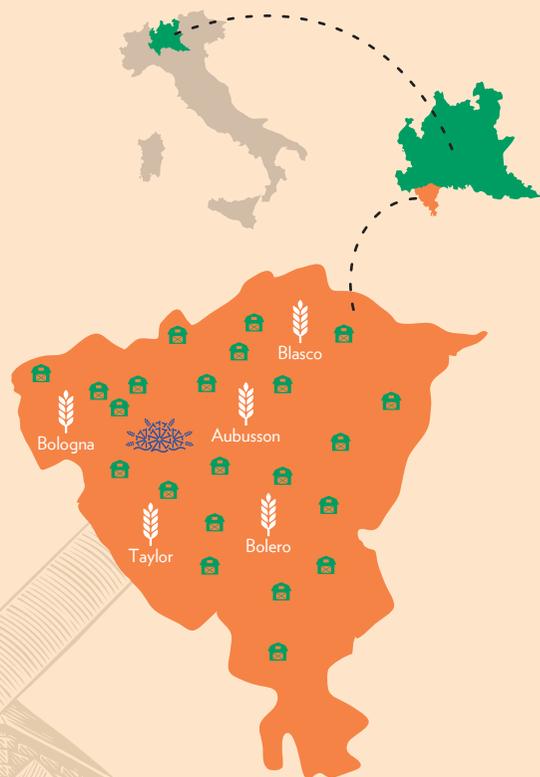


Com'è fatta?
I GRANI DELLA "FARINA OLTREPÒ"



Bologna Il grano Bologna costituisce la base elastica della miscela. È apprezzato per il suo profumo e il suo glutine.

Blasco È centellinato per infondere forza agli impasti. Caratterizzato da una buona tenuta ha un'ottima resa molitoria. Conferisce alle farine il tipico color paglierino.

Taylor È la fonte principale di proteine della miscela. Il suo glutine qualitativamente elevato si sposa perfettamente con gli altri grani.

Aubusson Apporta il colore e il legante alla miscela. È apprezzato per la facilità nell'ottenere buoni risultati produttivi e per i suoi dati alveografici.

Bolero Conferisce gentilezza e lavorabilità agli impasti senza diminuirne la forza. Conferisce finezza alle farine apportando semole caratteristiche.



Molini di Voghera
Mugnai in Oltrepò

Molini di Voghera è una realtà solida e affermata da sempre vicina agli agricoltori, al territorio e ai propri clienti. Promuoviamo e privilegiamo la genuinità dei nostri prodotti selezionando attentamente produttori e materie prime, che misceliamo con cura e dedizione. Siamo efficienti nella logistica, rapidi nelle risposte, efficaci nei risultati. Ma soprattutto siamo un'impresa di persone che da sempre fanno il proprio lavoro con attenzione, dedizione e amore per la farina. Questo è ciò che sappiamo fare meglio.

Contatti
Molini di Voghera S.p.A.
Strada Retorbido, 18
27058 Voghera (PV) ITALY
tel +39 0383 41320
info@molinidivoghera.it
www.molinidivoghera.it



Molini di Voghera
Mugnai in Oltrepò

FARINA
OLTREPÒ
100% GRANO LOCALE
da Agricoltori Selezionati





Molini di Voghera
Mugnai in Oltrepò

Da oltre 400 anni Molini di Voghera seleziona con cura i migliori grani dell'Oltrepò Pavese. Il clima e i terreni unici di questo territorio garantiscono da sempre frumenti di grande qualità che - oggi come allora - vengono personalmente portati ai Molini dai migliori coltivatori per essere macinati. La Farina Oltrepò vanta un aroma eccezionale ed è perfetta per tutte le preparazioni sia dolci che salate.

La Farina Oltrepò ha ottenuto la certificazione
UNI EN ISO 22005:2008
Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

CERTIFICATO N. P3519

UNI EN ISO 22005:2008



RINTRACCIABILITÀ NELLE
FILIERE AGROALIMENTARI
FILIERA INTERNA

**FARINA
OLTREPÒ**
100% GRANO LOCALE
da Agricoltori Selezionati



Quali sono i nostri prodotti?

LINEA "FARINA OLTREPÒ"

1Kg

25Kg

Farina Tipo "00" e "0"

Farina prodotta al 100% con grani provenienti dall'Oltrepò Pavese.

Nasce da un'attenta selezione di materie prime provenienti dai migliori agricoltori del territorio. Ideale per la produzione di prodotti da forno con lievitazione fino a 8-10 ore.

Dona aromi e profumi eccezionali ai prodotti sfornati.

W290 P/L 0,60 12,50% di proteine

1Kg

25Kg

Farina Integrale

La macinazione integrale unisce il sapore, l'aroma e la salubrità della farina Oltrepò ad un alto contenuto naturale di fibre.