SENZA GLUTINE

Miscele professionali per la produzione di prodotti senza glutine sempre impeccabili.

MOLINO MERANO
MERANER MÜHLE

UN LUOGO DAVVERO SPECIALE

Dove il gusto mediterraneo e quello alpino si incontrano.

In Alto Adige, terra di contrasti e armonie, il Molino Merano unisce tradizione, innovazione e passione per la panificazione di qualità.

Questa filosofia si riflette anche nella nostra linea **Senza Glutine**, pensata per chi sceglie prodotti senza glutine ma non vuole rinunciare al gusto e alla consistenza del pane.

Questa linea nasce dalla nostra esperienza nella panificazione e dalla volontà di offrire miscele senza glutine che uniscono qualità, facilità d'uso e gusto autentico. Prodotti sviluppati con attenzione e materie prime selezionate, per garantire risultati eccellenti in ogni preparazione.





LA NOSTRA LINEA SENZA GLUTINE

Le nostre miscele sono **complete e bilanciate,** realizzate con **materie prime naturalmente prive di glutine** e sviluppate per assicurare risultati di qualità in **pochi semplici passaggi**. Si adattano facilmente a qualsiasi **attrezzatura da panificazione standard**, senza bisogno di tecnologie specifiche, offrendo la massima praticità e un'elevata resa.

Il risultato: **impasti stabili, morbidi e fragranti,** che mantengono **freschezza e volume nel tempo.** Ogni ricetta combina innovazione e semplicità, per un'esperienza di gusto che sorprende anche i palati più esigenti.

In collaborazione con **Dietary Food Solutions**, esperti nella ricerca e nello sviluppo di prodotti senza glutine, arricchiamo ogni fase del processo con competenza tecnica, know-how e innovazione.

"MACINIAMO BUONE IDEE".

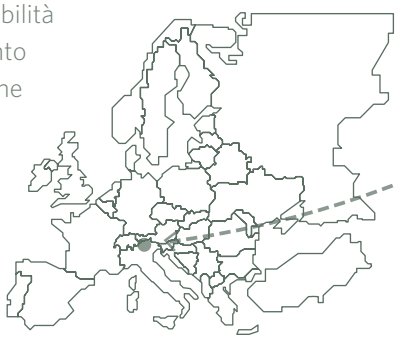


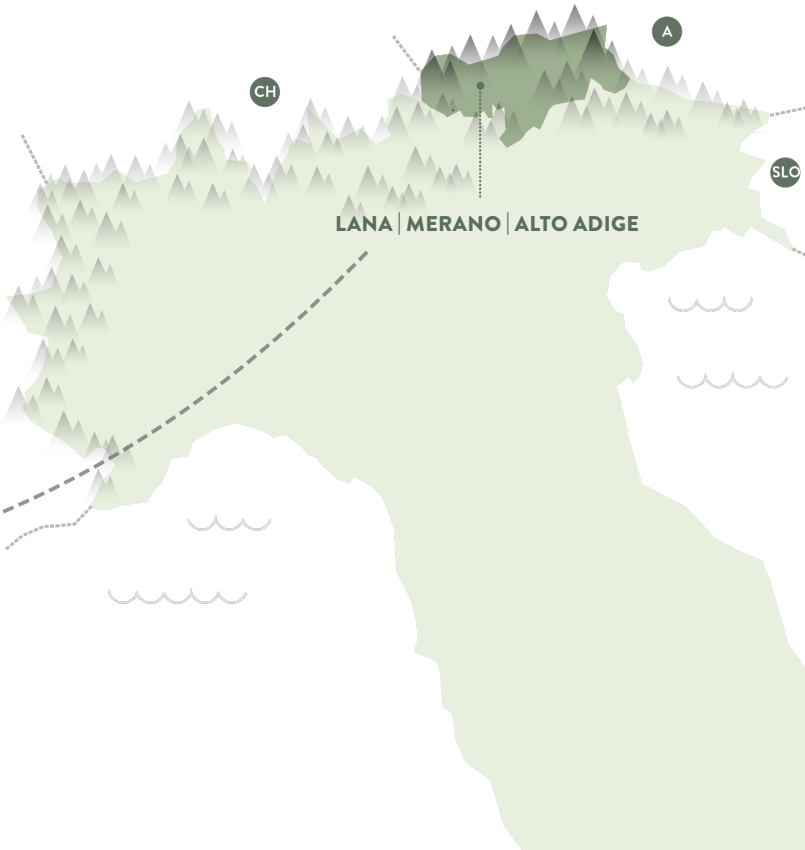


QUALITÁ GARANTITA IN OGNI FASE: ESPERIENZA, COMPETENZA E INNOVAZIONE

La produzione avviene in un **impianto dedicato esclusivamente al senza glutine,** separato e costantemente controllato. Ogni fase segue **processi certificati** e severi controlli di laboratorio, per garantire la massima sicurezza e purezza.

Il nostro impianto è certificato dal **2022** secondo il protocollo **BRCGS Gluten-Free**, un riconoscimento internazionale che attesta l'eccellenza del processo produttivo privo di glutine. Questo standard richiede controlli rigorosi, tracciabilità completa e miglioramento continuo: un impegno che garantisce a clienti e consumatori prodotti sicuri, affidabili e di qualità superiore.





PANE CHIARO

1 x 15 kg
art. **6096**

Miscela per la produzione di pane chiaro, pagnotte, panini e pane in cassetta dalla struttura soffice.

INGREDIENTI PRINCIPALI: Amido di mais, farina di riso, farina di grano saraceno.

Dosaggio: 100% del peso della farina.





PANE SCURO

1 x 15 kg
art. **6642**

Miscela per la produzione di pane scuro dal gusto intenso.

INGREDIENTI PRINCIPALI: Amido di mais, farina di grano saraceno, fibre vegetali, farina di lino.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

PANE AI SEMI

1 x 15 kg
art. **6036**

Miscela ricca di semi per la produzione di pane, pagnotte, panini e pane in cassetta.

INGREDIENTI PRINCIPALI: Amido di mais, farina di riso, semi di lino, semi di girasole, sesamo, farina di grano saraceno, farina di mais, pasta acida di riso essiccata.

Dosaggio: 100% del peso della farina.





SUPREMA

1 x 15 kg
art. **6325**

Miscela con amido di frumento deglutinato per la produzione di svariati prodotti da forno salati come pane, panini, pagnotte, focaccie e pizza in teglia.

INGREDIENTI PRINCIPALI: Amido di frumento deglutinato, farina di riso, fibre vegetali.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

PIZZA

1 x 15 kg
art. **6097**

Miscela per la produzione di pizze dal bordo croccante e focacce dal gusto deciso.

INGREDIENTI PRINCIPALI: Amido di mais, farina di riso, farina di grano saraceno, fibre vegetali.

Dosaggio: 100% del peso della farina.





MIRUM

1 x 15 kg
art. **6294**

Miscela per la produzione di panettone e lievitati dolci, caratterizzati da elevata sofficità e piacevolezza al morso.

INGREDIENTI PRINCIPALI: Farina di riso, amido di mais, zucchero, amido di riso, fibre vegetali.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

UNITOP

1 x 15 kg
art. **6449**

Miscela per la produzione di svariati prodotti da forno dolci come la frolla, pan di spagna e pasta choux o per preparazioni salate come pasta e gnocchi di patate.

INGREDIENTI PRINCIPALI: Amido di mais, farina di riso, farina di mais.

Dosaggio: 100% del peso della farina.





MUFFIN & PLUMCAKE

1 x 15 kg
art. **6124**

Miscela per la produzione di muffin e cake con una struttura soffice e morbida.

INGREDIENTI PRINCIPALI: Zucchero, amido di mais, farina di riso, amido di tapioca, farina di mais.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

MAXIMO

NOVITÀ

IL MASSIMO DELLA FLESSIBILITÀ

Con MAXIMO nasce una miscela versatile e performante, ideale per la produzione di un'ampia gamma di prodotti da forno come pane, pizza, focaccia, lievitati fritti, grissini e molto altro.



INGREDIENTI PRINCIPALI: Amido di mais, farina di riso, fibre vegetali, farina di lenticchie.

Dosaggio: 100% del peso della farina o tagliata con altre farine senza glutine

1 x 15 kg
art. **6626**

SCOPRI TUTTE LE RICETTE CON LE NOSTRE MISCELE SENZA GLUTINE

LE NOSTRE MISCELE SENZA GLUTINE, PERCHÈ?



- Materie prime selezionate con rigore e controlli accurati.
- Compatibili con le attrezzature da panificazione più comuni.
- Risultati eccellenti con processi semplici e affidabili.
- Standard produttivi elevati e prestazioni sempre costanti.
- Impasti ben lievitati, soffici ed elastici, con gusto equilibrato.
- Lunga shelf life del prodotto finito, con qualità stabile nel tempo.

I NOSTRI PUNTI DI FORZA



Efficienza, sicurezza e risultati concreti
Le nostre soluzioni senza glutine nascono per semplificare il lavoro quotidiano dei professionisti del settore, migliorando la resa e la qualità del prodotto finito.

Alta qualità e costanza produttiva
Risultati sempre uniformi grazie a processi controllati.

Facilità di lavorazione
Impasti stabili, performanti e dal comportamento prevedibile.

Maggiore resa e minori sprechi
Formulazioni bilanciate che ottimizzano tempi e risorse.

Supporto tecnico e consulenza personalizzata
Un partner affidabile per ogni fase del processo produttivo.

CERTIFICAZIONI PROCESSI

IFS Food · BRCGS Gluten Free · BRCGS Food Safety CERTIFICATED

CERTIFICAZIONI PRODOTTI

A·B·CERT · HIA HALAL WWW.HALALINT.ORG · INFORMED GLUTEN-FREE

MOLINO MERANO SRL
Zona Industriale 7 - 39011 - Lana (BZ)
info@molinomerano.it | 0473 497220
www.molinomerano.it

#maciniamobuoneidee | #feineideen