

Com'è fatta?

I GRANI DELLA LINEA "PIZZERIA"



UNA MISCELA SPECIALE COMPOSTA DAI MIGLIORI FRUMENTI

che favoriscono lunghe lievitazioni
e rendono la pizza fragrante e digeribile.



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

Pizzeria

**FARINA
di Grano Tenero**





Molini di Voghera
Mugnai in Oltrepò

La linea “Pizzeria” nasce da un’attenta selezione di pregiati frumenti dell’Oltrepò Pavese e Canadesi. La particolare miscela di grano rende le farine della linea “Pizzeria” elastiche e vellutate. La massima espressione si ottiene nelle lunghe lievitazioni che donano alla pizza leggerezza e croccantezza.

Dal 1670

Pizzeria

FARINA
di Grano Tenero



Quali sono i nostri prodotti?

LINEA “PIZZERIA”

25Kg

Pizzeria Italia Tipo “00” e “0”

Farina prodotta al 100% con grani italiani provenienti dal territorio dell’Oltrepò Pavese e destinata alla produzione della pizza in teglia o di pizza che necessita brevi lievitazioni – fino ad un massimo di 6-8 ore. La particolare selezione dei grani la rendono elastica e facile da stendere.

W 270 P/L 0,55 12% di proteine

1Kg

25Kg

Pizzeria Classic Tipo “00” e “0”

Farina destinata all’uso quotidiano, molto equilibrata, ideale per tempi di lievitazione medi (8-10 ore).

W 310 P/L 0,55 13% di proteine

25Kg

Pizzeria Plus Tipo “00” e “0”

Pizzeria Plus si caratterizza per una maggiore forza ed è ottima per la produzione delle pizze cotte in forno a legna, con lievitazioni lunghe (superiori alle 16 ore) e impasti che devono assorbire molta acqua.

La particolare selezione di grani la rendono elastica e facile da stendere.

W 350 P/L 0,55 15% di proteine