flakes and much more.

### WHO IS EURYSACES

To give an answer to this question we have to go back about 2,000 years.

Bread, which was always present at the Romans' tables, was a fundamental element of subsistence for the population in ancient times.

A noteworthy figure was Marcus Vergilius Eurysaces: a former slave of Greek origins, who, thanks to his hard work and his great passion for the art of baking, became a contractor both for the State and for the entire population.

In fact, through the "art of bread making" he played such an important role that he was even offered a tomb for him and his wife Atistia, located in a prominent position which today is just outside Porta Maggiore in Rome.

<b>CONFEZIONE pack</b>	<b>PRODOTTO product</b>
15 kg	PAN DI CEREALI (MIX DI CEREALI ) cereal mix flour
25 kg	FARINA SEGALE TIPO 2 rye flour type 2
25 kg	FARINA SEGALE TIPO 0 rye flour type 0
3x4 kg	FARINA SEGALE TIPO 1 rye flour type 1
25 kg	FARINA GRANO SARACENO FINE buckwheat flour
7x500 g	FARINA GRANO SARACENO FINE buckwheat flour
25 kg	FARINA DI FARRO INTEGRALE FINE whole wheat spelt flour
10x1 kg	FARINA DI FARRO INTEGRALE FINE whole wheat spelt flour
25 kg	FARINA DI FARRO BIANCA white spelt flour
10x1 kg	FARINA DI FARRO BIANCA white spelt flour
5 kg	FARINA DI SOIA soy flour
25 kg	ROTTURA DI SOIA soy grits
6x750 g	ROTTURA DI SOIA soy grits
5 kg	FARINA DI RISO rice flour
6x1 kg	FARINA SENZA GLUTINE gluten free flour
5 kg	FARINA DI AVENA oat flour
25 kg	FIOCCHI DI AVENA GROSSI oat flakes
6x500 g	FIOCCHI DI AVENA GROSSI oat flakes
25 kg	SEMI DI GIRASOLE 'BAKERY' 'bakery' sunflower seeds
6x750 g	SEMI DI GIRASOLE 'BAKERY' 'bakery' sunflower seeds
25 kg	SEMI DI LINO linseeds
6x750 g	SEMI DI LINO linseeds
25 kg	SEMI DI SESAMO MARRONE brown sesame seeds
6x750 g	SEMI DI SESAMO MARRONE brown sesame seeds
5 kg	SEMI DI SESAMO NERI black sesame seeds
4x2,5 kg	SEMI DI PAPAVERO poppy seeds
6x750 g	SEMI DI ZUCCA pumpkin seeds
5 kg	MALTO TOSTATO toasted malt flour
10 kg	MALTO DIASTASICO diastatic wheat malt flour
1 kg	FARINA DI MAIS 'FIORETTO' 'fioretto' corn flour
25 kg	FARINA DI MAIS 'FIORETTO' 'fioretto' corn flour
5 kg	GERME DI GRANO wheat germ
12,5 kg	CRUSCA AD USO ALIMENTARE wheat bran for alimentary use



molino  
**PAOLO MARIANI**<sup>®</sup>  
[molinomarianipaolo.com](http://molinomarianipaolo.com)