

**LIEVITO MADRE,
MISCELE, FARINE E
PIÙ DI 20 CEREALI**

Una gamma selezionata di prodotti biologici
per soddisfare le tue esigenze.



L'ABC dei cereali

COME PER LE LETTERE, PIÙ LI CONOSCI, PIÙ LI SAI USARE.

La nostra passione per i cereali è scritta nel nostro DNA da oltre 600 anni e per questo li conosciamo uno a uno alla lettera. Ecco qui il nostro ABC.

 AMARANTO

 AVENA

 CHIA

 FARRO
SPELTA

 FARRO
DICOCCUM

 FARRO
MONOCOCCUM

 GRANO
TENERO

 KAMUT

 GRANO
ROSSO

 GRANO
SARACENO

 GRANO
DURO

 MAIS

 MIGLIO
GIALLO

 MIGLIO
MARRONE

 ORZO

 QUINOA

 RISO

 SEGALE

 SEMI DI
CANAPA

 SOIA

 SORGUM

 TEFF



“All’età di 18 anni, appena diplomato come mugnaio, assieme a mio padre ho rilevato il mulino di Merano e non me ne pento nemmeno per un giorno. Ancora oggi, mi affascina selezionare accuratamente ogni singolo chicco, lavorarlo con cura e dedizione in modo ottimale ed investire in attrezzature all’avanguardia per garantire il meglio per i miei clienti”.

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 apparenti **contrasti convivono in armonia**: nelle valli, ai piedi delle vette dolomitiche spesso innevate, il clima è mite e nei giardini crescono le palme.

Qui, ambiente **alpino e mediterraneo si incontrano**, e questo succede anche nel nostro molino dove la **ciabatta** incontra il **pane alla segale**, la **focaccia** lo **Schüttelbrot** e il **Panettone** lo **Stollen** e il **Bauern Zelten** (pane alla frutta del contadino).

Il segreto è proprio questo: l'**eccellenza della panificazione italiana** che **convive** con la **tradizione di montagna** e l'uso di **materie prime** e ingredienti **accuratamente selezionati** per entrambe le culture.



UNA VASTA SCELTA.

Lievito madre, miscele, farine e più di 20 cereali.

I nostri sforzi quotidiani si traducono in una **grande selezione** di farine e miscele **da oltre 20 tipi di cereali** diversi anche in qualità **biologica e senza glutine**.

Da oltre 30 anni infatti siamo **certificati biologici** e la maggior parte delle nostre materie prime e farine sono disponibili anche in qualità biologica grazie a un **molino interamente dedicato** alla macinazione di grani provenienti da **coltivazioni biologiche certificate**.

Per garantirvi una migliore **lievitazione naturale**, alcuni anni fa, abbiamo deciso di produrre **il nostro lievito madre** e da allora abbiamo creato molte **miscele innovative e naturali**. Il **continuo sviluppo** della nostra gamma di prodotti è una questione che ci sta **molto a cuore** per garantire il **vostro successo** non a caso il nostro motto è:

“MACINIAMO BUONE IDEE.”



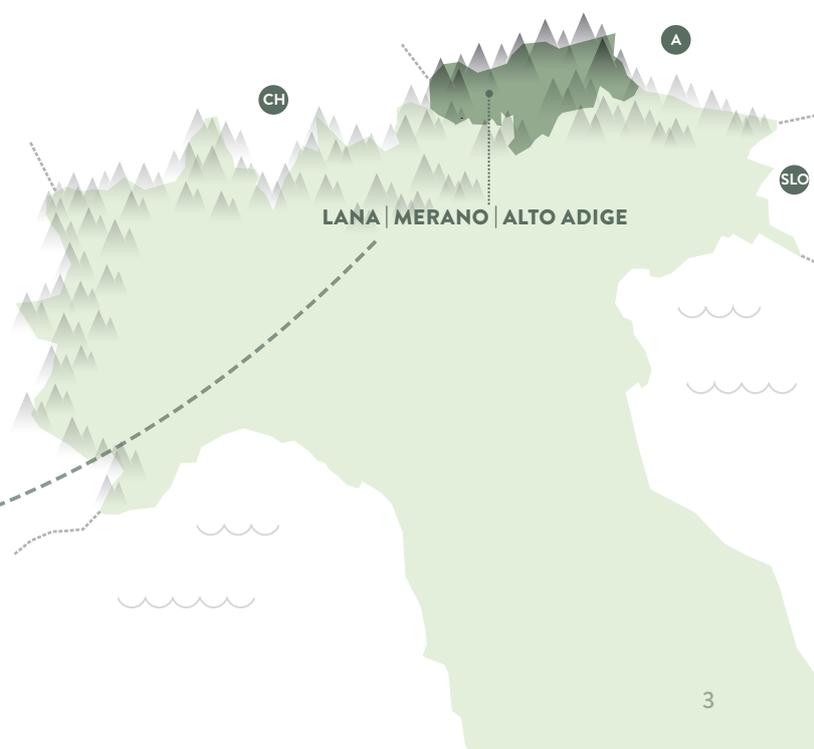
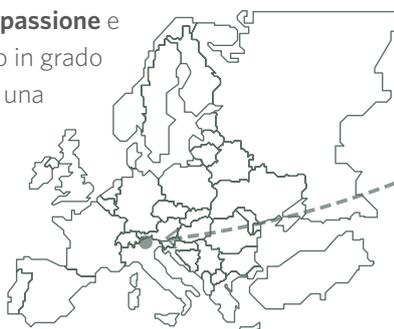


ESPERIENZA E GRANDE PASSIONE.

Molino Merano nasce nel 1985, ma con una storia ricca di **600 anni**, da quando la **famiglia von Berg** inizia la sua **esperienza nella produzione di farine** presso la città tedesca di Ansbach, in Baviera.

Ancora oggi Molino Merano è un'azienda a **condizione familiare** che continua a unire l'**antica passione** per il lavoro 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 di ogni fase del processo, massima attenzione ai bisogni dei clienti.

Grazie a questa **grande passione e dedizione** ad oggi siamo in grado di offrire ai nostri clienti una **vastissima gamma** di farine, cereali, miscele e il nostro lievito madre.



IL NOSTRO MAGICO MONDO.



UNA GAMMA SELEZIONATA PER SODDISFARE LE TUE ESIGENZE

LIEVITO MADRE BIO	05
MISCELE BIO	08
GRANDI LIEVITATI BIO	10
SENZA GLUTINE BIO	12
MATERIE PRIME BIO	14
FIOCCHI BIO	21
SEMI BIO	22
RETAIL	23

LEGENDA:

GENERICHE:



Contiene il nostro lievito madre come miglioratore naturale.

GLUTENFREE

Prodotto certificato senza GLUTINE.

MISCELE:



Il sale è già stato aggiunto.



Il sale deve essere aggiunto.

LIEVITO MADRE:



LUNGA

Richiede una corta lievitazione.



Non necessità di lievito compresso.



Lievito compresso deve essere aggiunto.



SI CHIAMA EVA, È NATA QUI, IN ALTO ADIGE.



EVA il nostro lievito madre.

La storia del lievito madre ha il sapore della leggenda. Sembra che le sue origini risalgano all'Antico Egitto, dove è nato quasi per caso, ma oggi è impossibile immaginare **l'arte della panificazione italiana** senza esso.

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**.

In EVA si sviluppano diversi **ceppi di lieviti, batteri lattici** e i loro preziosi **metaboliti organici**, creando un **equilibrio naturale molto bilanciato**.

In foto: **Marco Picetti**, responsabile ricerca e sviluppo di Molino Merano ed esperto in lievito madre.





LIEVITO MADRE

Un tesoro tutto da custodire.

Nel nostro molino **rinfreschiamo** ancora oggi il nostro lievito madre **come vuole la tradizione**, con acqua e farina. Tutto questo viene eseguito in un ambiente protetto dove **igiene, tempo e temperature** vengono **accuratamente controllate**. Solo in questo modo, insieme al nostro laboratorio di microbiologia interno, siamo in grado di **garantire una crescita sana, equilibrata e costante dei microrganismi**, presenti in EVA.

Grazie a un **delicato processo di essiccazione**, il nostro **lievito madre** viene ridotto **in polvere** mantenendo comunque tutte le qualità che lo contraddistinguono.



COMPONENTI.



Lieviti
(candida, saccharomyces, ...)



Batteri lattici
(brevis, plantarum, sanfranciensis, ...)



Metaboliti
(diversi acidi, ecc.)

AD OGNI MAESTRO IL SUO LIEVITO.

LINEA FULLY ACTIVE



Ideale per chi desidera avere un **lievito madre** con le caratteristiche originali.

Nei prodotti di questa linea i **lieviti e i batteri lattici sono attivi** e si può contare su una lievitazione **100% naturale**. Tutti i prodotti di questa linea richiedono **lunghe lievitazioni** con **impasti in massa o con biga**.

LINEA INACTIVE



Ideale per chi desidera un **miglioratore naturale** da aggiungere ai propri impasti.

Nei prodotti di questa linea i microorganismi non sono più attivi, ma sono presenti i **metaboliti organici** che **favoriscono le lievitazioni**.

Tutti i prodotti di questa linea si possono utilizzare per **impasti diretti o indiretti** adattandoli alle esigenze produttive.

VANTAGGI NEI PRODOTTI DA FORNO



Maggiore **stabilità e tolleranza** nella lievitazione



Non necessità di **ulteriori** agenti **lievitanti**



Aumento della **shelf-life** dei prodotti finiti



Prodotti da forno particolarmente **aromatici**



Alveolatura caratteristica con **mollica morbida ed aperta**



Prodotti da forno particolarmente **digeribili**

EVIVA BIO

Lievito madre essiccato
100% naturale con
lieviti e batteri lattici attivi.

NOVITÀ
ASSOLUTA

NEL MONDO DEI
LIEVITI MADRE



EVIVA BIO

Lievito madre 100% naturale con
lieviti e batteri lattici attivi.

Shelf-life: 6 mesi



10 x 1 kg
cod. 3463

FULLY ACTIVE

- 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 o raffinata) e di **cereali** (grano tenero, farro, grano duro, segale, orzo, avena, ecc...);
- **Dosaggio: 5%** sul peso della farina per pane.

L'ARTE DEL MUGNAIO, AL SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI.

Oltre 600 anni
di tradizione molitoria.

Il mestiere del mugnaio è quello di selezionare accuratamente le materie prime per offrire farine e **miscele sane e equilibrate**, con l'obiettivo di produrre prodotti da forno deliziosi e dal sapore inconfondibile.

Le nostre miscele nascono unicamente da **farine** di 20 differenti varietà di cereali **selezionati con cura e dedizione**.

Contengono il nostro **lievito madre** che viene utilizzato come miglioratore naturale ed è necessario per **garantire un ottimo risultato** dato da una mollica morbida e aperta e aumentare la shelf-life dei prodotti. In determinate situazioni vengono mescolate con **semi nutrienti e preziosi**.

Tutte le nostre miscele sono caratterizzate dalla **facilità di lavorazione**.

DEL COLLE BIO BASIC

Miscela multi-cereali con semi ricchi e nutrienti, ideale per la produzione di svariati prodotti da forno.

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

Dosaggio: 50% del peso della farina



NON C'È
SALE

1 x 15 kg
cod. 4034



PANE SOLE BIO

Miscela con semi ricchi e nutrienti, ideale per la produzione di panini, pane e pagnotte.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 1 bio, semi di girasole bio 15%, semi di lino bio, lievito madre di farina di grano tenero tipo 0 in polvere bio, sale marino, fiocchi di avena bio, zucchero di canna bio, pasta acida di segale essiccata bio, farina maltata di segale bio, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina



C'È
SALE

1 x 15 kg
cod. 4233



PANRICCO DEL MOLINO BIO

Miscela con semi e noci, ideale per la produzione di panini, pane e pagnotte

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 1 bio, farina di segale bio, farina integrale di grano tenero rosso bio, rottura di soia bio, noci bio, semi di zucca bio, semi di girasole bio, zucchero di canna bio, fiocchi di patate bio, pasta acida di farina di segale integrale essiccata bio, lievito madre di farina di grano tenero tipo 0 bio in polvere, sale marino, farina di grano tenero estrusa bio, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina



C'È
SALE

1 x 15 kg
cod. 4002



POWER KORN BIO

Miscela a base di gritz di soia con semi ricchi e nutrienti, ideale per la realizzazione di pane e pagnotte scuri.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 1 bio, rottura di soia bio, semi di lino bio, semola di grano duro bio, lievito madre di farina di grano tenero tipo 0 bio essiccata, semi di girasole bio, sale marino, amaranto bio, pasta acida di segale integrale essiccata bio, fiocchi di patate bio, farina di segale tostata bio, farina di segale maltata, zucchero bio, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi: amilasi.

Dosaggio: 100% del peso della farina



C'È
SALE

1 x 15 kg
cod. 4240

PANETTONE E GRANDI LIEVITATI SOFFICI E AROMATICI.



Costanza e successo
garantiti nel tempo.

Qualità e naturalità, insieme alla garanzia di un ottimo prodotto finito, sono i requisiti base delle nostre miscele per panettoni e grandi lievitati con **lievito madre**.

Tutte le miscele sono caratterizzate da un'elevata **tolleranza di lavorazione**, a cui si accompagnano **un'alta stabilità** durante le **lunghe lievitazioni**.

La presenza del nostro lievito madre dona al panettone la tipica **struttura morbida e aperta**, particolarmente digeribile e aromatica.



BIO DIVINA

Miscela a base di lievito madre inattivo senza enzimi e emulsionanti per un prodotto **clean label**.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo 0 bio, lievito madre di farina di grano tenero tipo 0 in polvere bio, zucchero di canna bio, latte magro in polvere bio, sale marino.

Shelf-life del prodotto finito: **3 settimane**



1 x 15 kg
cod. 4017



PERCHÉ IL LIEVITO MADRE NEI GRANDI LIEVITATI:

MAGGIORE STABILITÀ E TOLLERANZA
NELLA LIEVITAZIONE

TIPICA STRUTTURA MORBIDA E APERTA

PRODOTTI PARTICOLARMENTE
AROMATICI E DIGERIBILI

AUMENTO DELLA SHELF-LIFE

SENZA GLUTINE: CON VOLUME, TEXTURE E GUSTO ECCELLENTI.



Oltre 30 anni di esperienza,
competenza e innovazione.

Offriamo ai nostri clienti **materie prime e miscele equilibrate** fatte con ingredienti ricchi di gusto.

I nostri preparati sono ottenuti da materie prime naturalmente **prive di glutine**, per pane e prodotti da forno come **valida alternativa ai prodotti convenzionali**.

Grazie al nostro laboratorio interno siamo in grado di garantire un **percorso di eccellenza lungo tutta la filiera** e assicurare la **qualità e la sicurezza** delle nostre materie prime.

I nostri preparati sono indistinguibili per **sapore, qualità e facilità di preparazione**, per **risultati perfetti** in poche semplici mosse.



LA NOSTRA GAMMA ZERO FRUMENTO BIOLOGICA

MIX PIZZA BIO

CON FARINA DI GRANO SARACENO.

Per prodotti da forno dal gusto deciso con una crosta croccante e una lunga durata di conservazione. Ideale per la preparazione di pizza e focaccia all'italiana.

MIX PANE CHIARO BIO

CON FARINA DI RISO E GRANO SARACENO.

Per prodotti da forno soffici e raffinati, che si caratterizzano per una lunga durata di conservazione e una texture eccellente. Ideale per la preparazione di pagnotte, pane in cassetta, grissini, focacce e pizze.

MIX PIZZA, STIRATA E WRAP BIO

CON FARINA DI RISO E DI LENTICCHIE.

Per prodotti da forno con un gusto neutrale e leggero che si caratterizzano per una lunga durata di conservazione. Ideale per la preparazione di pizza, stirate, wrap, piadine e focacce.

MIX PANE AI SEMI BIO

CON SEMI DI LINO, GIRASOLE E SESAMO.

Per prodotti da forno con un gusto delizioso di noci, una crosta croccante e una lunga durata di conservazione. Ideale per la preparazione di pagnotte, pane in cassetta grissini e focaccia.



MIX UNITOP BIO

PER UNA VERSATILITÀ DI UTILIZZO.

Per prodotti da forno e non, sia dolci che salati, che si caratterizzano per una lunga durata di conservazione. Ideale per la preparazione di prodotti da forno dolci come bignè, biscotti e pan di spagna o preparazioni salate come pasta e gnocchi.

MIX MUFFIN E PLUMCAKE BIO

CON FARINA DI RISO E MAIS.

Per prodotti da forno dolci soffici e dal gusto delicato, che si caratterizzano per una lunga durata di conservazione. Ideale per la preparazione di muffin, plumcake e pan di spagna.

MIX MIRUM BIO

PER UNA STRUTTURA STRAORDINARIA.

Per lievitati dolci soffici, raffinati dall'eccellente texture e irresistibili a ogni morso. Ideale per la preparazione di panettone, colombe, babà e lievitati dolci.

MACINIAMO CON IL CUORE OGNI SINGOLO CHICCO.

Dal grano alla farina, un piccolo miracolo, giorno dopo giorno.

Grano tenero, segale e farro, ma anche quelli meno conosciuti come: il farro monococcum e dicoccum, l'amaranto, il teff o il sorgo, nel **nostro ABC** contiamo più di **20 specie di cereali diversi**.

Ogni giorno li **selezioniamo accuratamente** e li **lavoriamo con estrema delicatezza** come vuole l'arte

moderna della molinatura servendoci di **attrezzature all'avanguardia**.

Prerequisito alla base di tutto è la **qualità** delle **materie prime**, infatti nel nostro molino trovano spazio macchinari e tecnologie che verificano ogni singolo chicco prima che venga macinato.

La maggior parte delle **nostre materie prime** sono **disponibili in qualità biologica** e macinati su un molino esclusivamente dedicato alla macinazione di grani provenienti da coltivazioni biologiche **certificate**.



GRANO TENERO BIO

TIPO 00



LA ROSSA

W 230-250

Senza acido ascorbico.

Lievitazione: **4 - 6 ore**

p/l: 0,55 - 0,75

Assorbimento acqua: > 57,0 %

Stabilità: >7 min

Glutine bagnato: > 28,0 %

1 x 25 kg
cod. **3248**

TIPO 0



LA VIOLA

W 360-380

Senza acido ascorbico.

Lievitazione: **18 - 24 ore**

p/l: 0,55 - 0,75

Assorbimento acqua: > 59,0 %

Stabilità: > 15 min

Glutine bagnato: > 35,0 %

1 x 25 kg
cod. **3239**



LA BLU

W 260-280

Senza acido ascorbico.

Lievitazione: **10 - 12 ore**

p/l: 0,55 - 0,75

Assorbimento acqua: > 58,0 %

Stabilità: > 12 min

Glutine bagnato: > 32,0 %

1 x 25 kg
cod. **3237**



LA ROSSA

W 230-250

Senza acido ascorbico.

Lievitazione: **4 - 6 ore**

p/l: 0,55 - 0,75

Assorbimento acqua: > 57,0 %

Stabilità: > 7 min

Glutine bagnato: > 28,0 %

1 x 25 kg
cod. **3049**

TIPO 1 E 2



TIPO 1

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

1 x 25 kg
cod. **3165**



TIPO 2

Farina di colore scuro dal gusto rustico.

1 x 25 kg
cod. **3180**

INTEGRALE



L'INTEGRALE FINE

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

1 x 25 kg
cod. **3235**



FARRO SPELTA BIO

NOVITÀ



LA NOBILE SEMI INTEGRALE

1 x 25 kg
cod. 3159

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.



FARINA INTEGRALE FINE

1 x 25 kg
cod. 3263

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.



SEMOLINO INTEGRALE

1 x 25 kg
cod. 3111

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.



FARINA BIANCA FINE

1 x 25 kg
cod. 3260

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



FARINA INTEGRALE GROSSA

1 x 25 kg
cod. 4242

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



FARRO DICOCCUM BIO



FARINA BIANCA

1 x 25 kg
cod. 3127

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



FARINA INTEGRALE

1 x 25 kg
cod. 4224

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



FARRO MONOCOCCUM BIO



FARINA BIANCA

1 x 25 kg
cod. 3128

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.



FARINA INTEGRALE

1 x 25 kg
cod. 4223

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



SEGALE BIO



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. 3242



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. 3243



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



SPEZZATO GROSSO 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. 3254

AMARANTO BIO



FARINA

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

GLUTENFREE

1 x 25 kg
cod. 3097

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 11 kg
cod. 3104



AVENA BIO



FARINA DI FIOCCHI

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. 3205

1 x 25 kg
cod. 3231

GLUTENFREE



CRUSCA

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. 3227

CHIA BIO



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.

1 x 25 kg
cod. 3087

GLUTENFREE

CANAPA BIO



FARINA

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

1 x 25 kg
cod. 3284



SEMI DECORTICATI

1 x 15 kg
cod. 3304

Ricchi di fibre, acidi grassi dal alto valore nutrizionale.

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

CECI BIO



FARINA

Ottenuta dalla macinazione di ceci secchi mondati.

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

1 x 5 kg
cod. 3061

GLUTENFREE

1 x 20 kg
cod. 3238

GLUTENFREE

GRANO DURO BIO



SEMOLA RIMACINATA

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. 3275



GRIESS

1 x 25 kg
cod. 3276

Gusto leggermente dolciastro e di colore giallo dovuto alla presenza dei carotenoidi.

Ideale per la produzione di prodotti sia dolci che salati.

GRANO SARACENO BIO



FARINA FINE

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. 3280



FARINA GROSSA

1 x 25 kg
cod. 3224

Granulometria grossa e con la tipica puntinatura nera.

Ideale per svariate preparazioni sia dolci che salate.



FARINA BIANCA

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. 3038

GLUTENFREE

1 x 25 kg
cod. 3281

GLUTENFREE



MAIS BIO



FARINA FINE GIALLA (FUMETTO)

Granulometria molto fine
($< 250 \mu\text{m}$).
Ideale per la preparazione di dolci e
biscotti.

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



FARINA MEDIA GIALLA (BRAMATA)

Granulometria media.
Ideale per la preparazione di
polenta.

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



MIGLIO GIALLO BIO



FARINA

Granulometria molto fine ($< 500 \mu\text{m}$).
Gusto leggermente di nocciola.
Ideale sia per prodotti dolci che
salati in combinazione con altre
farine.

1 x 5 kg
cod. **3046**
GLUTENFREE

1 x 25 kg
cod. **3021**
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. **3076**
GLUTENFREE



MIGLIO MARRONE BIO



FARINA

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

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

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



ORZO BIO



FARINA INTEGRALE

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. **3298**

QUINOA BIO



FARINA

Farina amidacea con granulometria
fine ($< 200 \mu\text{m}$).
Ideale sia per prodotti dolci che
salati in combinazione con altre
farine.

1 x 5 kg
cod. **3053**
GLUTENFREE

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



QUINOA

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

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

RISO BIO



FARINA

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. **3290**
GLUTENFREE

SOIA BIO



FARINA

Farina priva 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 25 kg
cod. **4507**



GRITZ

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

1 x 25 kg
cod. **4506**

SORGO BIO



FARINA

Ideale sia per prodotti dolci che salati in combinazione con altre farine.
Gusto delicato e raffinato.

1 x 25 kg
cod. **3133**
GLUTENFREE

TEFF BIO



FARINA

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 5 kg
cod. **3055**
GLUTENFREE

1 x 25 kg
cod. **7102**
GLUTENFREE

FIOCCHI BIO



AI CINQUE CEREALI

1 x 25 kg
art: 3219

In qualità biologica e contengono:

- fiocchi d'avena
- fiocchi di grano tenero
- fiocchi di segale
- fiocchi d'orzo
- fiocchi di farro



AVENA GROSSI

1 x 25 kg
art: 3200

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.



FARRO

1 x 25 kg
art: 3214

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.



ORZO

1 x 25 kg
art: 3212

Ottenuti da chicchi d'orzo selezionati, trattati termicamente in modo delicato, schiacciati ed essiccati.

Ideali sia come ingrediente nella panificazione che come decorazione.



SEGALE

1 x 25 kg
art: 4215

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.



AVENA FINI

1 x 25 kg
art: 3204

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.

1 x 25 kg
art: 3296

GLUTENFREE



FRUMENTO

1 x 25 kg
art: 3210

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



PATATE

1 x 20 kg
art: 3315

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.

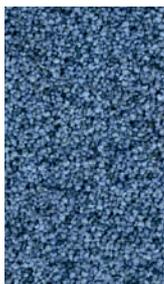
GLUTENFREE

Sul nostro online shop puoi trovare tantissimi **altri prodotti** e **offerte** interessanti.

SHOP ONLINE
MOLINOMERANO.IT



SEMI BIO



PAPAVERO

1 x 25 kg
cod. 3452

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.



GIRASOLE BAKERY

1 x 25 kg
cod. 3401

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.



LINO DORATO

1 x 25 kg
cod. 3441

Rivestimento esterno molto morbido. Gusto leggermente dolciastro.



SESAMO BIANCO DECORTICATO

1 x 25 kg
cod. 4521

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.



GIRASOLE 1° QUALITÀ

1 x 25 kg
cod. 3400

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



LINO

1 x 25 kg
cod. 3410

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



ZUCCA

1 x 25 kg
cod. 3430

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



SESAMO NATURALE

1 x 25 kg
cod. 3420

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.

PRODOTTI DI COMPLEMENTO



FARINA DI MALTO DI GRANO TENERO

1 x 25 kg
cod. 3742

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



FARINA DI MALTO D'ORZO

1 x 25 kg
cod. 3741

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. 4253

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.



ROGANA

1 x 25 kg
cod. 4508

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

L'ELEVATA QUALITÀ DI MOLINO MERANO A DISPOSIZIONE DEL TUO MARCHIO.

600 ANNI DI TRADIZIONE
MUGNAIA AL SERVIZIO
DEL CONSUMATORE.

Una linea di prodotti interamente orientata al consumatore finale per portare in tutte le cucine una varietà di prodotti unica nel mondo molitorio e con la possibilità di soluzioni anche tailor made.



LE NOSTRE AREE DI COMPETENZA

LIEVITO MADRE

Lievito madre di grano tenero bio,
essiccato e facile da usare.
Disponibile in due versioni.
Pratico e snello o lento e autentico.



FARINE E CEREALI DI ALTISSIMA QUALITÀ

Una variegata selezione di **semole**
e **farine** da oltre **20 cereali** diversi
selezionati accuratamente e
certificati biologici.



MISCELE

Raffinate miscele per la preparazione
semplice e veloce di **pane** e **prodotti
da forno** sia dolci che salati.



ANCHE CERTIFICATE
SENZA GLUTINE



SOLUZIONI PACKAGING



CARTA o
FILM COMPOSITO



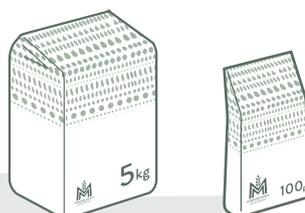
STAMPATE o
ETICHETTATE



PRIVATE LABEL
o con il marchio
MOLINO MERANO

con DIVERSE BARRIERE secondo l'esigenza,
CON o SENZA ATMOSFERA PROTETTIVA.

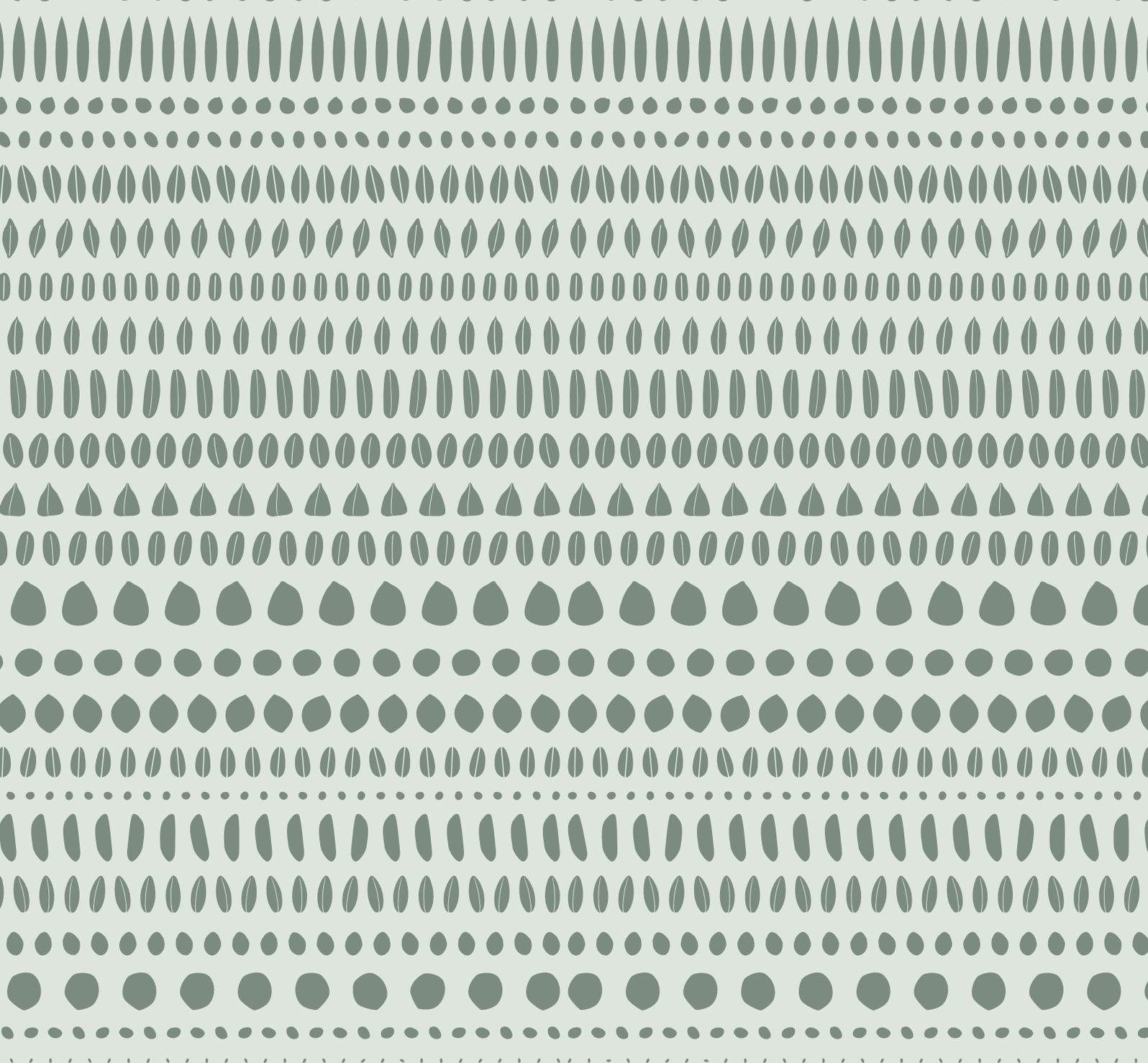
DISPONIBILI IN DIVERSI
FORMATI da 100 g a 5 kg.



Meraner Mühle Gmbh segue una politica di continuo sviluppo dei propri prodotti, riservandosi pertanto il diritto di modificare le caratteristiche degli stessi, le specifiche ed altra documentazione senza preavviso. Meraner Mühle Gmbh è sollevata da ogni responsabilità per eventuali errori di stampa e/o battitura. Le immagini sono a scopo illustrativo. Le quantità d'imballo possono variare. Il presente catalogo è proprietà esclusiva di Meraner Mühle Gmbh e non può essere copiato, riprodotto o pubblicato, anche per stralci, senza preventivo consenso scritto. Tutti i diritti sono riservati.

Copyright © 2022 Meraner Mühle Gmbh.

PH credit: foto p 3-4 IDM/Südtirol Wein/Benjamin Pfitscher
tutte le altre © Meraner Mühle Gmbh.



MOLINO MERANO SRL

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



#maciniamobuoneidee | #feindeldeen