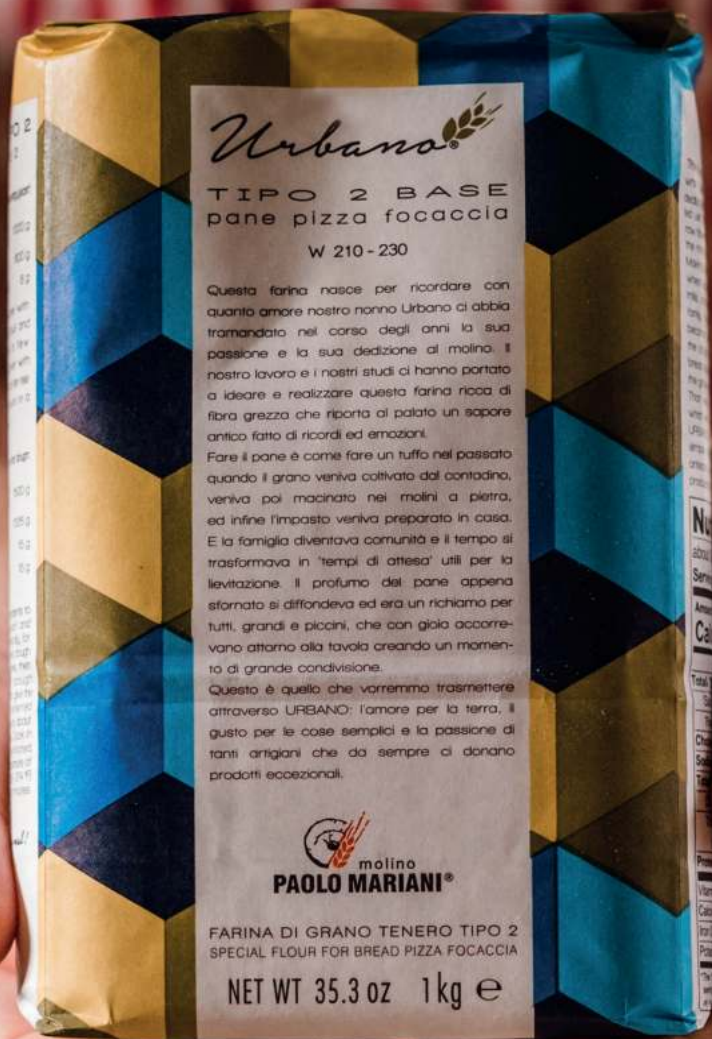


U



molino  
PAOLO MARIANI®

URBANO



*Urbano*

**TIPO 2 BASE**  
pane pizza focaccia

W 210 - 230

Questa farina nasce per ricordare con quanto amore nostro nonno Urbano ci abbia tramandato nel corso degli anni la sua passione e la sua dedizione al molino. Il nostro lavoro e i nostri studi ci hanno portato a ideare e realizzare questa farina ricca di fibra grezza che riporta al palato un sapore antico fatto di ricordi ed emozioni.

Fare il pane è come fare un tuffo nel passato quando il grano veniva coltivato dal contadino, veniva poi macinato nei molini a pietra, ed infine l'impasto veniva preparato in casa. E la famiglia diventava comunità e il tempo si trasformava in "tempi di attesa" utili per la lievitazione. Il profumo del pane appena sfornato si diffondeva ed era un richiamo per tutti, grandi e piccoli, che con gioia occorrevano attorno alla tavola creando un momento di grande condivisione.

Questo è quello che vorremmo trasmettere attraverso URBANO: l'amore per la terra, il gusto per le cose semplici e la passione di tanti artigiani che da sempre ci donano prodotti eccezionali.



**FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2**  
SPECIAL FLOUR FOR BREAD PIZZA FOCACCIA

**NET WT 35.3 oz 1kg e**

## LINEA URBANO

Queste farine nascono per ricordare con quanto amore nostro nonno Urbano ci abbia tramandato, nel corso degli anni, la sua passione e dedizione per il suo lavoro.

Il nostro impegno ci ha portato a ideare questa linea di farine ricche di fibra che riportano al palato un sapore antico fatto di ricordi ed emozioni.

Un tuffo nel passato quando il grano veniva coltivato dal contadino, macinato nei molini a pietra, ed infine, impastato e preparato in casa.

Un passato in cui il concetto di 'famiglia' diventava 'comunità' e il significato di 'tempo' si trasformava in 'tempi di attesa' utili per la lievitazione.

Il profumo del pane appena sfornato si diffondeva per tutta la casa ed era un richiamo per tutti, grandi e piccini, che con gioia accorrevano attorno alla tavola creando un momento di grande comunione e condivisione.

Questo è ciò che vorremmo trasmettere attraverso le nostre farine URBANO: l'Amore per la terra, il Gusto per le cose semplici e la passione di tanti artigiani che da sempre ci donano Prodotti genuini ed eccezionali.

## URBANO LINE

*These flours have been created in remembrance of our grandfather Urbano, who handed down to us his passion and his dedication to his work.*

*Thanks to our hard work and our studies, we have been able to create and produce these rich in fibre flours which bring back to the palate a bygone taste, made of strong emotions and memories.*

*A dive into the past, when the wheat was cultivated by the farmer, then it was ground in the stone mills and finally the flour was kneaded and baked at home.*

*A past in which the concept of 'family' became 'community' and the meaning of 'time' was the 'waiting time' necessary for leavening.*

*The smell of the freshly baked bread spread in the house and it was an inviting scent for everyone, for both young and old, who joyfully gathered around the table, in a moment of communion and sharing.*

*This is what we would like to convey through our URBANO line flours: our Love for the fields, the Taste of life's simple things and the passion of many artisans who everyday create genuine and unique Products.*

## TIPO '1' BASE

Farina prodotta con le migliori varietà di grani bianchi italiani. Adatta per chi cerca più sapore e più fibra, senza modificare l'aspetto del prodotto rispetto alle classiche farine tipo '0'.

CONFEZIONE: 25 kg	PACK: 25 kg
W 230 - 250	P/L 0,55 - 0,65
<p>IDEALE PER:</p> <p>PANE - con fermentazioni a lievitazione naturale.</p> <p>PIZZA - per impasti con tempi medi di lievitazione.</p> <p>DOLCE - per la preparazione di prodotti con tempi medi di lievitazione dal gusto più intenso, come maritozzi, ciambelloni e crostate.</p>	<p>RECOMMENDED FOR:</p> <p>BREAD - characterized by fermentations with natural leavening processes.</p> <p>PIZZA - with a dough characterized by medium rising times.</p> <p>PASTRY - in order to prepare products characterized by medium rising times and by a more intense taste. For example: maritozzi (typical Italian sweet buns), bundt cake and tart.</p>



## TYPE '1' BASE

Flour made from the best white Italian wheats.

It is ideal for those who are looking for more taste and more fibre without changing the product appearance when compared to the typical white flours.

## TIPO '1' FORTE

Farina prodotta con le migliori varietà di grano di forza italiano. Ideale per medie e lunghe fermentazioni con una giusta quantità di fibra che ne facilita l'utilizzo e ne elimina possibili problemi nei processi fermentativi.

CONFEZIONE: 25 kg	PACK: 25 kg
W 330 - 360	P/L 0,70 - 0,80
<p>IDEALE PER:</p> <p>PANE - con fermentazioni lunghe a lievitazione naturale e preparazioni di bighe.</p> <p>PIZZA - per impasti con tempi lunghi di lievitazione.</p> <p>DOLCE - per la preparazione di prodotti a lunga lievitazione, dal gusto più intenso.</p>	<p>RECOMMENDED FOR:</p> <p>BREAD - characterized by long fermentation processes with natural leavening processes and it is also ideal for preparations with biga.</p> <p>PIZZA - for dough characterized by long rising times.</p> <p>PASTRY - products obtained by long rising times characterized by a typical intense taste.</p>



## TYPE '1' FORTE

Flour obtained from the best Italian high-protein wheats. Ideal for medium and long fermentations. During the fermentation processes, this flour can easily express its full potential without causing particular problems thanks to its right amount of fibre.

## TIPO '2' BASE

Farina ottenuta dalle migliori varietà di grano marchigiano-romagnole.

Durante il processo di macinazione selezioniamo le fibre più interne del chicco di grano in grado di sviluppare componenti aromatiche più piacevoli.

CONFEZIONE: 1 - 25 kg	PACK: 1 - 25 kg
W 230 - 250	P/L 0,65 - 0,75
<p>IDEALE PER:</p> <p>PANE - con fermentazioni a lievitazione naturale.</p> <p>PIZZA - per impasti con tempi medi di lievitazione.</p> <p>DOLCE - per la preparazione di prodotti con tempi medi di lievitazione dal gusto più intenso e ricco di fibra.</p>	<p>RECOMMENDED FOR:</p> <p>BREAD - characterized by fermentations with natural leavening processes.</p> <p>PIZZA - for a dough characterized by medium rising times.</p> <p>PASTRY - in order to prepare products characterized by medium rising times and by a more intense taste, rich in fibre.</p>



## TYPE '2' BASE

Flour produced with the best wheat varieties coming from both Emilia-Romagna and Le Marche regions.

During the milling process we select the inner fibre of the wheat grain since they develop pleasant aromatic components.



## TIPO '2' FORTE

Farina ottenuta grazie alla miscela dei migliori grani di forza marchigiani. Questa farina ha un'identità unica dovuta a un processo di macinazione particolare in cui selezioniamo le fibre più interne del chicco di grano, le quali apportano sapori e profumi dal carattere intenso.

CONFEZIONE: 25 kg	PACK: 25 kg
W 320 - 340	P/L 0,70 - 0,80
<p>IDEALE PER:</p> <p>PANE - con fermentazioni naturali a lunga lievitazione.</p> <p>PIZZA - per impasti con tempi medi-lunghi di lievitazione.</p> <p>DOLCE - per la preparazione di prodotti con tempi lunghi di lievitazione, dal gusto più intenso e ricco di fibra.</p>	<p>RECOMMENDED FOR:</p> <p>BREAD - characterized by natural fermentations with long rising times.</p> <p>PIZZA - for a dough characterized by medium-long rising times.</p> <p>PASTRY - in order to prepare products characterized by long rising times and by a more intense taste, rich in fibre.</p>



## TYPE '2' FORTE

Flour obtained from the blend of the best high-protein wheats from our Le Marche region. This flour has a unique identity since it derives from a specific milling process in which the inner fibre of the wheat grain have been intentionally chosen because of their intense aroma and flavor.

