CATALOGO GENERALE MOLINO MERANO

Lievito madre, miscele, farine e più di 20 diversi cereali anche in versione biologica e senza glutine.



“A 18 anni, appena diplomato come mugnaio, ho rilevato insieme a mio padre il molino di Merano. È stata una scelta di cui non mi sono mai pentito, nemmeno per un giorno.
Ancora oggi mi affascina selezionare con cura ogni singolo chicco, lavorarlo con dedizione e nel modo migliore possibile, e investire in attrezzature all’avanguardia. Insieme ai miei figli, Johannes e Andreas, mi impegno ogni giorno per offrire ai nostri clienti prodotti di altissima qualità.”

Rudolf von Berg

UN LUOGO DAVVERO SPECIALE.

Dove il gusto mediterraneo e quello alpino si incontrano.

L'Alto Adige è una regione dai mille volti, dove contrasti solo apparentemente opposti convivono in armonia: nelle valli, ai piedi delle **vette dolomitiche** spesso innevate, il clima è mite e nei giardini crescono persino le palme.

Qui, **l'ambiente alpino e quello mediterraneo si incontrano**, e questo accade anche nel nostro molino, dove **l'eccellenza della panificazione italiana** si unisce alla **tradizione di montagna**, grazie all'uso di **materie prime e ingredienti accuratamente selezionati** per entrambe le culture.



TUTTO È COMINCIATO 600 ANNI FA.

Una grande tradizione che si tramanda da secoli

Molino Merano nasce nel 1985, ma affonda le sue radici in una storia lunga oltre **600 anni**, quando la famiglia **von Berg** iniziò la propria esperienza nella produzione di farine nella città tedesca di **Ansbach**, in Baviera.

Ancora oggi, **Molino Merano è un'azienda a conduzione familiare**, che continua a unire l'antica passione per il mestiere del mugnaio con i principi di una produzione al passo con i tempi: **accurata selezione delle materie prime, impianti tecnologici di ultima generazione, controlli scrupolosi in ogni fase del processo e massima attenzione alle esigenze dei clienti.**



1450.

La famiglia Von Berg, proprietaria del marchio Molino Merano, apre il primo molino a Ansbach, in baviera.





1985.

Inizia la produzione di Molino Merano a Lana, con una limitata e raffinata selezione di farine.



OGGI.

Molino Merano è **riconosciuto** a livello nazionale e internazionale come **l'esperto nei cereali e nelle fermentazioni.**

CHI È MOLINO MERANO OGGI

Conoscere i cereali per dare forma al futuro.

Molino Merano unisce la **conoscenza dei cereali** alla ricerca su **fermentazioni e lievito madre** per sviluppare farine e soluzioni innovative.

Soluzioni pensate per i professionisti di oggi e di domani, che uniscono **tradizione, ricerca** e attenzione anche al senza glutine.

1. MAGAZZINO AUTOMATICO
2. CONFEZIONAMENTO – PICCOLI FORMATI
3. PANETARIUM – ATELIER DI PANIFICAZIONE
4. UFFICI
5. FARINARIUM – NEGOZIO AL DETTAGLIO
6. IMPIANTO SENZA GLUTINE
7. IMPIANTO LIEVITO MADRE
8. MOLINO
9. NUOVI SILOS PER CEREALI
10. IMPIANTO DI MISCELAZIONE



23
TIPOLOGIE DI CEREALI

6
MOLINI SPECIALIZZATI

3
LABORATORI DI RICERCA & CONTROLLO

0 %
CROSS-CONTAMINATION

100 %
LIEVITO MADRE NATURALE

1
STABILIMENTO SENZA GLUTINE

CERTIFICAZIONI PROCESSI

IFS Food · BRCGS Gluten Free Certificated · BRCGS Food Safety Certificated

CERTIFICAZIONI PRODOTTI

A·B·CERT · KAMUT · eu k · HIA HALAL

UNA GAMMA SELEZIONATA PER SODDISFARE LE TUE ESIGENZE

LIEVITO MADRE 07
MISCELE DI PANIFICAZIONE 21
PANETTONE E GRAN LIEVITATI 35
CROISSANT E VIENNOISERIE 41
PIZZA E PINSA 45
SENZA GLUTINE 49
MATERIE PRIME 55
DECORI 65
FIOCCHI 66
SEMI 67
PRODOTTI DI COMPLEMENTO 67

LEGENDA:

»» BIO «« Prodotto biologico.

GLUTENFREE Prodotto certificato SENZA GLUTINE.

LEADER NELLA LAVORAZIONE DI CEREALI.

L'unico molino in Italia a lavorare oltre 23 diversi cereali ogni giorno.

Oltre a essere **leader nella macinazione dei grani** tradizionali, siamo orgogliosi di offrire una selezione di cereali meno conosciuti, come teff, miglio e molte altre varietà.

Nel nostro impianto, accanto ai molini dedicati alle **produzioni tradizionali, biologiche e alle farine integrali,** è presente anche un molino interamente riservato alla macinazione della segale.



MOLINO FARINE CLASISCHE

MOLINO FARINE BIOLOGICHE

MOLINO DELLA SEGALE

MOLINO FARINE INTEGRALI

MOLINO MANGIME BIOLOGICO

MOLINO SENZA GLUTINE

IL NOSTRO ABC DEI CEREALI.

Competenza molitoria applicata a ogni varietà di cereale.

La nostra **passione per i cereali** affonda le radici in oltre **sei generazioni di esperienza.** È questo patrimonio di conoscenza che ci permette di **conoscere ogni cereale** in profondità, valorizzandone le caratteristiche dalla selezione alla macinazione.

AMARANTO
AVENA
CHIA
FARRO SPELTA
FARRO DICOCCUM
FARRO MONOCOCCUM
GRNAO TENERO
KAMUT
GRANO ROSSO
GRANO SARACENO
GRANO DURO
MAIS
MIGLIO GIALLO
MIGLIO MARRONE
ORZO
QUINOA
RISO
SEGALE
SEMI DI CANAPA
SOIA
SORGUM
TEFF

L'ECCELLENZA NELLA SPECIALIZZAZIONE.

Tre pilastri produttivi per la massima sicurezza alimentare.

Innovazione, precisione e competenza prendono forma in **tre impianti d'avanguardia**, cuore pulsante di Molino Merano. È grazie a queste **strutture altamente specializzate** che possiamo garantire **elevati standard di sicurezza alimentare**.

IMPIANTO LIEVITO MADRE



Il cuore delle fermentazioni naturali.

Sito interamente dedicato alla cura e alla produzione di lievito madre e crusche fermentate.

Stabilità fermentativa e sviluppo del profilo aromatico per soluzioni clean label.

IMPIANTO GLUTEN-FREE



La sicurezza della separazione fisica.

Stabilimento certificato e isolato per la lavorazione di materie prime prive di glutine.

Flussi logistici, personale dedicato per una Cross-Contamination nulla.

IMPIANTO MISCELAZIONE



La tecnologia delle ricette su misura.

Impianto High-Tech per la realizzazione di premiscele o formulazioni personalizzate.

Stoccaggio compartimentato per annullare il rischio di Cross-Contamination.

LIEVITO MADRE

PER PRODOTTI DALLA STRUTTURA
E SAPORE INCONFONDIBILE.



Scopri di più

LIEVITI MADRE PER UNA PANIFICAZIONE MODERNA E CONTEMPORANEA.

Ezio Marinato



UN LIEVITO MADRE BILANCIATO.

L'ALLEATO INDISPENSABILE PER I PROFESSIONISTI DELL'ARTE BIANCA.

Quella naturale è stata la principale forma di lievitazione fino al Medio Evo e sembra che le sue origini risalgano all'Antico Egitto, dove è avvenuta quasi per caso, ma oggi è impossibile immaginare l'**arte della panificazione italiana** senza di essa. Il **lievito madre** è un impasto di **acqua e farina fermentato spontaneamente** nel quale vi è una crescita spontanea autoctona ed estremamente complessa di diversi ceppi di **batteri lattici e lieviti.**

Nella **nostra madre** sono presenti diverse famiglie selvagge di **lieviti** (**Saccharomyces e Candida**) e **batteri lattici** (**plantarum, brevis, sanfranciscensis**) che si riproducono spontaneamente con una **crescita competitiva** e **mutualistica**.





Questa riproduzione spontanea e il constante controllo da parte del nostro **laboratorio di microbiologia** fanno si che queste **famiglie** rimangano **bilanciate ed equilibrate** nella crescita garantendo un **giusto equilibrio tra pH e acidità** garantendone la **stabilità nel tempo** e permettere di produrre in modo più facile prodotti da forno dall'**inconfondibile gusto autentico**.

COMPONENTI.

Lieviti
candida, saccharomyces, ...

Batteri lattici
brevis, plantarum, sanfranciensis, ...

Metaboliti
diversi acidi, ecc.

I LIEVITI DI MOLINO MERANO DANNO VALORE AGGIUNTO AL TUO TEMPO.

"Grazie ai lieviti madre di Molino Merano, puoi portare la tua panificazione a un nuovo livello. Molino Merano con la sua esperienza ha prodotto una vasta gamma di lieviti madre mettendo nelle mani di noi professionisti dei lieviti moderni e contemporanei che ci aiutano a risparmiare tempo e a gestire meglio il nostro lavoro."

Ezio Marinato



METODO ARTIGIANALE, PRODUZIONE CERTIFICATA E CONTROLLATA.

LA PRODUZIONE AVVIENE DIRETTAMENTE NEL NOSTRO MOLINO, IN ALTO ADIGE.

Qui nel nostro Molino, esclusivamente con **l'acqua più pura di montagna** e le **farine di grani da noi attentamente selezionati e macinati**, abbiamo creato la base da cui ha preso vita **EVA**, il nostro **lievito madre** che conserviamo amorevolmente in appositi teli, legato con una robusta corda secondo la tradizione, preservandone così le **caratteristiche organolettiche uniche.**

Ogni giorno, nel nostro stabilimento, **rinfreschiamo il lievito madre unicamente con acqua e farina**. Questo processo avviene in un **ambiente protetto**, dove **igiene, tempo** e **temperature** sono **accuratamente controllati.**





La **qualità del nostro lievito madre** è garantita da una combinazione di fattori endogeni, come la **farina,** ed esogeni, come il **processo di produzione**. Inoltre, grazie al nostro **laboratorio interno di microbiologia,** monitoriamo costantemente tutti i parametri durante l'intero processo produttivo, assicurando così un **prodotto stabile e performante** per i nostri clienti.

Dopo **36 ore di lievitazione e svariati rinfreschi**, il lievito prodotto nel nostro stabilimento è pronto per essere **ridotto in polvere** grazie a un **delicato processo di essiccazione**, mantenendo così la sua **stabilità e il suo bilanciamento**, e dando vita alle **nostre linee di prodotto.**



SI CHIAMA EVA,

ED È IL NOSTRO LIEVITO MADRE.

Qui nel nostro Molino, **unicamente con l'acqua** più pura di **montagna** e le **farine di grani** da noi **accuratamente selezionati** e macinati, abbiamo creato la base da cui **è nata EVA**, il nostro lievito madre con tutte le sue **caratteristiche organolettiche uniche** che conserviamo amorevolmente in appositi teli e legata con una robusta corda, come vuole la tradizione.



AD OGNI MAESTRO IL SUO LIEVITO.

PER RISPONDERE ALLE VARIE ESIGENZE DEL MERCATO ABBIAMO CREATO DIVERSE LINEE DI PRODOTTI.

EVA

MADRE, CEPPO DI PARTENZA

ATLANTIDE

100% LIEVITI MADRE.

VIVANT (6369)
100% Lievito madre sviluppato
in collaborazione con il maestro Marinato

EVIVA BIO (3463)
100% Lievito madre biologico.

OLIMPO

LIEVITI MADRE
E LIEVITI DI CRUSCHE FERMENTATE.

FINUM (6360)
Lievito madre.
Attivo grazie all'aggiunta di Dry Yeast.

FINUM ITALIA (6375)
Lievito madre 100% italiano.
Attivo grazie all'aggiunta di Dry Yeast.

MURANO (6365)
Lievito madre per il mondo pizza.
Attivo grazie all'aggiunta di Dry Yeast.

PEGASO (6367)
Lievito madre di crusca di grano tenero.
Attivo grazie all'aggiunta di Dry Yeast.

ATENA (6366)
Lievito madre di crusca di grano duro.
Attivo grazie all'aggiunta di Dry Yeast.

EDEN

LIEVITI E MIGLIORATORI
A BASE DI LIEVITO MADRE.

LIEVITO MADRE (6574)
Lievito madre naturale essiccato.

OPTIMO (6163)
Miglioratore a base di lievito madre
pani di media-grande dimensione.

FORTIS (6162)
Miglioratore a base di lievito madre
pani di piccola-media dimensione.

FORTIS BIO (6576)
Miglioratore a base di lievito madre biologico
pani di piccola-media dimensione.

SEGALIS (6632)
Miglioratore a base di lievito madre di segale
pani di piccola-media dimensione.

ESTENSIA (6364)
Blend enzimatico per long shelf Life.

ESSENZIA (6192)
Blend enzimatico per la produzione di pane e
prodotti da forno.



ATLANTIDE

100% LIEVITO MADRE

ATLANTIDE è la nostra linea di **lievito madre autentico,** ottenuto esclusivamente da acqua e farina tramite fermentazione naturale ed essiccazione controllata, senza additivi né coadiuvanti tecnologici.

Garantisce un **lievito madre vivo e attivo**, in cui **lieviti e batteri lattici** si sviluppano spontaneamente, per una **lievitazione 100% naturale** e tutte le caratteristiche del lievito madre tradizionale.

Ideale per processi a **lunga fermentazione**, anche con biga, esalta **struttura, aroma e qualità sensoriale** del prodotto finito.

VIVANT

10 x 1 kg
cod. **6369**

100% LIEVITO MADRE SVILUPPATO IN COLLABORAZIONE CON IL MAESTRO MARINATO

Con lieviti e batteri lattici attivi, mantiene tutte le caratteristiche del lievito madre in pasta, perfetto per affiancare o sostituire il lievito madre in pasta.

- Lievitazione **100% naturale** senza l'aggiunta di lievito compresso o miglioratori;
- Adatto alla produzione di pane di **media-grande pezzatura** a **lunga lievitazione in massa o con biga**;
- Adatto in combinazione con **svariati tipi di farina** (integrale, semi-integrale - raffinata) **e di cereali** (grano tenero, farro, grano duro, segale, orzo, avena, ecc...);

INGREDIENTI PRINCIPALI: lievito madre essiccato (grano tenero)

Dosaggio: 5-10% del peso della farina.

EVIVA BIO

10 x 1 kg
cod. **3463**
»» BIO ««

100% LIEVITO MADRE BIOLOGICO

Mantiene tutte le caratteristiche del lievito madre in pasta, perfetto per affiancare o sostituire il lievito madre in pasta e garantire autenticità e gusto artigianale.

- Lievitazione **100% naturale** senza l'aggiunta di lievito compresso o miglioratori;
- Adatto alla produzione di pane di **media-grande pezzatura** a **lunga lievitazione in massa o con biga**;
- Adatto in combinazione con **svariati tipi di farina** (integrale, semi-integrale - raffinata) **e di cereali** (grano tenero, farro, grano duro, segale, orzo, avena, ecc...);

INGREDIENTI PRINCIPALI: lievito madre essiccato bio (grano tenero)

Dosaggio: 5-10% del peso della farina.











VIVANT

IL LIEVITO MADRE 100% NATURALE SVILUPPATO CON IL MAESTRO EZIO MARINATO.



VIVANT

IL LIEVITO MADRE 100% NATURALE DI EZIO MARINATO E MOLINO MERANO CHE SEMPLIFICA IL LAVORO TRA AFFIDABILITÀ, PERFORMANCE E QUALITÀ COSTANTE IN OGNI IMPASTO.

VIVAN con lieviti e batteri lattici attivi, può sostituire o affiancare il lievito madre in pasta, garantendo continuità nelle lavorazioni professionali. Utilizzato quotidianamente nel laboratorio del maestro Ezio Marinato,è un alleato concreto che permette di risparmiare tempo senza rinunciare alla lievitazone naturale. Il risultato è un prodotto fragrante, ben sviluppato e dal gusto autentico.

SCOPRI DI PIÙ

MOLINOMERANO.IT

@MOLINOMERANOFORBUSINESS

OLIMPO

LIEVITI MADRE E LIEVITI DI CRUSCHE FERMENTATE

OLIMPO è la nostra linea di **lieviti madre e lieviti madre da crusche fermentate**, ottenuti tramite fermentazione ed essiccazione controllata.

Garantisce la presenza di **metaboliti naturali** sviluppati durante la fermentazione, che contribuiscono a **stabilità dell'impasto, struttura e sviluppo aromatico,** integrando al contempo la praticità del **Dry Yeast** con potere fermentativo già attivo.

La linea introduce l'impiego di **crusche fermentate**, una soluzione innovativa che valorizza sottoprodotti della macinazione, arricchendo gli impasti con **fibre, aromi e funzionalità uniche,** migliorando la qualità complessiva del prodotto finito.











FINUM

10 x 1 kg
cod. **6360**

LIEVITO MADRE

Attivo grazie all'aggiunta di Dry Yeast. Consente di realizzare facilmente e in modo costante una vasta gamma di prodotti, sia salati che dolci, con un gusto autentico e inconfondibile.

- **Adatto** alla produzione di **pane** di qualsiasi pezzatura e **prodotti da forno** in combinazione con **qualsiasi tipo di cereale o miscela;**
- Contiene enzimi termolabili per un **miglior sviluppo**;
- Garantisce **etichetta pulita** del prodotto finito (Clean Label);

INGREDIENTI PRINCIPALI: lievito madre essiccato (grano tenero), lievito secco (Saccharomyces cerevisiae), enzimi: amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Dosaggio: 4% del peso della farina per pane. 6-10% del peso della farina per dolci.

FINUM ITALIA

10 x 1 kg
cod. **6375**

LIEVITO MADRE 100% ITALIANO

Realizzato con materie prime italiane e attivo grazie all'aggiunta di Dry Yeast, consente di ottenere con facilità prodotti da forno dolci e salati dal gusto autentico e qualità costante.

- **Prodotto con materie prime 100% italiane**
- **Adatto** alla produzione di **pane** di qualsiasi pezzatura e **prodotti da forno** in combinazione con **qualsiasi tipo di cereale o miscela**;
- Contiene enzimi termolabili per un **miglior sviluppo**;
- Garantisce **etichetta pulita** del prodotto finito (Clean Label);

INGREDIENTI PRINCIPALI: lievito madre essiccato (grano tenero), lievito secco (Saccharomyces cerevisiae), enzimi: amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.
Origine geografica: Italia

Dosaggio: 4% del peso della farina per pane. 6-10% del peso della farina per dolci.

FINUM ITALIA

IL LIEVITO MADRE 100% ITALIANO
PER L'ARTE BIANCA SENZA LIMITI
FIRMATO MOLINO MERANO.



FINUM ITALIA

IL LIEVITO MADRE 100% ITALIANO FIRMATO MOLINO MERANO, CHE LIBERA TUTTO IL POTENZIALE DELL'ARTE BIANCA, TRA VERSATILITÀ, AROMA E NATURALE EQUILIBRIO.

Realizzato con materie prime 100% italiane, FINUM ITALIA è il lievito madre che accompagna ogni professionista dell'arte bianca. Versatile e affidabile, valorizza ogni impasto esaltando aroma, gusto e struttura, con risultati sempre equilibrati e naturali. Il risultato è un prodotto fragrante, ben sviluppato e dal profilo autentico, capace di distinguersi per qualità, costanza e resa in ogni lavorazione.

SCOPRI DI PIÙ

MOLINOMERANO.IT

@MOLINOMERANOFORBUSINESS

MURANO

10 x 1 kg
cod. **6365**

LIEVITO MADRE PER IL MONDO PIZZA

Attivo grazie all'aggiunta di Dry Yeast. Garantisce cornicioni alveolati e fragranti, per pizze, pinse e focacce aromatiche e altamente digeribili.

- **Garantisce cornicioni alveolati e fragranti** con elevato sviluppo e volume in cottura;
- Conferisce **elasticità all'impasto e facilita la stesura**, assicurando stabilità e tolleranza nei processi produttivi;
- **Ideale per pizza, pinsa e focaccia,** migliora aroma, digeribilità e shelf-life del prodotto finito.

INGREDIENTI PRINCIPALI: lievito madre essiccato (grano tenero), lievito secco, farina di **grano** tenero maltato.

Dosaggio: 4% del peso della farina.



PEGASO

10 x 1 kg
cod. **6367**

LIEVITO MADRE DI CRUSCA
DI GRANO TENERO

Attivo grazie all'aggiunta di Dry Yeast. Ideale per produrre pane e prodotti da forno con identità precisa, in modo facile e costante.

- **Adatto** alla produzione di **pane e svariati prodotti da forno** in combinazione con **qualsiasi tipo di cereale;**
- Contiene crusca di grano tenero fermentata per una **crosta estremamente croccante** e un **sapore strepitoso** del prodotto finito;
- Garantisce **etichetta pulita** del prodotto finito (Clean Label);

INGREDIENTI PRINCIPALI: crusca di grano tenero fermentata 86%, lievito secco (Saccharomyces cerevisiae), lievito madre essiccato (grano tenero), enzimi: amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico

Dosaggio: 8% del peso della farina per pane.





ATENA

10 x 1 kg
cod. **6366**

LIEVITO MADRE DI CRUSCA
DI GRANO DURO

Attivo grazie all'aggiunta di Dry Yeast. Specifico per prodotti a base di semola, assicura freschezza e fragranza prolungata nel tempo.

- Adatto alla produzione di **pane e prodotti da forno a base di semola;**
- Contiene crusca di grano duro fermentata per una **crosta estremamente croccante** e un **sapore strepitoso** del prodotto finito;
- Garantisce **etichetta pulita** del prodotto finito (Clean Label);

INGREDIENTI PRINCIPALI: crusca di grano duro fermentata 86%, lievito secco (Saccharomyces cerevisiae), Lievito madre essiccato (grano tenero), enzimi: amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Dosaggio: 8% del peso della farina per pane.





ATENA

IL LIEVITO MADRE
CHE ESALTA LA SEMOLA
FIRMATO MOLINO MERANO.



ATENA

IL LIEVITO MADRE DI CRUSCA DI GRANO DURO FIRMATO MOLINO MERANO, CHE ESALTA LE LAVORAZIONI A BASE DI SEMOLA CON CROCCANTEZZA, AROMA E QUALITÀ NEL TEMPO.

Ottenuto da crusca di grano duro fermentata ed essiccata, è ideale per la panificazione professionale dei prodotti a base di semola: dona una crosta estremamente croccante e un gusto intenso e autentico, mantenendo fragranza e piacevolezza nel tempo. Il risultato è un prodotto ricco, persistente e distintivo, capace di elevare ogni creazione a base di semola.

SCOPRI DI PIÙ

MOLINOMERANO.IT

@MOLINOMERANOFORBUSINESS

LINEA EDEN

LIEVITI E MIGLIORATORI A BASE DI LIEVITO MADRE

EDEN rappresenta la nostra linea di **lieviti madre e miglioratori a base di lievito madre**, ottenuta da acqua e farina tramite fermentazione ed essiccazione controllata.

Mantiene i **metaboliti naturali** sviluppati durante la fermentazione, responsabili di **stabilità dell'impasto, sviluppo aromatico e struttura** del prodotto finale.

Richiede l'aggiunta di un **potere fermentativo attivo** (lievito secco o fresco) per garantire una fermentazione completa, combinando **aroma naturale e qualità del lievito madre** con costanza produttiva.











LIEVITO MADRE

1 x 15 kg
cod. **6574**

10 x 1 kg
cod. **6362**

LIEVITO MADRE NATURALE ESSICCATO IN POLVERE

Ideale per la preparazione di pane e prodotti da forno artigianali.

- Lievito secco o compresso da aggiungere a parte per adattarlo ai cicli produttivi;
- Garantisce **etichetta pulita** del prodotto finito;

INGREDIENTI PRINCIPALI: lievito madre essiccato (grano tenero)

Dosaggio: 3%-5% del peso della farina.

OPTIMO

1 x 15 kg
cod. **6163**

MIGLIORATORE A BASE DI LIEVITO MADRE – PANI DI MEDIA-GRANDE DIMENSIONE

Favorisce struttura e volume, ottimizzando la resa dei pani più grandi.

- Contiene enzimi termolabili per un **miglior sviluppo;**
- Lievito secco o compresso da aggiungere a parte per adattarlo ai cicli produttivi;
- Garantisce **etichetta pulita** del prodotto finito;

INGREDIENTI PRINCIPALI: lievito madre essiccato (grano tenero), enzimi: amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Dosaggio: 3%-5% del peso della farina per pane.

FORTIS

1 x 15 kg
cod. **6162**

MIGLIORATORE A BASE DI LIEVITO MADRE – PANI DI PICCOLA-MEDIA DIMENSIONE

Garantisce una migliore struttura e un volume uniforme per pani di dimensione ridotta.

- Contiene enzimi termolabili per un **miglior sviluppo;**
- Lievito secco o compresso da aggiungere a parte per adattarlo ai cicli produttivi;
- Garantisce **etichetta pulita** del prodotto finito;

INGREDIENTI PRINCIPALI: lievito madre essiccato (grano tenero), enzimi: amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Dosaggio: 3%-5% del peso della farina per pane.

FORTIS BIO

1 x 15 kg
cod. **6576**
BIO

MIGLIORATORE A BASE DI LIEVITO MADRE BIOLOGICO – PANI DI PICCOLA-MEDIA DIMENSIONE

Garantisce una migliore struttura e un volume uniforme per pani di dimensione ridotta.

- Contiene enzimi termolabili per un **miglior sviluppo;**
- Lievito secco o compresso da aggiungere a parte per adattarlo ai cicli produttivi;
- Garantisce **etichetta pulita** del prodotto finito;

INGREDIENTI PRINCIPALI: lievito madre essiccato (grano tenero), enzimi: amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Dosaggio: 7% del peso della farina per pane.



SEGALIS

1 x 15 kg
cod. **6632**

MIGLIORATORE A BASE DI LIEVITO MADRE DI SEGALE – PANI DI PICCOLA-MEDIA DIMENSIONE

Specifico per pani di segale, conferisce struttura e morbidezza costante.

- **Esalta il profilo aromatico** tipico della segale, conferendo al pane un gusto deciso e autentico;
- **Migliora la stabilità** dell'impasto e la tolleranza ai processi, garantendo risultati costanti;
- Contribuisce a una **migliore freschezza e conservabilità** del prodotto finito.

INGREDIENTI PRINCIPALI: lievito madre essiccato (segale), pasta acida essiccata (segale), farina di frumento, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi (frumento).

Dosaggio: 3-5% del peso della farina per pane.



ESTENSIA

10 x 1 kg
cod. **6364**

BLEND ENZIMATICO PER LONG SHELF LIFE

Aiuta a mantenere il pane e i prodotti da forno finiti più morbidi e freschi più a lungo.

- Contribuisce a mantenere la **morbidezza nel tempo,** rallentando il processo di raffermamento;
- **Migliora la struttura** della mollica, rendendola più soffice ed elastica;
- Supporta una qualità costante del prodotto finito anche nelle produzioni prolungate.

INGREDIENTI PRINCIPALI: lievito madre essiccato (grano tenero), enzimi: amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Dosaggio: 0,5-1,5% del peso della farina.



ESSENZIA

1 x 15 kg
cod. **6192**

BLEND ENZIMATICO PER LA PRODUZIONE DI PANE E PRODOTTI DA FORNO

Migliora l'impasto e ottimizza la resa durante la produzione.

- **Migliora la lavorabilità** dell'impasto, rendendolo più stabile e facile da gestire;
- Favorisce uno **sviluppo ottimale** in fase di lievitazione e cottura;
- Contribuisce a una maggiore uniformità e **resa del prodotto finito.**

INGREDIENTI PRINCIPALI: lievito madre essiccato (grano tenero), farina di frumento, enzimi: amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Dosaggio: 0,5-1,5% del peso della farina.




NEL TEMPO LENTO
DELLA FERMENTAZIONE,
NASCE IL CARATTERE.
Scopri tutte
le ricette

MISCELE DI PANIFICAZIONE

L'ARTE DEL MUGNAIO E DEL TECNICO AL SERVIZIO DEL PROFESSIONISTA.



Scopri di più

LINEA MULTICEREALI

Le nostre soluzioni perfettamente bilanciate per chi vuole arricchire la propria offerta con prodotti a base di diversi cereali e ricchi di semi.

DORATO

1 x 15 kg
cod. **6471**

MISCELA CON FARINE SPECIALI, AVENA, SEGALE, ORZO, TEFF, SEMI DI GIRASOLE, SESAMO E ZUCCA E LIEVITO MADRE

Ideale per prodotti da forno dal colore accattivante e dal profilo nutrizionale ricco, garantisce struttura equilibrata, gusto intenso e aroma complesso.freschi più a lungo.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 00, semi 10% (girasole, sesamo, zucca), estratto di malto in polvere (orzo), fiocchi di farro, lievito madre essiccato (grano tenero), farina di segale, farina di avena, farina di teff, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina





DEL COLLE

1 x 15 kg
cod. **6166**

MISCELA CON SEGALE, AVENA, ORZO, SEMI DI GIRASOLE, SESAMO E LINO E LIEVITO MADRE

Ideale per svariati prodotti da forno, garantisce struttura equilibrata, gusto rustico e una texture ricca grazie alla presenza di semi e farine maltate.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 0, semi (girasole, sesamo, lino), lievito madre essiccato (grano tenero), farina di segale, farina maltata (orzo, grano tenero), estratto di malto (orzo), farina di avena, farina di orzo, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina

CIABATTA TUTTOGUSTO

1 x 15 kg
cod. **6047**

MISCELA CON SEMI DI SESAMO, GIRASOLE, LINO E LIEVITO MADRE

Ideale per ciabatte di media pezzatura, garantisce struttura leggera, alveolatura sviluppata e gusto ricco e aromatico.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 0, semi 6,7% (semi di girasole, sesamo, semi di lino), lievito madre essiccato (grano tenero), gritz soia, fiocchi di grano tenero, farine maltate (segale, orzo), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina





PANE DELLE ANDE

1 x 15 kg
cod. **6098**

MISCELA CON QUINOA, AMARANTO, SEMI DI CHIA E LIEVITO MADRE

Ideale per svariate tipologie di pane, garantisce struttura equilibrata, gusto caratteristico e profilo nutrizionale ricco e distintivo.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 00, semi (Chia, girasole, sesamo), quinoa rossa, semola di grano duro, lievito madre di farina di grano tenero tipo 0 in polvere, farina di quinoa, farina di amaranto, sale, farina di segale tostata, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina

DORATO

LA MISCELA CHE RISPLENDE
TRA CEREALI E SEMI
FIRMATA MOLINO MERANO.



DORATO

LA MISCELA CHE RISPLENDE TRA GUSTO E COLORE FIRMATA MOLINO MERANO,
PER CREAZIONI CHE CATTURANO LO SGUARDO E CONQUISTANO AL PRIMO ASSAGGIO.

Una selezione di farine speciali e un mix di semi, arricchita da lievito madre per esaltare aroma e struttura. Pensata per prodotti da forno dal colore dorato e accattivante, assicura impasti stabili e una struttura equilibrata, con gusto intenso e profilo aromatico complesso.
Il risultato è un prodotto ricco, fragrante e armonioso, che unisce piacere sensoriale e valore nutrizionale.

SCOPRI DI PIÙ

MOLINOMERANO.IT

@MOLINOMERANOFORBUSINESS

GRAN RUSTIK

1 x 15 kg
cod. **6021**

MISCELA CON FIOCCHI DI AVENA, FIOCCHI DI FARRO, SEMI E LIEVITO MADRE

Ideale per pane e panini, garantisce struttura rustica, buona morbidezza e gusto ricco con texture croccante e variegata.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 00, semi (girasole, sesamo), lievito madre essiccato (grano tenero), fiocchi frumento, fiocchi di farro, crusca (grano tenero), sale marino, farina tostata (segale), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina





RUSTICALE

1 x 15 kg
cod. **6029**

MISCELA CON SEMI DI LINO, GIRASOLE, SOIA SPEZZATA, GRANO DURO SOFFIATO E LIEVITO MADRE

Ideale per pane rustico, garantisce struttura consistente, gusto intenso e profilo aromatico ricco e speziato.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 0, semi (lino, girasole), gritz soia, grano duro soffiato, crusca (grano tenero), farine maltate (orzo, segale), sale marino, lievito madre essiccato (grano tenero), spezie (paprica), emulsionante: lecitina di girasole, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina

POWER KORN

1 x 15 kg
cod. **6005**

MISCELA CON GRITZ DI SOIA, QUINOA, AMARANTO, SEMI E LIEVITO MADRE

Ideale per pane e pagnotte scure, garantisce struttura ricca, gusto deciso e profilo nutrizionale elevato.

INGREDIENTI PRINCIPALI: gritz di soia tostata, farina di grano tenero tipo 0, farina di grano duro, semi (lino, girasole), lievito madre essiccato (grano tenero), semi di girasole, germe (grano), farine maltate (segale, orzo), amaranto, emulsionante: lecitina di girasole, farina di quinoa, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 50% del peso della farina





PANE AI SEMI DI ZUCCA

1 x 15 kg
cod. **6072**

MISCELA CON SEMI DI ZUCCA, SEMI DI GIRASOLE, GRITZ DI SOIA E LIEVITO MADRE

Ideale per panini di piccola-media pezzatura, garantisce struttura equilibrata, gusto ricco e croccantezza caratteristica.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 0, semi 16% (zucca 13%, girasole 3%), gritz di soia, lievito madre essiccato (grano tenero), fiocchi di segale, sale, farina maltata (segale, orzo tostato), grasso in polvere (olio di palma, sciroppo di glucosio, proteine del latte), spezie (coriandolo, noce moscata), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina

PANE SOLE

1 x 15 kg
cod. **6073**

MISCELA CON SEMI DI GIRASOLE,
SEMI DI LINO, FIOCCHI DI AVENA,
FARINA DI SOIA E LIEVITO MADRE

Ideale per pane, panini e pagnotte, garantisce struttura equilibrata, morbidezza e gusto ricco e nutriente.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 0, semi (girasole 15%, lino), lievito madre essiccato (grano tenero), sale, fiocchi d'avena 6%, farina di soia, fiocchi di patate (patate, emulsionante E471, colorante E100), pasta acida essiccata (segale), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina





AVENA MIX

1 x 15 kg
cod. **6034**

MISCELA CON FIOCCHI DI AVENA
E LIEVITO MADRE

Ideale per la produzione di pane e prodotti da forno, garantisce struttura soffice e gusto equilibrato con note di cereali.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 0, lievito madre essiccato (grano tenero), fiocchi di avena 8%, farina di soia, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi

Dosaggio: 100% del peso della farina

PANE MILLESEMI

1 x 15 kg
cod. **5123**

MISCELA CON SEMI DI LINO E GIRASOLE,
GRITZ DI SOIA E LIEVITO MADRE

Ideale per la produzione di pane e prodotti da forno, garantisce struttura equilibrata, buona alveolatura e gusto ricco con una texture caratterizzata dalla presenza di semi.

INGREDIENTI PRINCIPALI: gritz di soia tostata, farina di grano tenero tipo 2, semi 13% (lino, girasole), semola di grano duro, germe (grano tenero), farine maltate (segale), lievito madre essiccato (grano tenero), fiocchi di patata (patate, emulsionante E471, colorante: E100), amaranto, malto d'orzo in polvere, sale marino, pasta acida essiccata (frumento), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio 100% sul peso della farina



LINEA SUDTIROLESE

Le nostre soluzioni perfettamente bilanciate per chi vuole arricchire la propria offerta con prodotti a base di segale e spezie tipiche dell'arco alpino.

VIGILIUS

1 x 15 kg
cod. **6606**

MISCELA CON FARINA DI SEGALE, LIEVITO MADRE DI SEGALE E CRUSCA FERMENTATA

Ideale per pane di grande pezzatura, garantisce struttura complessa, aroma intenso e gusto equilibrato, con freschezza e morbidezza prolungate nel tempo.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 00, farina di grano tenero tipo 1, farina di segale 16%, crusca fermentata 7% (grano tenero), lievito madre essiccato 3% (segale).

Dosaggio: 100% del peso della farina





VENOSTINI

1 x 15 kg
cod. **6051**

MISCELA CON FARINA DI SEGALE, PASTA ACIDA E SPEZIE

Ideale per pane tipico sudtirolese, garantisce struttura equilibrata, aroma intenso e gusto caratteristico.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 1, farina di segale, amido di mais, crusca (grano tenero), sale, pasta acida essiccata (segale), spezie (coriandolo, anice).

Dosaggio: 100% del peso della farina

CUOR DI SEGALE

1 x 15 kg
cod. **6278**

MISCELA CON FARINA DI SEGALE TIPO 0 E LIEVITO MADRE

Perfetta per pane di media pezzatura dal colore chiaro, assicura struttura uniforme, alveolatura regolare e gusto autentico.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di segale 70%, farina di grano tenero tipo 00, lievito madre essiccato (grano tenero), farina maltata (grano tenero tostato), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina





PRONTO PANE SEGALE

1 x 15 kg
cod. **6083**

MISCELA CON FARINA DI SEGALE, PASTA ACIDA E FIOCCHI DI SEGALE

Ideale per pane di media-grande pezzatura, garantisce consistenza morbida, struttura.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 1, farina di segale 5%, fiocchi di segale 3,8%, lievito madre essiccato (grano tenero), sale, farina maltata (orzo, segale 1,4%), pasta acida essiccata 0,5% (segale), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina

VIGILIUS

L'ESSENZA DI MOLINO MERANO
IN UNA MISCELA UNICA.



VIGILIUS

L'ESSENZA DI MOLINO MERANO CHE VALORIZZA LA TRADIZIONE DELLA SEGALE CON UN EQUILIBRIO PERFETTO TRA STRUTTURA, AROMA E PROFONDITÀ DI GUSTO.

Lievito madre di segale, lievito madre di crusca fermentata e farina di segale per pani dalla struttura articolata e dal profilo aromatico intenso. Pensata per produzioni di grande pezzatura, assicura impasti stabili e una struttura complessa, esaltando aromi avvolgenti e sfumature autentiche. Il risultato è un pane equilibrato, dal gusto profondo, con freschezza e morbidezza prolungate nel tempo.

SCOPRI DI PIÙ

MOLINOMERANO.IT

@MOLINOMERANOFORBUSINESS

LAUGEN

1 x 15 kg
cod. **6017**

MISCELA CON LIEVITO MADRE

Ideale per la produzione di pani conditi e specialità tipo bretzel o laugen, garantisce struttura equilibrata, buona lavorabilità e gusto caratteristico.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 00, lievito madre essiccato (grano tenero), sale, grasso in polvere (olio di palma, sciroppo di glucosio, proteine del latte), lievito secco disattivato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi

Dosaggio: 100% del peso della farina



LINEA RUSTICA

Le nostre soluzioni perfettamente bilanciate per chi desidera realizzare prodotti di media grande pezzatura dall'aspetto rustico.

DEL MASO

1 x 15 kg
cod. **6165**

MISCELA CON GRITZ DI SOIA, QUINOA, AMARANTO, SEMI E LIEVITO MADRE

Ideale per pane e pagnotte scure, garantisce struttura ricca, gusto deciso e profilo nutrizionale elevato.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 00, pasta acida essiccata (segale), lievito madre essiccato (grano tenero), glutine (frumento), fibra vegetale (pisello), farina maltata (orzo, frumento), estratto di malto in polvere (orzo), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 50% del peso della farina





PAN DI MONTAGNA

1 x 15 kg
cod. **6002**

MISCELA CON FARINA DI SEGALE, CRUSCA E LIEVITO MADRE

Perfetta per pane rustico di media pezzatura, assicura struttura compatta, gusto intenso e profilo aromatico tipico dei pani di montagna.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 00, farina di segale, crusca alimentare (grano tenero, segale), lievito madre essiccato (grano tenero), sale, farina tostata (segale), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina

LINEA CEREALI ANTICHI

Le nostre soluzioni perfettamente bilanciate per chi vuole arricchire la propria offerta con prodotti a base di grani antichi come il farro.

TRE FARRI

1 x 15 kg
cod. **6279**

MISCELA CON OLTRE IL 90% DI FARRO E LIEVITO MADRE

Ideale per pane e panini, garantisce struttura equilibrata, buona alveolatura e un gusto autentico e distintivo grazie all'elevato contenuto di farro.

INGREDIENT PRINCIPALI: farina di farro 55% (spelta, monococcum, dicoccum), farina di farro integrale 35%, farina di segale, lievito madre essiccato (grano tenero), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina





FARRO & GRANO SARACENO

1 x 15 kg
cod. **6075**

MISCELA CON FARRO, GRANO SARACENO E LIEVITO MADRE

Perfetta per pane in cassetta e panini, assicura struttura morbida, gusto caratteristico e un profilo aromatico equilibrato.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 00, farina di farro 33%, farina di grano saraceno 7%, lievito madre essiccato (grano tenero), sale, pasta acida essiccata (frumento), fiocchi di patate (patate, emulsionante E471, colorante E100), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina

FARRO INTEGRALE

1 x 15 kg
cod. **6022**

MISCELA CON FARRO INTEGRALE, SEMI DI GIRASOLE E LIEVITO MADRE

Ideale per pane in cassetta, garantisce struttura soffice, consistenza ricca e gusto pieno con note rustiche.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di farro integrale 42%, fiocchi di farro 20%, semi (girasole), fiocchi di patate, pasta acida essiccata (segale), zucchero, lievito madre essiccato (farro), sale marino, latte intero in polvere, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina





FARRO & MUESLI

1 x 15 kg
cod. **6024**

MISCELA CON FARRO, FRUTTA SECCA, MUESLI E LIEVITO MADRE

Perfetta per pane e panini rustici, assicura struttura morbida, gusto ricco e una texture variegata e fragrante.

INGREDIENTI PRINCIPALI: Farine 54% (farro, farro integrale, farro estrusa), muesli 37%, uvetta, albicocche essiccate (albicocche, farina di riso, anidride solforosa), semi (zucca, girasole), nocciole, noci, fiocchi di farro, mele essiccate (mele, farina di riso), zucchero, lievito madre essiccato (grano tenero), tuorlo d'uovo in polvere, sale, aromi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina

LINEA MEDITERRANEA

Le nostre soluzioni perfettamente bilanciate per chi vuole arricchire la propria offerta con prodotti a base di grano duro e mais.

GRAN STIRATA

1 x 15 kg
cod. **6292**

MISCELA CON GRANO TENERO, RISO, SOIA E LIEVITO MADRE

Ideale per pinsa, pizza contemporanea e pizza in pala, garantisce impasti ad alta idratazione, struttura leggera e alveolatura sviluppata.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 00, farina di riso, lievito madre essiccato (grano tenero), farina di soia, estratto di malto (orzo, grano tenero), glutine (frumento), lievito secco disattivato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina





GRANSEMOLA

1 x 15 kg
cod. **6028**

MISCELA CON SEMOLA DI GRANO DURO E LIEVITO MADRE

Perfetta per pane rustico di media-grande pezzatura, assicura struttura consistente, crosta croccante e gusto autentico.

INGREDIENTI PRINCIPALI: Semola di grano duro 82%, farina di grano tenero tipo 00, lievito madre essiccato (grano tenero), sale, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina

CRUNCHY MAIS

1 x 15 kg
cod. **6033**

MISCELA CON MAIS ESTRUSO, SEMI E LIEVITO MADRE

Ideale per panini e prodotti da forno, garantisce texture croccante, struttura equilibrata e gusto ricco e speziato.

INGREDIENTI PRINCIPALI: Farina di grano tenero tipo 0, semola di grano duro, mais soffiato 9,7%, semi (girasole), lievito madre essiccato (grano tenero), sale, emulsionante: lecitina di girasole, spezie (sedano, senape), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina





CURCUMA & ZENZERO

1 x 15 kg
cod. **6223**

MISCELA CON CURCUMA, ZENZERO E LIEVITO MADRE

Perfetta per prodotti da forno dolci e salati, dona colore intenso, profumo aromatico e gusto distintivo.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 00, farina di segale, lievito madre essiccato (grano tenero), curcuma 1,1%, zenzero 0,3%, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina

PANPRO+

LA MISCELA PROTEICA AD ALTE PRESTAZIONI, FIRMATA MOLINO MERANO.



PANPRO+

PRESTAZIONE TECNICA E PIACERE SENSORIALE IN UN'UNICA MISCELA AD ALTO CONTENUTO PROTEICO, FIRMATA MOLINO MERANO.

PANPRO+ unisce oltre il 20% di energia da proteine e performance tecnologiche elevate, garantendo impasti stabili, versatili e facilmente gestibili in ogni fase di lavorazione. Strutture armoniose, colore naturalmente ambrato e prestazioni affidabili anche ad alte idratazioni. Il risultato è un prodotto versatile, equilibrato al palato, nutrizionalmente ricco e dal gusto autentico.

SCOPRI DI PIÙ

MOLINOMERANO.IT

@MOLINOMERANOFORBUSINESS

SOFTLATTE

1 x 15 kg
cod. **6511**

MISCELA CON LATTE E LIEVITO MADRE

Ideale per la produzione di panini soffici, buns e pan carré, garantisce struttura morbida, gusto delicato e buona stabilità in lievitazione, con freschezza prolungata nel tempo.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 00, grasso in polvere (olio di palma, sciroppo di glucosio, proteine del latte), zucchero, lievito madre essiccato (grano tenero), destrosio, sale, latte scremato in polvere, emulsionante (E472e), farina maltata (frumento), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina



LINEA BILANCIATA

Le nostre soluzioni perfettamente bilanciate per chi vuole realizzare prodotti ad alto contenuto di proteine e fibre con un gusto bilanciato.

PANPRO+

1 x 15 kg
cod. **6649**

MISCELA CON LIEVITO MADRE AD ALTE PRESTAZIONI E ALTO CONTENUTO PROTEICO

Ideale per pane, pizza, focacce e prodotti da forno versatili, garantisce alveolatura aperta, struttura armoniosa e gusto equilibrato anche in lavorazioni ad alta idratazione.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 00, farina integrale di grano tenero, proteine vegetali (pisello, frumento), lievito madre essiccato (grano tenero), farina di lino, farina di lenticchie, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina





TOP-FIT

1 x 15 kg
cod. **6442**

MISCELA BILANCIATA CON LIEVITO MADRE, AD ALTO CONTENUTO PROTEICO E RICCA DI FIBRE

Perfetta per pane in cassetta e panini, assicura struttura equilibrata, morbidezza e profilo nutrizionale completo.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina integrale di grano tenero, fiocchi di avena, glutine (frumento), proteine vegetali (soia, pisello), crusca (avena), semi (girasole), gritz di soia, semi di Chia (Salvia hispanica), fibra vegetale: inulina, lievito madre essiccato (grano tenero), farina di lenticchie, sale, pasta acida essiccata (segale), malto (orzo), farina maltata (grano tenero tostato), estratto di malto (orzo), antiossidante: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina

LINEA BIOLOGICA

Le nostre soluzioni perfettamente bilanciate per chi vuole arricchire la propria offerta con prodotti biologici e clean label.

DEL COLLE BIO BASIC

1 x 15 kg
cod. **4034**
BIO

MISCELA BIOLOGICA MULTICEREALI CON SEMI E LIEVITO MADRE

Ideale per pane e prodotti da forno ricchi e nutrienti, garantisce struttura equilibrata, gusto rustico e una texture arricchita dalla presenza di semi.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 0, semi 31% (girasole, sesamo, lino), lievito madre essiccato (grano tenero), farina di segale, farina maltata (orzo), farina di avena, farina di orzo.

Dosaggio: 50% del peso della farina





PANRICCO DEL MOLINO BIO

1 x 15 kg
art. **4002**
BIO

MISCELA BIOLOGICA CON SEMI, NOCI E LIEVITO MADRE

Perfetta per pane, panini e pagnotte dal colore intenso, assicura gusto ricco, struttura morbida e una texture croccante grazie a semi e frutta secca.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 1, farina di segale, farina integrale di grano tenero rosso, rottura di soia, noci, semi (zucca, girasole), zucchero di canna, fiocchi di patate, pasta acida integrale essiccata (segale), lievito madre essiccato (grano tenero), sale, farina di grano tenero estrusa, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina

ANTIQ BIO

1 x 15 kg
art. **4243**
BIO

MISCELA BIOLOGICA CON KAMUT®, FARRO E LIEVITO MADRE

Ideale per pane e prodotti da forno dal gusto autentico, garantisce struttura equilibrata, buona alveolatura e un profilo aromatico distintivo.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano khorasan KAMUT® 63%, farina di farro 30%, lievito madre essiccato (farro), sale, fiocchi di patate, zucchero, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina





KAMUT® & FARRO BIO

1 x 15 kg
art. **4241**
BIO

MISCELA BIOLOGICA CON KAMUT®, FARRO, FINOCCHIO E LIEVITO MADRE

Perfetta per prodotti da forno aromatici, unisce struttura bilanciata, fragranza e note caratteristiche dei cereali antichi.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano Khorasan Kamut® 55%, farina di farro 29,5%, farina integrale di farro 5,8%, fiocchi di farro 3,7%, lievito madre essiccato (grano tenero), sale, zucchero di canna, pasta acida integrale essiccata (segale), semi (finocchio), farina maltata (orzo), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina


DALL'EQUILIBRIO DELLE MATERIE
PRIME, NASCE OGNI GIORNO
LA QUALITÀ DEL RISULTATO.
Scopri tutte
le ricette

PANETTONE E GRAN LIEVITATI

IL TEMPO, LA TRADIZIONE E LA MAESTRIA DANNO VITA A GRANDI EMOZIONI.



Scopri di più

LINEA IMPERIALI

MISCELE CON 100% LIEVITO MADRE.

REGINA

1 x 15 kg
art. **6156**

MISCELA CLEAN LABEL CON 100% LIEVITO MADRE.

Contiene esclusivamente lievito madre attivo, senza lievito aggiunto, per panettoni e grandi lievitati con struttura tipica, sofficità unica e gusto autentico.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 00, lievito madre essiccato (grano tenero), zucchero, latte scremato in polvere, sale, glutine (frumento), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

NON NECESSITÀ DI LIEVITO COMPRESSO
SHELF LIFE DEL PRODOTTO FINITO: 3 MESI



LINEA ETERNE

MISCELE CON LIEVITO MADRE

DIVINA

1 x 15 kg
cod. **6149**

MISCELA CON LIEVITO MADRE.

Facile da utilizzare e adatta a molteplici applicazioni, assicura panettoni e grandi lievitati soffici, ben strutturati e dal gusto autentico; richiede aggiunta di lievito.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 0, lievito madre essiccato (grano tenero), zucchero, latte magro in polvere, emulsionante (E471), sale, glutine (frumento).

DEVE ESSERE AGGIUNTO IL LIEVITO COMPRESSO
SHELF LIFE DEL PRODOTTO FINITO: 3 MESI



CONTESSA

1 x 15 kg
cod. **6560**

MISCELA CON LIEVITO MADRE CLEAN LABEL E SENZA LATTE.

Perfetta per panettoni e grandi lievitati moderni, unisce praticità d'uso a struttura tipica, elevata sofficità e gusto autentico; richiede aggiunta di lievito.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di frumento, lievito madre essicato (grano tenero), zucchero, sale, glutine (grano tenero), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

DEVE ESSERE AGGIUNTO IL LIEVITO COMPRESSO
SHELF LIFE DEL PRODOTTO FINITO: 3 MESI

CLASSICA

1 x 15 kg
cod. **6150**
+
10 x 1 kg
cod. **6362**

MISCELA TRADIZIONALE CON LIEVITO MADRE SEPARATO (DOPPIO SACCO).

Pensata per la lavorazione tradizionale di panettoni e grandi lievitati, permette massima personalizzazione e garantisce struttura tipica e gusto autentico; richiede aggiunta di lievito.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero, zucchero, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi E471), sale, latte scremato in polvere, destrosio.

DEVE ESSERE AGGIUNTO IL LIEVITO COMPRESSO
SHELF LIFE DEL PRODOTTO FINITO: 3 MESI



CONTESSA

LA MISCELA CLEAN LABEL
PER GRANDI LIEVITATI
FIRMATA MOLINO MERANO.



CONTESSA

LA MISCELA MOLINO MERANO CON LIEVITO MADRE, CLEAN LABEL E SENZA LATTE, PENSATA PER LA PRODUZIONE DI GRANDI LIEVITATI DA RICORRENZA.

Pensata per accompagnare il lavoro del pasticcere e dei professionisti dell'arte bianca. Ideale per panettone, pandoro, colomba e creazioni moderne, è facile da gestire e garantisce impasti stabili e affidabili in ogni fase della lavorazione, offrendo struttura tipica, sofficità persistente e un gusto autentico. Il risultato? Grandi lievitati equilibrati, soffici e ricchi di sapore.

SCOPRI DI PIÙ

MOLINOMERANO.IT

@MOLINOMERANOFORBUSINESS

ESTELLA

1 x 15 kg
cod. **6310**

MISCELA CON LIEVITO MADRE
PER GRANDI LIEVITATI VEGANI.

Ideale per panettoni e grandi lievitati adatti a diverse esigenze alimentari, assicura sofficità, struttura equilibrata e gusto armonico; richiede aggiunta di lievito.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina integrale di frumento, farina di farro, lievito madre essiccato (frumento), zucchero, sale, glutine (frumento), emulsionante: lecitina di soia, aromi, antiossidante: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

DEVE ESSERE AGGIUNTO IL LIEVITO COMPRESSO
SHELF LIFE DEL PRODOTTO FINITO: 3 MESI



BIO DIVINA

1 x 15 kg
cod. **4017**
»» BIO ««

MISCELA BIOLOGICA
CON LIEVITO MADRE.

Realizzata con materie prime certificate, garantisce panettoni e grandi lievitati soffici, ben strutturati e dal gusto autentico; richiede aggiunta di lievito.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 0 bio, lievito madre essiccato (grano tenero bio), zuccchero di canna bio, latte scremato in polvere bio, sale marino.

DEVE ESSERE AGGIUNTO IL LIEVITO COMPRESSO
SHELF LIFE DEL PRODOTTO FINITO: 3 SETTIMANE



LINEA SENZA GLUTINE

MIRUM

1 x 15 kg
cod. **6294**

MISCELA SENZA GLUTINE
CON FARINA DI RISO.

Ideale per panettone e grandi lievitati, garantisce elevata sofficità, struttura ben alveolata e texture elastica; richiede aggiunta di lievito.

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

DEVE ESSERE AGGIUNTO IL LIEVITO COMPRESSO
SHELF LIFE DEL PRODOTTO FINITO: 4 MESI



FARINE



GRAN LIEVITATI

1 x 15 kg
cod: **6134**

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 - **W 350/390**

Farina senza acido ascorbico, ideale per la produzione di prodotti che richiedono lunghe lievitazioni.
Lievitazione: 18 - 24 ore
p/l: 0,70 – 0,80
Assorbimento acqua: > 55,0 %
Stabilità: > 10 min
Glutine bagnato: > 34,0 %

GLASSE E CREME



MANDORGLASSA

1 x 5 kg
cod: **6597**

1 x 10 kg
cod: **6194**

GLASSA ALLE MANDORLE PRONTA.

Miscela raffinata per ottenere la tipica glassa alle mandorle dei prodotti da forno, come le colombe pasquali; basta aggiungere l'albume per utilizzarla subito.



CREMA MAESTRO

1 x 10 kg
cod: **6183**

MISCELA PER CREMA PASTICCERA DA SCALDARE.

Miscela di amido ottimamente bilanciata per una crema pasticcera da scaldare con una piacevole consistenza cremosa. Latte, zucchero e uova vengono aggiunti a parte.
Uso: 12-18% sulla quantità di latte.



CREMA VOILA'

1 x 10 kg
cod: **6184**

MISCELA PRONTA PER CREMA PASTICCERA A FREDDO.

Basta mescolare a freddo con latte o acqua per ottenere subito una crema pasticcera morbida e vellutata.
Uso: 35-45% sulla quantità di latte o acqua.


DAL TEMPO E DALL'ATTESA,
UNA TRASFORMAZIONE
CHE DIVENTA MERAVIGLIA.
Scopri tutte
le ricette

CROISSANT E VIENNOISERIE

L'ARTE DELLA SFOGLIATURA TRA TEMPO, TECNICA E PURA ECCELLENZA.



BRIOSA

1 x 15 kg
art. **6157**

MISCELA CLEAN LABEL CON LIEVITO MADRE

Contiene lievito madre con lievito secco. Ideale per croissant e viennoiserie a lunga fermentazione, garantendo alveolatura aperta, sfogliatura definita, aroma intenso e alta digeribilità.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di frumento, zucchero, lievito madre essiccato (grano tenero), latte scremato in polvere, sale, lievito secco, glutine (frumento), aromi, enzimi: amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Dosaggio: 100% del peso della farina.





PLAISIR

1 x 15 kg
art. **6151**

MISCELA CON LIEVITO MADRE

Perfetta per lavorazioni con biga o impasti diretti, ideale per croissant e viennoiserie, garantisce alveolatura soffice, buona sfogliatura, aroma equilibrato e ottima digeribilità; richiede l'aggiunta di lievito.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero, zucchero, grasso in polvere (olio di palma, sciroppo di glucosio, proteine del latte), lievito madre essiccato (grano tenero), sale, latte scremato in polvere, tuorlo d'uovo in polvere, aromi, enzimi: amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

FINUM

10 x 1 kg
cod. **6360**

LIEVITO MADRE

Attivo grazie all'aggiunta di Dry Yeast, ideale per la produzione di croissant, viennoiserie e prodotti sfogliati, garantendo alveolatura regolare, sfogliatura definita e gusto autentico.

- Ideale per croissant, viennoiserie e prodotti sfogliati anche a lunga fermentazione;
- Favorisce sviluppo, alveolatura e leggerezza della sfoglia;
- Garantisce **etichetta pulita** del prodotto finito;

INGREDIENTI PRINCIPALI: lievito madre essiccato (grano tenero), lievito secco (Saccharomyces cerevisiae), enzimi: amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Dosaggio: 6-10% del peso della farina per dolci.



FINUM ITALIA

10 x 1 kg
cod. **6375**

LIEVITO MADRE 100% ITALIANO

Realizzato con materie prime italiane e attivo grazie all'aggiunta di Dry Yeast, consente di produrre croissant, viennoiserie e prodotti sfogliati garantendo alveolatura regolare, sfogliatura definita e gusto autentico.

- Ideale per croissant, viennoiserie e prodotti sfogliati anche a lunga fermentazione;
- Favorisce sviluppo, alveolatura e leggerezza della sfoglia;
- Garantisce **etichetta pulita** del prodotto finito;

INGREDIENTI PRINCIPALI: lievito madre essiccato (grano tenero), lievito secco (Saccharomyces cerevisiae), enzimi: amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Origine geografica: Italia

Dosaggio: 6-10% del peso della farina per dolci.



FARINE



GRAN LIEVITATI

1 x 15 kg
cod: **6134**

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO 00 - **W 350/390**

Farina senza acido ascorbico, ideale per la produzione di prodotti che richiedono lunghe lievitazioni.
Lievitazione: 18 - 24 ore
p/l: 0,70 – 0,80
Assorbimento acqua: > 55,0 %
Stabilità: > 10 min
Glutine bagnato: > 34,0 %



SFOGLIE

1 x 15 kg
cod: **6137**

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO 00 - **W 300/320**

Farina senza acido ascorbico, ideale per la produzione di sfoglie, croccanti e croissant.
p/l: 0,55 – 0,75
Assorbimento acqua: > 55,0 %
Stabilità: > 8 min
Glutine bagnato: > 31,0 %

CREME



CREMA MAESTRO

1 x 10 kg
cod: **6183**

MISCELA PER CREMA
PASTICCERA DA SCALDARE

Miscela di amido ottimamente bilanciata per una crema pasticcera da scaldare con una piacevole consistenza cremosa. Latte, zucchero e uova vengono aggiunti a parte.
Uso: 12-18% sulla quantità di latte.



CREMA VOILA'

1 x 10 kg
cod: **6184**

MISCELA PRONTA PER CREMA
PASTICCERA A FREDDO

Basta mescolare a freddo con latte o acqua per ottenere subito una crema pasticcera morbida e vellutata.
Uso: 35-45% sulla quantità di latte o acqua.


TRA PIEGHE E LEGGEREZZA,
UNA TECNICA CHE SI TRASFORMA
IN PERFEZIONE.
Scopri tutte
le ricette

PIZZA E PINSA

L'ARTE DELL'IMPASTO TRA TRADIZIONE, RICERCA E PERFETTA DIGERIBILITÀ.



Scopri di più

TAORMINA

1 x 10 kg
art. **6527**

MISCELA A BASE DI FARINE
DI FARRO PER PIZZA.

Ideale per pizze classiche, al padellino e alla pala, favorisce impasti con mollica alveolata, crosta croccante e fragranza persistente nel tempo.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di farro 72%, farina integrale di farro 23%, lievito madre essiccato (grano tenero), estratto di malto (orzo, frumento).

Dosaggio: 100% del peso della farina.





AMALFI

1 x 10 kg
art. **6523**

MISCELA A BASE DI FARINA DI
GRANO TENERO TIPO 1 PER PIZZA

Perfetta per pizze classiche, al padellino e alla pala, dona agli impasti una texture rustica e uniforme con croccantezza e gusto autentico.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 1 96%, lievito madre essiccato (grano tenero), glutine (frumento).

Dosaggio: 100% del peso della farina.

NUMANA

1 x 10 kg
art. **6521**

MISCELA DI FARINE DI GRANO TENERO,
SOIA E RISO.

Ideale per pinsa, pizza alla pala e focacce, garantisce impasti leggeri e croccanti con una friabilità equilibrata e costante.

INGREDIENTI PRINCIPALI: farina di grano tenero tipo 00, lievito madre essiccato (grano tenero), farina di soia, farina di riso, semola di grano duro, estratto di malto (orzo, frumento), glutine (frumento), lievito secco disattivato.

Dosaggio: 100% del peso della farina.





SIROLO

1 x 10 kg
art. **6313**

MISCELA SENZA GLUTINE
PER PIZZA E FOCACCE.

Assicura uno sviluppo ottimale in cottura, permettendo di ottenere prodotti leggeri, ben strutturati e fragranti dal gusto neutro.

INGREDIENTI PRINCIPALI: amido di mais, farina di riso, fibre vegetali (psyllium, inulina), addensanti (idrossipropilmetilcellulosa, gomma di xantano), farina di lenticchie, aroma, destrosio, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

MURANO

10 x 1 kg
cod. **6365**

LIEVITO MADRE PER IL MONDO PIZZA.
Attivo grazie all'aggiunta di Dry Yeast. Garantisce cornicioni alveolati e fragranti, per pizze, pinse e focacce aromatiche e altamente digeribili.

- **Garantisce cornicioni alveolati e fragranti** con elevato sviluppo e volume in cottura;
- Conferisce **elasticità all'impasto e facilita la stesura**, assicurando stabilità e tolleranza nei processi produttivi;
- **Ideale per pizza, pinsa e focaccia**, migliora aroma, digeribilità e shelf-life del prodotto finito.

INGREDIENTI PRINCIPALI: Lievito madre essiccato (grano tenero), lievito secco, farina di **grano** tenero maltato.

Dosaggio: 4% del peso della farina.



FARINE SPECIALI



LIPARI

1 x 10 kg
cod: **6534**

FARINA DI TIPO 00 CON CRUSCA FERMENTATA.

Studiata per garantire un'ottima estensibilità dell'impasto, facilitando la lavorazione di tutti i tipi di pizza. Conferisce all'impasto gusto e profumi eccellenti, un colore piacevole e una texture eccezionale. Ottima per i prefermenti a freddo.
Si consiglia l'utilizzo dal 50% al 100% sul peso totale della farina.

SPOLVERI



ELBA

1 x 10 kg
cod: **6540**

SPOLVERO AI 3 CEREALI DALLA GRANULOMETRIA VARIEGATA.

Realizzato con tre cereali diversi (grano duro, riso e mais), garantisce una crosta dorata e croccante e dona al prodotto una texture e una fragranza eccezionali.

FARINE CLASSICHE



PONZA

1 x 10 kg
cod: **6529**

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 – W **210/230**

Farina ideale per impasti diretti che richiedono una buona spinta in cottura e un'alveolatura equilibrata. Consente di ottenere prodotti finiti ben sviluppati anche con poche ore di lievitazione.

Indicata per **lievitazioni brevi (2-6 ore).**



CAPRI

1 x 10 kg
cod: **6530**

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 – **W 350/390**

Farina ad alto tenore proteico, pensata per impasti diretti, indiretti e ad alta idratazione. Offre grande tenuta dell'impasto, ottima stabilità anche in ferma-lievitazione, favorendo sviluppo, spinta in cottura e un'alveolatura ampia e ben definita.

Indicata per **lievitazioni lunghe (>24 ore).**



LINOSA

1 x 10 kg
cod: **6528**

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 – **W 230/250**

Garantisce ottima spinta in cottura, alveolatura regolare e buona stabilità durante la lievitazione. Ideale per impasti diretti che richiedono equilibrio tra lavorabilità e struttura.

Indicata per **lievitazioni medie (12-24 ore).**


DALL'IMPASTO ALLA COTTURA,
UN EQUILIBRIO CHE SI RITROVA
IN OGNI MORSO.
Scopri tutte
le ricette

SENZA GLUTINE

INNOVAZIONE E COMPETENZA PER UN NUOVO MODO DI VIVERE IL GUSTO.



Scopri di più

MAXIMO

1 x 15 kg
art. **6626**

MISCELA SENZA GLUTINE CON AMIDO DI MAIS E FARINA DI RISO.

Ideale per un'ampia gamma di prodotti da forno, garantisce massima flessibilità d'uso, struttura uniforme e alveolatura regolare.

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

Dosaggio: 100% del peso della farina.





PANE CHIARO

1 x 15 kg
art. **6096**

MISCELA SENZA GLUTINE CON FARINA DI RISO E GRANO SARACENO.

Perfetta per pane, pagnotte e panini dalla struttura soffice e uniforme, adatta anche a grissini e prodotti fragranti.

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 SENZA GLUTINE CON AMIDO DI MAIS E FARINA DI GRANO SARACENO.

Ideale per pane scuro dal gusto intenso e pieno, garantisce struttura equilibrata e ottima resa anche nei prodotti croccanti.

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 SENZA GLUTINE CON SEMI DI LINO, GIRASOLE E SESAMO.

Perfetta per pane e prodotti da forno con texture ricca, garantisce struttura alveolata, elasticità e croccantezza equilibrata.

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.

MAXIMO

LA MASSIMA ESPRESSIONE DELLA
VERSATILITÀ SENZA GLUTINE
FIRMATA MOLINO MERANO.



MAXIMO

LA MISCELA SENZA GLUTINE DI MOLINO MERANO CHE AMPLIA OGNI POSSIBILITÀ, DANDO SPAZIO ALLA CREATIVITÀ E AL GUSTO IN OGNI PREPARAZIONE.

Pensata per la panificazione e la pasticceria gluten free, MAXIMO è ideale per un'ampia gamma di prodotti senza glutine: pane, pizza, focaccia, lievitati fritti, grissini e impasti più leggeri. Facile da lavorare, non crea impasti appiccicosi e permette alte idratazioni, garantendo risultati affidabili. Il risultato? Prodotti gluten free dall'aspetto e dalla resa sensoriale eccellenti.

SCOPRI DI PIÙ

MOLINOMERANO.IT

@MOLINOMERANOFORBUSINESS

SUPREMA

1 x 15 kg
art. **6325**

MISCELA SENZA GLUTINE CON AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO.

Ideale per pane, focacce e pizza in teglia, assicura buona alveolatura, sviluppo in cottura e struttura uniforme.

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

Dosaggio: 100% del peso della farina.





SIROLO

1 x 10 kg
art. **6313**

MISCELA SENZA GLUTINE CON AMIDO DI MAIS E FARINA DI RISO.

Ideale per pizze e focacce dal gusto neutro, garantisce sviluppo ottimale, leggerezza e una struttura ben equilibrata.

INGREDIENTI PRINCIPALI: amido di mais, farina di riso, fibre vegetali (psyllium, inulina), addensanti (idrossipropilmetilcellulosa, gomma di xantano), farina di lenticchie, aroma, destrosio, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina.

PIZZA

1 x 15 kg
art. **6097**

MISCELA SENZA GLUTINE CON FARINA DI GRANO SARACENO.

Perfetta per pizze e focacce dal gusto deciso, assicura buona tenuta in cottura, alveolatura regolare e croccantezza.

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 SENZA GLUTINE CON FARINA DI RISO.

Ideale per panettone e grandi lievitati, garantisce elevata sofficità, struttura ben alveolata e texture elastica.

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 SENZA GLUTINE CON
FARINA DI RISO E MAIS.

Versatile per preparazioni dolci e salate, garantisce consistenza uniforme in prodotti da forno, pasta e gnocchi.

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 SENZA GLUTINE CON
FARINA DI RISO E MAIS.

Ideale per muffin, plumcake e cake soffici, assicura struttura morbida, volume e piacevolezza al morso.

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

Dosaggio: 100% del peso della farina.


OLTRE OGNI LIMITE,
UNA NUOVA POSSIBILITÀ
DI GUSTO, SENZA GLUTINE.
Scopri tutte
le ricette

MATERIE PRIME

L'ECCELLENZA NASCE DALLA CURA, DALLA SELEZIONE E DAL RISPETTO DELLA NATURA.



LE SPECIALI: Farine di grano tenero senza acido ascorbico in sacchi da 15 kg



GRAN LIEVITATI
TIPO 0 - W 350-390

1 x 15 kg
cod: **6134**

Farina di altissima qualità. Ideale per la produzione di prodotti da forno fragranti e morbidi che richiedono lunghe lievitazioni.
Lievitazione: **18 - 24 ore**
p/l: 0,70 – 0,80
Assorbimento acqua: > 55,0 %
Stabilità: > 10 min | Glutine bagnato: > 34,0 %



BISCOTTO
TIPO 00 - W 180-200

1 x 15 kg
cod: **6148**

Ideale per la produzione di biscotti, torte, frolle e grissini.
p/l: 0,55 – 0,75
Assorbimento acqua: > 55,0 %
Stabilità: > 4 min
Glutine bagnato: > 26,0 %



AMABILE
TIPO 1 - W 300-320

1 x 15 kg
cod: **1017**

Farina con un elevato contenuto di proteine di qualità e fonte di fibre. Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati.
Con note di colore giallo.
Gusto dolciastro.
p/l: 0,55 – 0,65



SFOGLIE
TIPO 00 - W 300-320

1 x 15 kg
cod: **6137**

Ideale per la produzione di sfoglie, croccanti e croissant.
p/l: 0,55 – 0,75
Assorbimento acqua: > 55,0 %
Stabilità: > 8 min
Glutine bagnato: > 31,0 %



GRANOFERM
CON CRUSCA FERMENTATA

1 x 15 kg
cod: **6354**

Farina di tipo 1 con crusca fermentata.
Contiene lo stesso contenuto di fibre di una farina integrale e il prodotto finito è molto più digeribile.
Assorbimento acqua: > 60,0 %
Glutine bagnato: > 32,0 %



ADORATA
TIPO 2 - W 300-320

1 x 15 kg
cod: **1018**

Farina con alto contenuto di proteine di qualità e ricca di fibre. Possiede una percentuale maggiore di crusca. Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati.
Di colore rosso-bruno.
Gusto dolciastro con note di asprigno.
p/l: 0,55 – 0,65

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00



LA VIOLA
W 360-380

1 x 25 kg
cod: **1003**

Senza acido ascorbico.
Lievitazione: **18 - 24 ore**
p/l: 0,55 – 0,65
Assorbimento acqua: > 55,0 %
Stabilità: > 9 min
Glutine bagnato: > 35,0 %



LA BLU
W 260-280

1 x 25 kg
cod: **1011**
+ A. ASCORB.

1 x 25 kg
cod: **1077**
- A. ASCORB.

Disponibile con e senza acido ascorbico.
Lievitazione: **10 - 12 ore**
p/l: 0,55 – 0,65
Assorbimento acqua: > 55,5 %
Stabilità: > 8 min
Glutine bagnato: > 31,0 %



LA ORO
W 300-320

1 x 25 kg
cod: **1002**

Senza acido ascorbico.
Lievitazione: **16 - 18 ore**
p/l: 0,45 – 0,60
Assorbimento acqua: > 57,0 %
Stabilità: > 9 min
Glutine bagnato: > 35,0 %



LA ROSSA
W 230-250

1 x 25 kg
cod: **1001**
+ A. ASCORB.

1 x 25 kg
cod: **1062**
- A. ASCORB.

1 x 25 kg
cod: **3248**
»» BIO ««

Disponibile con e senza acido ascorbico.
Lievitazione: **4 - 6 ore**
p/l: 0,55 – 0,65
Assorbimento acqua: > 55,0 %
Stabilità: > 5 min
Glutine bagnato: > 31,0 %

GRANOFERM

LA LIBERTÀ DI CREARE
CON IL GUSTO DELLA FERMENTAZIONE
FIRMATA MOLINO MERANO.



GRANOFERM

LA FARINA CON CRUSCA FERMENTATA DI MOLINO MERANO, IDEALE PER LIBERARE
LA CREATIVITÀ IN PANIFICAZIONE E REALIZZARE PRODOTTI DA FORNO UNICI E DISTINTIVI.

Farina di tipo 1 e crusca fermentata, è pensata per panificatori creativi che cercano versatilità e prestazioni costanti. Ideale per un'ampia gamma di prodotti da forno e impasti ad alta idratazione, è facile da lavorare e valorizza ogni preparazione migliorando struttura, volume e aromi. Il risultato? Prodotti fragranti, dal gusto ricco, con una resa sensoriale distintiva e un'elevata digeribilità.

SCOPRI DI PIÙ

MOLINOMERANO.IT

@MOLINOMERANOFORBUSINESS

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0



MANITOBA
W 390-410

1 x 25 kg
cod: **1006**

Senza acido ascorbico.
Lievitazione: **18 - 32 ore**
p/l: 0,45 – 0,65
Assorbimento acqua: > 55,5 %
Stabilità: > 9 min
Glutine bagnato: > 35,0 %



LA VIOLA
W 360-380

1 x 25 kg
cod: **3239**
»» BIO ««

Senza acido ascorbico.
Lievitazione: **18 - 24 ore**
p/l : 0,55 – 0,75
Assorbimento acqua: > 57,0 %
Stabilità: > 8 min
Glutine bagnato: > 32,0 %



LA BLU
W 260-280

1 x 25 kg
cod: **1016**

1 x 25 kg
cod: **3237**
»» BIO ««

Senza acido ascorbico.
Lievitazione: **10 - 12 ore**
p/l: 0,55 – 0,65
Assorbimento acqua: > 55,5 %
Stabilità: > 6 min
Glutine bagnato: > 31,0 %



LA ROSSA
W 220-240

1 x 25 kg
cod: **1014**

1 x 25 kg
cod: **3049**
»» BIO ««

Con acido ascorbico.
Lievitazione: **4 - 6 ore**
p/l: 0,45 – 0,60
Assorbimento acqua: > 57,0 %
Stabilità: > 6 min
Glutine bagnato: > 27,0 %



L' ARANCIONE
W 210-230

1 x 25 kg
cod: **1043**

Senza acido ascorbico.
Lievitazione: **2 - 3 ore**
p/l: 0,55 – 0,65
Assorbimento acqua: > 55,0 %
Stabilità: > 4 min
Glutine bagnato: > 26,0 %

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 E 2



TIPO 1

1 x 25 kg
cod: **1007**

1 x 25 kg
cod: **3165**
»» BIO ««

Farina di colore più scuro.
Possiede una percentuale maggiore di crusca macinata fine.
Ottima in abbinamento con farina di segale.



TIPO 2

1 x 25 kg
cod: **3180**
»» BIO ««

Farina di colore scuro dal gusto rustico.

FARINA DI GRANO TENERO INTEGRALE



L'INTEGRALE

1 x 25 kg
cod: **5416**

1 x 25 kg
cod: **3235**
»» BIO ««

Ricca di fibre.
La foglia di crusca è ben visibile e attribuisce ai prodotti finiti il tipico colore brunastro.
Comprende inoltre il germe.



GRAN INTEGRALE
FARINA RICOSTRUITA

1 x 15 kg
cod: **6504**

Farina integrale ricostruita senza germe. Ottenuta dalla ricomposizione delle parti del chicco, mantiene un buon contenuto di fibre e dona ai prodotti un gusto rustico e un colore naturalmente scuro.

NOTA: I **valori W** possono variare nei prodotti biologici e con acido ascorbico.

FARRO SPELTA

LE SPECIALI: Farine di farro in sacchi da 15 o 25 kg



LA NOBILE
SEMI INTEGRALE

1 x 15 kg
cod. **1075**

Ricca di crusca, dal gusto aromatico e dona un colore brunito ai prodotti. Possiede un elevato contenuto di glutine che le conferisce molta stabilità nella panificazione.
Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati.

1 x 25 kg
cod: **3159**
»» BIO ««



LA CHIARA NOBILE

1 x 15 kg
cod. **1074**

La rigorosa procedura di selezione nell'approvvigionamento di questo farro mette a disposizione una farina di farro pronta a tutte le loro sfide. Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati.

LE CLASSICHE: Farine in sacchi da 25 kg



FARINA BIANCA DI FARRO
FINE

1 x 25 kg
cod. **5400**

Gusto leggermente nocciolato. Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati.
Proteine: 14 g

1 x 25 kg
cod: **3260**
»» BIO ««



FARINA INTEGRALE DI FARRO
FINE

1 x 25 kg
cod. **5402**

Contiene il germe e la crusca macinata molto finemente.
Ideale per la produzione di prodotti da forno integrali sia dolci che salati.
Può essere utilizzata in combinazione con altre farine per donare gusto al prodotto.

1 x 25 kg
cod: **3263**
»» BIO ««



FARINA INTEGRALE DI FARRO
GROSSA

1 x 25 kg
cod. **5403**

Ottenuta da farro spelta, la foglia di crusca è più visibile.
Ideale per la produzione di prodotti sia dolci che salati.

1 x 25 kg
cod: **4242**
»» BIO ««



ROTTURA DI FARRO

1 x 25 kg
cod. **5331**

Chicchi di farro macinati grossi. Ideale come farina da taglio per caratterizzare il prodotto o come decorazione.



SEMOLINO DI FARRO

1 x 25 kg
cod. **5512**

Dona una leggera nota di noce ai prodotti da forno.
Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati in combinazione con altre farine.

1 x 25 kg
cod: **3111**
»» BIO ««

FARRO DICOCCUM



FARINA BIANCA DI FARRO DICOCCUM

Farina ottenuta da uno dei cereali più antichi al mondo.
Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati.

1 x 25 kg
cod. **3127**
BIO



FARINA INTEGRALE DI FARRO DICOCCUM

Farina ottenuta dalla macinazione a freddo dei chicchi.
Ricca di fibre.
Ideale per la produzione di svariati prodotti che non richiedono grandi lievitazioni.

1 x 25 kg
cod. **4224**
BIO

FARRO MONOCOCCUM



FARINA BIANCA DI FARRO MONOCOCCUM

Farina ottenuta da uno dei cereali più antichi al mondo. Gusto speciale e colore leggermente giallastro.
Ideale per la produzione di svariati prodotti che non richiedono grandi lievitazioni.

1 x 25 kg
cod. **3128**
BIO



FARINA INTEGRALE DI FARRO MONOCOCCUM

Farina ottenuta dalla macinazione a freddo dei chicchi. Ricca di fibre.
Ideale per la produzione di svariati prodotti che non richiedono grandi lievitazioni.

1 x 25 kg
cod. **4223**
BIO

SEGALE



FARINA DI SEGALE TIPO 0

Farina di colore molto chiaro grazie a una speciale macinazione.
Ha una bassa attività enzimatica, tipica della cultura di panificazione altoatesina.
AE: 800 - 1.000

1 x 25 kg
cod. **1020**

1 x 25 kg
cod. **3242**
BIO



FARINA DI SEGALE TIPO 1

Farina di colore grigio.
Ha una bassa attività enzimatica, tipica della cultura di panificazione altoatesina.
AE: 700 - 900

1 x 25 kg
cod. **1022**

1 x 25 kg
cod. **3243**
BIO



FARINA DI SEGALE TIPO 2

Farina di colore scuro.
Ideale per pane scuro e per la preparazione della pasta acida.

1 x 25 kg
cod. **1024**



FARINA DI SEGALE INTEGRALE
FINE

Ricca di fibre.
Contiene il cereale intero e dona ai prodotti un gusto molto intenso.
La crusca è presente ma macinata molto finemente.
Ideale per la preparazione di pane.

1 x 25 kg
cod. **5078**



FARINA DI SEGALE INTEGRALE
A CRUSCA LARGA

Ricca in fibre.
Farina macinata insieme alla crusca larga che dona al pane una struttura puntinata.
Ideale per la preparazione di pane integrale.

1 x 25 kg
cod. **5414**



FARINA DI SEGALE INTEGRALE

Contiene il cereale intero e dona ai prodotti un gusto molto intenso.
Ideale per la preparazione di pane.

1 x 25 kg
cod. **3240**
BIO



SPEZZATO GROSSO DI SEGALE
INTEGRALE

Chicchi di segale schiacciata da rulli.
Ideale per pane in cassetta in combinazione con altre farine oppure come decorazione.

1 x 25 kg
cod. **5700**

1 x 25 kg
cod. **3254**
BIO

AMARANTO



FARINA DI AMARANTO

Granulometria fine.
Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati in combinazione con altre farine.

1 x 5 kg
cod. **3039**
BIO
GLUTENFREE

1 x 25 kg
cod. **3097**
BIO
GLUTENFREE



AMARANTO SOFFIATO

Ricco di proteine e fibre.
Gusto gradevole dolciastro con sentore di nocciola.
Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 15 kg
cod. **3676**
BIO

AVENA



FARINA DI FIOCCHI DI AVENA

È macinata a partire da fiocchi d'avena trattati termicamente in modo delicato affinché perdano l'amaricante.
Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati in combinazione con altre farine.

1 x 25 kg
cod. **5404**

1 x 25 kg
cod. **3205**
BIO

1 x 25 kg
cod. **3231**
BIO
GLUTENFREE



CRUSCA DI AVENA

Ricca di fibre come i beta-glucani che aiutano a mantenere normale il livello di colesterolo e stabilizzare il livello di zucchero nel sangue.
Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 25 kg
cod. **5330**

1 x 25 kg
cod. **3227**
BIO

CHIA



SEMI DI CHIA

Considerati un superfood, ricchi di fibre, hanno un elevato contenuto di proteine e circa il 30% di grassi.
Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

10 x 1 kg
cod. **5961**

1 x 25 kg
cod. **5136**
GLUTENFREE

1 x 25 kg
cod. **3087**
BIO
GLUTENFREE

GRANO DURO



SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

Granulometria fine di colore dorato e scintillante. Gusto leggermente dolciastro e di colore giallo dovuto alla presenza dei carotenoidi.
Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati.

1 x 25 kg
cod. **5520**

1 x 25 kg
cod. **3275**
BIO



SEMOLA GROSSA DI GRANO DURO

Ottenuto dalla macinazione e dell'abburattamento del grano duro.
Ideale per la produzione di prodotti sia dolci che salati.

1 x 25 kg
cod. **9211**



SEMOLA DI GRANO DURO

Gusto leggermente dolciastro e di colore giallo dovuto alla presenza dei carotenoidi.
Ideale per la produzione di prodotti sia dolci che salati.

1 x 25 kg
cod. **5510**

1 x 25 kg
cod. **3276**
BIO

GRANO SARACENO



FARINA FINE DI GRANO SARACENO

Granulometria fine di colore grigiastro con minuscoli punti neri. Contiene una percentuale di crusca. Ideale per svariate preparazioni sia dolci che salate.

1 x 25 kg
cod. **5417**

1 x 25 kg
cod. **3280**
BIO



FARINA INTEGRALE DI GRANO SARACENO

Farina integrale di colore scuro grazie all'elevata percentuale di frammenti di buccia. Tipicamente usata nella cucina del nord. Ideale per svariate preparazioni sia dolci che salate.

1 x 25 kg
cod. **5439**



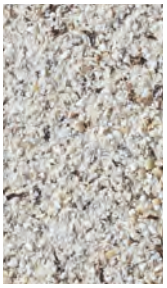
FARINA BIANCA DI GRANO SARACENO

Granulometria fine di colore molto chiaro e senza particelle di crusca. Ottima in combinazione con altre farine per la realizzazione di prodotti da forno senza glutine.

1 x 5 kg
cod. **5058**
GLUTENFREE

1 x 25 kg
cod. **5083**
GLUTENFREE

1 x 15 kg
cod. **3281**
BIO
GLUTENFREE

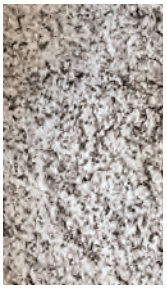


FARINA GROSSA DI GRANO SARACENO

Granulometria grossa e con la tipica puntinatura nera.
Ideale per svariate preparazioni sia dolci che salate.

1 x 25 kg
cod. **5419**

1 x 25 kg
cod. **3224**
BIO



FARINA INTEGRALE FINE DI GRANO SARACENO (SCURA)

Farina integrale fine di colore scuro grazie all'elevata percentuale di frammenti di buccia.
Ideale per svariate preparazioni sia dolci che salate.

1 x 25 kg
cod. **5420**



GRITZ DI GRANO SARACENO

Grano saraceno spezzato.
Ideale sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 25 kg
cod. **5310**

MAIS



FARINA FINE DI MAIS
GIALLA (FUMETTO)

Granulometria molto fine (< 250 µm).
Ideale per la preparazione di dolci e biscotti.

1 x 25 kg
cod. **5411**
GLUTENFREE

1 x 25 kg
cod. **3270**
BIO
GLUTENFREE



FARINA GROSSA DI MAIS
GIALLA (BRAMATA)

Granulometria grossa.
Ideale sia per polenta che per svariate preparazioni sia dolci che salate.

1 x 25 kg
cod. **5531**
GLUTENFREE

FARINA DI MAIS
BIANCA (BRAMATA)

Gusto neutro e delicato.
Ideale sia per polenta che per svariate preparazioni sia dolci che salate.

1 x 25 kg
cod. **5412**
GLUTENFREE



FARINA MEDIA DI MAIS
GIALLA (BRAMATA)

Granulometria media.
Ideale per la preparazione di polenta.

1 x 25 kg
cod. **5530**
GLUTENFREE

1 x 25 kg
cod. **3273**
BIO
GLUTENFREE

FARINA FINE DI MAIS
BIANCA (FUMETTO)

Granulometria molto fine.
Gusto neutro e delicato.

1 x 25 kg
cod. **5440**
GLUTENFREE

MIGLIO GIALLO



FARINA DI MIGLIO GIALLO

Granulometria molto fine (< 500 µm).
Gusto leggermente di nocciola.
Ideale sia per prodotti dolci che salati in combinazione con altre farine.

1 x 5 kg
cod. **5080**
GLUTENFREE

1 x 25 kg
cod. **5092**
GLUTENFREE

1 x 25 kg
cod. **3021**
BIO
GLUTENFREE



MIGLIO GIALLO DECORTICATO

Gusto dolciastro e delicato.
Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 25 kg
cod. **5301**
GLUTENFREE

1 x 25 kg
cod. **3076**
BIO
GLUTENFREE

MIGLIO MARRONE



FARINA DI MIGLIO MARRONE

Granulometria fine.
Ideale sia per prodotti dolci che salati in combinazione con altre farine.

1 x 5 kg
cod. **3052**
BIO
GLUTENFREE

1 x 25 kg
cod. **3022**
BIO
GLUTENFREE



MIGLIO MARRONE DECORTICATO

Elevato contenuto di acido silicico.
Gusto delicato.
Ideale sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 25 kg
cod. **3074**
BIO
GLUTENFREE

ORZO



FARINA DI ORZO

Prodotta da orzo coltivato appositamente dal quale viene eliminata la parte non commestibile della crusca e macinati i chicchi.
Si consiglia di aggiungerne fino al 20% alla quantità totale di farina.
Ideale sia per prodotti dolci che salati.

1 x 25 kg
cod. **5422**

1 x 25 kg
cod. **3298**
BIO

QUINOA



FARINA DI QUINOA

Farina amidacea con granulometria fine (< 200 µm).
Ideale sia per prodotti dolci che salati in combinazione con altre farine.

1 x 5 kg
cod. **5084**
GLUTENFREE

1 x 25 kg
cod. **5119**
GLUTENFREE

1 x 25 kg
cod. **3199**
BIO
GLUTENFREE



QUINOA

Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 25 kg
cod. **3093**
BIO
GLUTENFREE



QUINOA ROSSA

Varietà rossa, dall'aspetto visivo molto accattivante.
Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 25 kg
cod. **5162**
GLUTENFREE

RISO

FARINA DI RISO

Dalla granulometria fine.
Ideale per la produzione di prodotti da forno sia dolci che salati in combinazione con altre farine.

1 x 25 kg
cod. **5430**
GLUTENFREE

1 x 25 kg
cod. **3397**
»» **BIO** ««
GLUTENFREE

SEMOLINO DI RISO

Semola dalla granulometria fine.
Particolarmente indicata nello spolvero di impasti per pane, pizza e di pasta fresca o anche come decor.

1 x 25 kg
cod. **5540**
GLUTENFREE

SOIA



FARINA DI SOIA

Farina prima di OGM che aiuta a mantenere i prodotti da forno morbidi e freschi più a lungo.
Ideale per la produzione di prodotti da forno in combinazione con altre farine.

1 x 5 kg
cod. **9030**

1 x 25 kg
cod. **5421**

1 x 25 kg
cod. **4507**
»» **BIO** ««



GRITZ DI SOIA

Gritz di soia tostata.
Ideale per la preparazione di pane in combinazione con altre farine oppure come decorazione.

1 x 25 kg
cod. **5710**

1 x 25 kg
cod. **4506**
»» **BIO** ««

TEFF

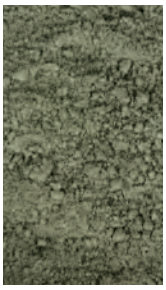


FARINA DI TEFF

Possiede due proprietà molto particolari: è priva di proteine del glutine, ma ha ancora abbastanza potere legante per impasti di ogni tipo. Ideale sia per prodotti dolci che salati in combinazione con altre farine.

1 x 25 kg
cod. **5505**
»» **BIO** ««
GLUTENFREE

CANAPA



FARINA DI CANAPA

Ricavata dalla macinatura dei semi. Ricchissima di fibra (49%) e proteine (30%) e alto contenuto di grassi vegetali. Gusto leggermente di nocciola e dal colore brunito.
Si consiglia di utilizzarla in combinazione con altre farine.

1 x 5 kg
cod. **3291**
»» **BIO** ««

1 x 25 kg
cod. **3284**
»» **BIO** ««



SEMI DECORTICATI DI CANAPA

Ricchi di fibre, acidi grassi dal alto valore nutrizionale.
Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 15 kg
cod. **3304**
»» **BIO** ««

CASTAGNE



FARINA DI CASTAGNE

Prodotto ottenuto dalla macinazione di castagne secche sgusciate. Gusto dolciastro con note leggermente terrose. Si consiglia di utilizzarne circa il 30% sulla quantità di farina. Ideale sia per prodotti dolci che salati.

1 x 5 kg
cod. **5428**

1 x 25 kg
cod. **5427**

CECI



FARINA DI CECI

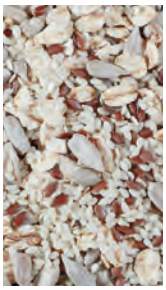
Ottenuta dalla macinazione di ceci secchi mondati.
Ideale sia per prodotti dolci che salati in combinazione con altre farine.

1 x 5 kg
cod. **5087**
GLUTENFREE

1 x 25 kg
cod. **5095**
GLUTENFREE

1 x 25 kg
cod. **3043**
»» **BIO** ««
GLUTENFREE

DECORI PER LA PANIFICAZIONE



CEREAL DECOR

4 x 2,5 kg
cod. **6056**

1 x 20 kg
cod. **3155**
BIO

Miscela con:
- fiocchi d'avena
- fiocchi di sesamo
- semi di girasole
- semi di lino
- semi di papavero



FIOCCHI DECOR

4 x 2 kg
cod. **5900**

Miscela con:
- fiocchi misti
- semi di girasole
- nocciole



SARACENO DECOR

10 x 0,75 kg
cod. **5082**

Grano saraceno spezzato.
Ottimo in abbinamento con la miscela RUSTICALE.



MULTIGRAIN DECOR

1 x 20 kg
cod. **6625**

Miscela con:
- miglio giallo,
- fiocchi di avena
- sesamo
- semi di lino



MAIS DECOR

4 x 1 kg
cod. **5962**

1 x 20 kg
cod. **5033**

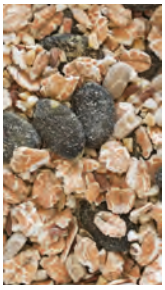
Granuli di mais estruso.
Ottimo in abbinamento con la miscela CRUNCHY MAIS.



SEMI DECOR SINFONIA

4 x 2,5 kg
cod. **6141**

Miscela con:
- semi di lino
- semi di sesamo
- semi di girasole
- gritz di soia



ARMONIA DECOR

4 x 2,5 kg
cod. **6371**

1 x 25 kg
cod. **6333**

Miscela con:
- fiocchi di grano tenero
- semi di zucca
- semi di lino
- semi di girasole
- gritz d'orzo



SOLE DECOR

10 x 1 kg
cod. **5518**

Granella grossa di frumento.

FIOCCHI



FIOCCHI AI CINQUE CEREALI

1 x 20 kg
cod. **3219**
»» B I O ««

In qualità biologica e contengono:
- fiocchi d'avena
- fiocchi di grano tenero
- fiocchi di segale
- fiocchi d'orzo
- fiocchi di farro



FIOCCHI DI FARRO

1 x 25 kg
cod. **5010**

1 x 25 kg
cod. **3214**
»» B I O ««

Ottenuti da chicchi di farro selezionati, trattati termicamente in modo delicato, schiacciati ed essiccati.
Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.



FIOCCHI DI ORZO

1 x 25 kg
cod. **5004**

1 x 25 kg
cod. **3212**
»» B I O ««

Ottenuti da chicchi d'orzo selezionati, trattati termicamente in modo delicato, schiacciati ed essiccati.
Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione.



FIOCCHI DI SEGALE MALTATA

1 x 25 kg
cod. **5014**

Ottenuti da segale maltata.
Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.



FIOCCHI DI AVENA GROSSI

4 x 2 kg
cod. **5320**

1 x 25 kg
cod. **5000**

1 x 25 kg
cod. **3200**
»» B I O ««

1 x 25 kg
cod. **3228**
»» B I O ««
GLUTENFREE

Ottenuti da chicchi d'avena selezionati, trattati termicamente in modo delicato, schiacciati ed essiccati. Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.



FIOCCHI DI SOIA

1 x 25 kg
cod. **5007**

Ottenuti da soia decorticata e tostata.



FIOCCHI DECOR

4 x 2 kg
cod. **5900**

Miscela con:
- fiocchi misti
- semi di girasole
- nocciole



FIOCCHI DI FRUMENTO

1 x 25 kg
cod. **5003**

1 x 25 kg
cod. **3210**
»» B I O ««

Ottenuti da chicchi di grano selezionati, trattati termicamente in modo delicato, laminati ed essiccati. Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione.



FIOCCHI DI PATATE

1 x 25 kg
cod. **5008**

1 x 20 kg
cod. **3315**
»» B I O ««

Di colore giallo dorato.
Se aggiunti agli impasti, sia dolci che salati, li rendono più soffici e ne migliorano gusto e ne aumentano la qualità.
Senza additivi.



FIOCCHI DI SEGALE

1 x 25 kg
cod. **5012**

1 x 25 kg
cod. **4215**
»» B I O ««

Ottenuti da chicchi di segale selezionati, trattati termicamente in modo delicato, schiacciati ed essiccati.
Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.



FIOCCHI DI AVENA FINI

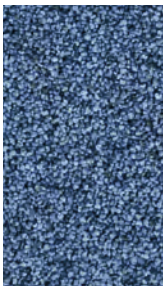
1 x 25 kg
cod. **5001**

1 x 25 kg
cod. **3204**
»» B I O ««

1 x 25 kg
cod. **3296**
»» B I O ««
GLUTENFREE

Ottenuti da chicchi d'avena selezionati, trattati termicamente in modo delicato, schiacciati ed essiccati.
Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

SEMI



PAPAVERO

10 x 1 kg
cod. **5960**

Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli. Nei prodotti dolci, per sviluppare tutto il loro gusto, devono essere macinati o frantumati prima dell'uso.

1 x 25 kg
cod. **5150**

1 x 25 kg
cod. **3452**
BIO



GIRASOLE BAKERY

1 x 25 kg
cod. **5100**

Semi interi con alcuni semi schiacciati di altissima qualità. Gusto leggermente di nocciola. Se tostati migliorano i prodotti da forno e gli snack. Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 25 kg
cod. **3401**
BIO



LINO DORATO

10 x 0,5 kg
cod. **10098**

Rivestimento esterno molto morbido.
Gusto leggermente dolciastro.

1 x 25 kg
cod. **5120**

1 x 25 kg
cod. **3441**
BIO



SESAMO BIANCO DECORTICATO

1 x 25 kg
cod. **5130**

Sesamo di colore molto chiaro. Presenta un gusto molto più delicato del sesamo naturale ma preserva comunque una nota di nocciola. Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione.

1 x 25 kg
cod. **4521**
BIO



GIRASOLE 1° QUALITÀ

10 x 0,75 kg
cod. **5071**

Semi interi di altissima qualità. Gusto leggermente di nocciola. Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 25 kg
cod. **5101**



LINO

10 x 0,75 kg
cod. **5089**

Anche conosciuto come "Lino comune" e contiene un alta percentuale di grassi e proteine. Gusto leggermente di nocciola.

1 x 25 kg
cod. **5110**

1 x 25 kg
cod. **3410**
BIO



ZUCCA

10 x 0,75 kg
cod. **5072**

Semi di zucca interi sbucciati. Se tostati aumentano il loro retrogusto di nocciola.

1 x 25 kg
cod. **5160**

1 x 25 kg
cod. **3430**
BIO



SESAMO NATURALE

10 x 0,75 kg
cod. **5075**

Contengono fino al 50% di olio e il 20% di proteine.
Gusto leggermente di nocciola.
Se tostati migliorano i prodotti da forno e gli snack. Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione e nel muesli.

1 x 25 kg
cod. **5140**

1 x 25 kg
cod. **3420**
BIO

PRODOTTI DI COMPLEMENTO



FARINA DI MALTO DI GRANO TENERO

1 x 25 kg
cod. **5426**

Unità Pollak 13.500.
Ideale come ingrediente nella panificazione per migliorare lo sviluppo ed accentuare la colorazione della crosta.



PASTA ACIDA DI SEGALE INTEGRALE

1 x 25 kg
cod. **5350**

Pasta acida essiccata in polvere. Ideale come ingrediente nella panificazione per rendere l'impasto più morbido, facile da lavorare e donare sapore al pane.
Dosaggio: dal 3% al 8% sulla quantità di farina.

1 x 25 kg
cod. **4253**
BIO



FARINA DI MALTO D'ORZO

1 x 25 kg
cod. **3741**
BIO

Unità Pollak 13.500.
Ideale come ingrediente nella panificazione per migliorare lo sviluppo ed accentuare la colorazione della crosta.



ROGANA

1 x 25 kg
cod. **5912**

Farina di segale tostata ideale come ingrediente nella panificazione per donare gusto e colore al pane.

1 x 25 kg
cod. **4508**
BIO



DAI CEREALI ALLA FARINA, UNA MAGIA CHE SI RINNOVA OGNI GIORNO.





Molino Merano S.r.l. segue una politica di continuo sviluppo dei propri prodotti e si riserva il diritto di modificarne caratteristiche, specifiche e documentazione senza preavviso; le quantità d'imballo possono variare. Fare sempre riferimento alle schede tecniche ufficiali per informazioni aggiornate.
Molino Merano S.r.l. non è responsabile per eventuali errori di stampa o battitura. Le immagini sono a scopo illustrativo.
Il presente catalogo è proprietà esclusiva di Molino Merano S.r.l. e non può essere riprodotto, anche parzialmente, senza autorizzazione. Tutti i diritti sono riservati.

Copyright © 2026 Molino Merano S.r.l.
PH credit: © Molino Merano S.r.l.

MOLINO MERANO SRL
Zona Industriale 7 - 39011 - Lana (BZ)
info@molinomerano.it | +39 0473 497220
www.molinomerano.it

@molinomeranoforbusiness