

**LEVURE NATURELLE
ITALIENNE LIEVITO MADRE,
FARINES ET MÉLANGES**
À PARTIR DE PLUS DE 20 VARIÉTÉS
DE CÉRÉALES

Une gamme sélective de produits méditerranéens et
alpins pour vos produits de boulangerie



L'ABC DE NOS *Céréales*

PRESQUE AUTANT DE VARIÉTÉS DIFFÉRENTES QUE DE LETTRES : ET NOUS DÉCOUVRONS SANS CESSER DE NOUVELLES COMBINAISONS.

Notre passion pour les céréales et grains les plus divers fait depuis longtemps partie de notre ADN. Nous les aimons tous, les voici :

 AMARANTE	 BLÉ	 MILLET JAUNE	 GRAINE DE CHANVRE
 AVOINE	 KAMUT	 MILLET BRUN	 SOJA
 CHIA	 BLÉ ROUGE	 ORGE	 SORGHO
 ÉPEAUTRE	 SARRASIN	 QUINOA	 TEFF
 AMIDONNIER	 BLÉ DUR	 RIZ	
 PETIT ÉPEAUTRE	 MAÏS	 SEIGLE	



« À 18 ans, tout juste mon diplôme de meunier en poche, comme mon père, mon grand-père et mon arrière-grand-père, j'ai repris le moulin de Mérano - Molino Merano - et ne l'ai jamais regretté. Aujourd'hui encore, je reste fasciné par la sélection soignée des céréales, la réflexion autour de leur traitement optimal et l'investissement constant dans des installations ultramodernes. C'est un plaisir de nous développer et de grandir en permanence, en même temps que nos clients. »

Rudolf von Berg

UN LIEU VRAIMENT SPECIAL.

Point de confluence entre Alpes et Méditerranée.

Le Sud-Tyrol est un lieu très particulier : alpin sous influence méditerranéenne, joyau de nature et de culture avec des habitants au caractère fiable fiers de leur brin de spontanéité méridionale. Cette symbiose riche en contrastes se reflète aussi dans la cuisine et surtout dans le pain :

Le **sud** ensoleillé aime le pain clair, divinement moelleux et aéré à l'intérieur, délicieusement croustillant à l'extérieur. Les **Alpes** le préfèrent sombre et compact, avec une bonne capacité de conservation et une note rustique. Le Sud-Tyrol connaît et apprécie ces **deux cultures du pain**. C'est pourquoi Molino Merano met un point d'honneur à travailler les meilleures matières premières de chacune d'entre elles. Pour notre ciabatta mais aussi notre délicieux pain plat de seigle croustillant, pour le panettone et notre savoureux pain aux fruits si typique. Et bien plus encore.



UNE INCROYABLE DIVERSITÉ.

Lievito Madre, mélanges, farines et plus de 20 variétés de céréales.

Nos efforts soutenus nous permettent de vous offrir un large choix de **farines** et de mélanges de **plus de 20 céréales** - également disponibles en **qualité bio** et **sans gluten**.

Et comme à meilleures farines, meilleure fermentation naturelle, nous avons décidé il y a quelques années de produire nous-mêmes notre **levure naturelle Lievito Madre** - qui nous a inspiré depuis de nombreux mélanges de boulangerie naturels et innovants.

C'est avec cœur que nous étendons notre gamme - car tel est l'ADN de Molino Merano : des « idées raffinées » pour la réussite de vos pains.

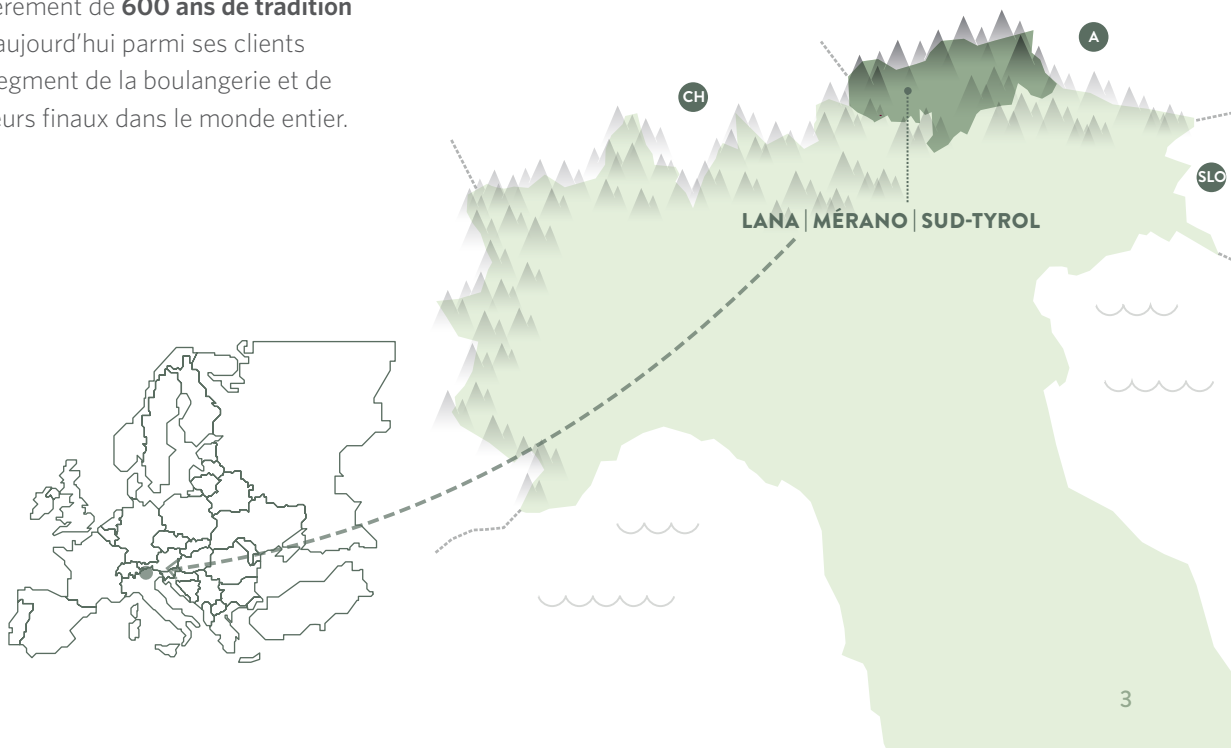
« DES IDÉES RAFFINÉES »





PAR EXPÉRIENCE ET PAR PASSION.

Molino Merano a vu le jour en 1985, dans le Sud-Tyrol, mais sa passion pour les céréales remonte bien au-delà : la **famille von Berg** originaire d'Ansbach, en Bavière, s'enorgueillit fièrement de **600 ans de tradition meunière**. Elle compte aujourd'hui parmi ses clients des professionnels du segment de la boulangerie et de nombreux consommateurs finaux dans le monde entier.



NOTRE MONDE MERVEILLEUX DE LANA.



UNE SÉLECTION DE PRODUITS POUR VOS PAINS SPÉCIAUX.

LEVURE NATURELLE LIEVITO MADRE	05
MÉLANGES	09
PANETTONE & CO.	17
SANS GLUTEN	19
MATIÈRES PREMIÈRES	20
DÉCORS, FLOCONS ET GRAINES	30
MAGASIN	31

LÉGENDE :

ICÔNES GÉNÉRALES :



Contient notre levure naturelle maison Lievito Madre.



Produit certifié biologique.



Également disponible en version bio certifiée Voir catalogue bio.



Produit certifié sans gluten.

DANS LES MÉLANGES :



Sel inclus dans le mélange.



Sans sel ajouté, celui-ci est ajouté individuellement.

DANS LA LEVURE NATURELLE LIEVITO MADRE :



Pour une pousse rapide.



Suppose une pousse lente de la pâte.



Aucun ajout de levure de boulanger nécessaire.



Déjà mélangé à de la levure de boulanger.



Sans ajout de levure de boulanger, celle-ci est ajoutée individuellement.



LEVURE NATURELLE LIEVITO MADRE : SUR LES TRACES D'UN TRÉSOR.



EVA. Notre levure naturelle Lievito Madre.

Utilisée par nécessité dans l'Égypte antique puis devenue incontournable dans l'art italien de la boulangerie, la levure naturelle « Lievito Madre » est un **levain naturel très doux**, fruit du mélange d'une farine de qualité supérieure et d'eau de montagne cristalline donnant naissance à différentes souches de **levures sauvages et de bactéries lactiques** se développant selon un équilibre naturel très particulier.



La température et le temps jouent un rôle essentiel et nécessitent un rafraîchissement quotidien du levain.

Petite photo : **Marco Picetti**, expert en Lievito Madre et directeur de la recherche et développement.

Grande photo : conservation traditionnelle typique du Lievito Madre dans un linge, voir aussi notre vidéo.





LIEVITO MADRE

Le secret d'aujourd'hui.

Molino Merano cultive encore aujourd'hui sa levure naturelle Lievito Madre de manière **traditionnelle**. Cela se fait dans un **environnement extrêmement protégé** dans lequel les matières premières de qualité supérieure, l'hygiène, le temps et la température sont contrôlés avec précision. C'est la seule façon d'assurer une croissance saine et équilibrée des micro-organismes que le **laboratoire de l'entreprise** analyse régulièrement.

Notre procédé de production tout en douceur nous permet de **sécher** le Lievito Madre de telle sorte que sa **forme en poudre** n'ait rien à envier à la variante fraîche.



INGRÉDIENTS



Multiplés souches de levure
(candida, saccharomyces, ...)



Multiplés souches de bactéries lactiques
(brevis, plantarum, sanfranciensis, ...)



Métabolites naturels
(Ingrédients déjà transformés et dégradés)

À CHACUN SA VERSION IDÉALE

GAMME FULLY ACTIVE



Pour celles et ceux qui apprécient la levure naturelle Lievito Madre sous sa **forme la plus authentique**, les produits de cette gamme offrent des **levures et des bactéries lactiques actives** et des produits de boulangerie 100 % naturels - nécessitant d'opter pour une pousse lente.

Aucun ajout de levure de boulanger nécessaire.

GAMME INACTIVE



La variante séchée, dans laquelle les micro-organismes ne sont plus actifs, apporte également ses bienfaits particuliers à la préparation de la pâte et aux produits de boulangerie.

La croissance des levures et bactéries lactiques donne en effet naissance à des **métabolites** naturels jouant le rôle d'**améliorants de panification** bénéfiques pour une fermentation optimale.

Levure de boulanger déjà ajoutée ou à ajouter

POURQUOI UTILISER LA LEVURE NATURELLE LIEVITO MADRE ?



Tolérance et stabilité élevées de la pâte



Aucun ajout d'améliorants de panification nécessaire.



Meilleure conservation des produits de boulangerie



Mie moelleuse et alvéolée bien caractéristique



Goût typique



Meilleure digestibilité

EVIVA

Levure naturelle Lievito Madre
100 % naturelle séchée avec
levures et bactéries lactiques
actives.

NOUVEAUTÉ
ABSOLUE
SUR LE
MARCHÉ

LE LEVAIN DE BLÉ
DOUX TYPIQUEMENT
ITALIEN.



VOTRE SÉLECTION DE LEVURE NATURELLE LIEVITO MADRE

EVIVA

La première levure naturelle Lievito Madre entièrement active en poudre avec levures et bactéries lactiques actives.

- Fermentation **sans ajout de levure de boulangerie**;
- suppose une **pousse lente** du levain ou de la **pâte totale**;
- peut être combinée avec du blé, mais aussi avec des farines d'épeautre et de seigle;
- **Dosage: 5%** (de la quantité de farine) pour le pain

Durée de conservation : 6 mois dans l'emballage d'origine



LENTE

10 x 1 kg

Réf. : 6363

FULLY ACTIVE



FINUM

Levure naturelle Lievito Madre avec levure sèche.

- Améliorant de panification naturel;
- **avec ajout** correspondant de **levure de boulanger**;
- convient pour une **fermentation** courte et directe;
- peut être combiné avec du blé, mais aussi avec des farines d'épeautre et de seigle;
- complété par des enzymes thermolabiles et de l'acide ascorbique;
- **Dosage: 4%** (de la quantité de farine)

Durée de conservation : 9 mois dans l'emballage d'origine



RAPIDE

10 x 1 kg

Réf. : 6360

INACTIVE +
DRY YEAST

OPTIMO

Levure naturelle Lievito Madre Pour des pains **moyens à gros**.

- Améliorant de panification naturel;
- ajout de levure de boulanger et fermentation réalisés individuellement;
- peut être combiné avec du blé, mais aussi avec des farines d'épeautre et de seigle;
- complété par des enzymes thermolabiles et de l'acide ascorbique;
- **Dosage: 5%** (de la quantité de farine)

Durée de conservation : 12 mois dans l'emballage d'origine



1 x 15 kg

Réf. : 6163

INACTIVE



FORTIS

Levure naturelle Lievito Madre Pour **petits pains**.

- Améliorant de panification naturel;
- ajout de levure de boulanger et fermentation réalisés individuellement;
- peut être combiné avec du blé, mais aussi avec des farines d'épeautre et de seigle;
- complété par des enzymes thermolabiles et de l'acide ascorbique;
- **Dosage: 5%** (de la quantité de farine)

Durée de conservation : 12 mois dans l'emballage d'origine



1 x 15 kg

Réf. : 6162

INACTIVE

L'ART DU MEUNIER AU SERVICE DU BOULANGER

Plus de 600 ans de tradition
meunière.

C'est l'art et le métier du meunier que de créer à partir de différentes matières premières un mélange idéalement adapté à la fabrication de délicieux produits de boulangerie.

Les meilleures variétés de céréales, qualités et types de farine, et de grains et graines de qualité supérieure sont toujours avantageusement complétés par notre propre levure naturelle Lievito Madre - notre trésor naturel.

NOTE MÉDITERRANÉENNE

GRANSEMOLA

Mélange à base de blé dur jaune doré, idéal pour la fabrication de pain rustique de taille moyenne.

IINGRÉDIENTS: farine de blé dur 82 %, farine de blé type 00, Lievito Madre (levure naturelle) de farine de blé type 0 séchée, sel, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzyme: amylases.

Dosage : 100 % du poids de la farine



AVEC SEL

1 x 15 kg
Réf. : 6028



CRUNCHY MAÏS

Mélange avec du maïs extrudé, idéal pour la fabrication de petits pains et d'encas à grignoter de type crackers. Parfait également avec DÉCOR MAÏS.

IINGRÉDIENTS: farine de blé type 0, farine de blé dur, maïs extrudé 10 %, graines de tournesol, Lievito Madre (levure naturelle) de farine de blé type 0 séchée, sel, émulsifiant: lécithine de tournesol, épices (curcuma, curry), enzyme: amylases, agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

Dosage : 100 % du poids de la farine



AVEC SEL

1 x 15 kg
Réf. : 6033



PAIN SOLEIL

Mélange riche en graines de grande qualité.

Idéal pour la fabrication de petits pains ou de pains de moyenne et grande taille.

IINGRÉDIENTS: farine de blé type 0, graines (graines de tournesol 15 %, graines de lin), Lievito Madre (levure naturelle) de farine de blé type 0 séchée, sel, flocons d'avoine, farine de soja, flocons de pommes de terre, levain de seigle séché, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzyme: amylases.

Dosage : 100 % du poids de la farine



AVEC SEL

1 x 15 kg
Réf. : 6073



GINGEMBRE & CURCUMA

Mélange à la couleur, au parfum et au goût séduisants, idéal pour la fabrication d'une grande variété de produits de boulangerie sucrés et salés

IINGRÉDIENTS: farine de blé de type 0, farine de seigle, Lievito Madre (levure naturelle) de farine de blé de type 0 séchée, curcuma 1,1 %, gingembre 0,3 %, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzyme: amylases.

Dosage : 100 % du poids de la farine



SANS SEL

1 x 15 kg
Réf. : 6223

DORATO

LE NOUVEAU MÉLANGE DORÉ À CROQUER.

Véritable plaisir gustatif et esthétique.
Avec des flocons d'épeautre, de la farine de
teff et un mélange équilibré de graines et de
semences.

SOURCE DE
PROTÉINES

À LA FARINE DE
CHANVRE
ET DE
TEFF



MULTICÉRÉALES AUX GRAINES & SEMENCES

DORATO

Mélange de farines spéciales, idéal pour la fabrication de pains aux reflets dorés, riches en protéines.

INGRÉDIENTS: farine de blé type 00, graines (tournesol, sésame, courge), flocons d'épeautre, Lievito Madre (levure naturelle) de farine de blé type 0 séchée, farine de malt d'orge, extrait de malt d'orge, farine d'avoine, farine de teff, enzyme: amylases, agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

Dosage : 100 % du poids de la farine



SANS SEL



1 x 15 kg

Réf. : 6471



NOUVEAU



DEL COLLE

Mélange multicéréales avec graines et semences de haute qualité, idéal pour la fabrication de multiples produits de boulangerie.

INGRÉDIENTS: farine de blé type 0, graines de tournesol, sésame, graines de lin, Lievito Madre (levure naturelle) de farine de blé type 0 séchée, farine de seigle, farines de malt (orge, blé), farine d'avoine, farine d'orge, enzyme: amylases, agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

Dosage : 100 % du poids de la farine



SANS SEL



1 x 15 kg

Réf. : 6166



CIABATTA MULTIGRAINES

Mélange avec des graines de sésame, de tournesol et de lin, idéal pour la fabrication de ciabatta de taille moyenne.

INGRÉDIENTS: farine de blé de type 0, graines 6,5% (graines de tournesol, sésame, lin), Lievito Madre (levure naturelle) de farine de blé de type 0 séchée, tourteau de soja, flocons de blé, farines de malt (seigle, orge), enzyme: amylases, agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

Dosage : 100 % du poids de la farine



SANS SEL



1 x 15 kg

Réf. : 6047



PAIN DES ANDES

Mélange avec de la farine de quinoa et d'amarante agrémenté de graines de haute qualité, idéal pour la fabrication de différentes sortes de pain.

INGRÉDIENTS: farine de blé type 00, graines (chia, graines de tournesol, sésame), quinoa rouge, semoule de blé dur, Lievito Madre (levure naturelle) de farine de blé type 0 séchée, farine de quinoa, farine d'amarante, sel, farine de seigle grillée, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzyme: amylases.

Dosage : 100 % du poids de la farine



AVEC SEL



1 x 15 kg

Réf. : 6098

POWER GRAINES

Mélange avec du tourteau de soja grillé et des graines de haute qualité, idéal pour les pains complets.

IINGRÉDIENTS: tourteau de soja grillé, farine de blé de type 0, farine de blé dur, graines de lin, Lievito Madre (levure naturelle) de farine de blé de type 0 séchée, graines de tournesol, farines de malt (seigle, orge), amarante, émulsifiant: lécithine de tournesol, farine de quinoa, levain de seigle complet séché, enzyme: amylases, agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

Dosage : 50 % du poids de la farine

SANS SEL



1 x 15 kg
Réf. : 6005



AVEC SEL



PETITS PAINS AUX GRAINES DE COURGE

1 x 15 kg
Réf. : 6072

Mélange avec des graines de courge et de tournesol et du Lievito Madre idéal pour la fabrication de pains de petite taille et taille moyenne.

IINGRÉDIENTS: farine de blé type 0, graines (graines de courge 13%, graines de tournesol), tourteau de soja, Lievito Madre (levure naturelle) de farine de blé type 0 séchée, flocons de seigle, sel, farine de malt de seigle, huile végétale (palme), farine de malt d'orge, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, épices (coriandre), enzyme: amylases.

Dosage : 100 % du poids de la farine

À LA MODE DU SUD-TYROL

PETIT PAIN TYROLIEN

Mélange à base de farine de seigle avec du levain, idéal pour la fabrication de Vinschgerle de taille moyenne, typique du Sud-Tyrol.

IINGRÉDIENTS: farine de blé de type 1, farine de seigle de type 1, amidon de maïs, chapelure de pain de blé, son de blé, sel de mer, levain de seigle séché, épices.

Dosage : 100 % du poids de la farine

AVEC SEL

1 x 15 kg
Réf. : 6051



SANS SEL



LE PAIN SON DE SEIGLE

1 x 15 kg
Réf. : 6278

Mélange avec de la farine de seigle claire de type 0 pour un pain de seigle moelleux et aéré.

IINGRÉDIENTS: farine de seigle 75 %, farine de blé type 0, Lievito Madre (levure naturelle) de farine de blé type 0 séchée, farine de seigle de gonflement traitée thermiquement, enzyme: amylases, agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

Dosage : 100 % du poids de la farine



LES PROTÉINÉS

BENE-FIT

Mélange riche en protéines et fibres alimentaires, pauvre en glucides, idéal pour la fabrication de différents produits de boulangerie.

IINGRÉDIENTS: farine complète de blé, protéines végétales, soja, farine de blé de type 0, farine de seigle, farine d'orge, farine de pois chiche, épaississant: gomme de guar, Lievito Madre (levure naturelle) de farine de blé de type 0 séchée, graines de pavot, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzyme: amylases.

Dosage: 100 % du poids de la farine



SANS SEL

1 x 15 kg

Réf. : 6472



NOUVEAU



NOUVEAU

TOP-FIT

Mélange pour produits de boulangerie riches en fibres et en protéines.

IINGRÉDIENTS: farine de blé complet, graines de tournesol, graines de chia, fibres (avoine, inuline), flocons d'avoine, protéines (pois, soja), tourteau de soja, Lievito Madre (levure naturelle) de farine de blé type 0 séchée, farine de lentilles, farines de malt (orge, blé), sel, levain de seigle séché, farine de malt d'orge, enzyme: amylases, agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

Dosage: 100 % du poids de la farine



AVEC SEL

1 x 15 kg

Réf. : 6442



PAIN DES MONTAGNES

Mélange avec de la farine de seigle idéal pour la fabrication de pains rustiques de taille moyenne.

IINGRÉDIENTS: farine de blé type 00, farine de seigle, son (blé, seigle), Lievito Madre (levure naturelle) de farine de blé type 0 séchée, sel, farine de seigle grillée, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzyme: amylases.

Dosage: 100 % du poids de la farine



AVEC SEL

1 x 15 kg

Réf. : 6002



D'INFLUENCE RUSTIQUE

DEL MASO

Mélange idéal pour la fabrication de pains rustiques de moyenne à grande taille.

IINGRÉDIENTS: farine de blé type 00, levain de seigle séché, Lievito Madre (levure naturelle) de farine de blé type 0 séchée, fibre végétale (pois), farine de malt d'orge, enzyme: amylases, agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

Dosage: 50 % du poids de la farine



SANS SEL

1 x 15 kg

Réf. : 6165



GRANDES TRADITIONS PÂTISSIÈRES À BASE DE LEVURE: PANETTONE & CO.



Une qualité constante pour vos
œuvres d'art sucrées.

Les biscuits de fête italiens ne sont pas seulement délicieux à Noël ou à Pâques, mais toute l'année. Pour réussir cette œuvre d'art particulière, nous mélangeons notre levure naturelle Lievito Madre aux meilleures farines de blé de qualité supérieure.

C'est la base d'une recette qui réussit à tous les coups, avec une grande stabilité de la pâte et une structure bien alvéolée pour des produits finis extrêmement digestes et parfumés.

VOTRE SÉLECTION DE MÉLANGES SUCRÉS

REGINA

Mélange avec levure naturelle active **Lievito Madre** et **sans émulsifiants** - aucun ajout de levure de boulanger nécessaire.

IINGRÉDIENTS: farine de blé type 00, Lievito Madre (levure naturelle) de farine de blé type 0 séchée, sucre, lait écrémé en poudre, sel, enzyme: amylases, agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

Durée de conservation minimale des produits finis : **3 mois**



DIVINA

Mélange à base de levure naturelle Lievito Madre inactive et sans enzymes, qui se distingue par sa facilité de mise en œuvre.

IINGRÉDIENTS: farine de blé type 0, Lievito Madre (levure naturelle) de farine de blé type 0 séchée, sucre, lait écrémé en poudre, émulsifiant (E471), sel.

Durée de conservation minimale des produits finis : **3 mois**



BIO DIVINA

Mélange à base de levure naturelle Lievito Madre inactive, sans additifs.

IINGRÉDIENTS: farine de blé type 0 bio, Lievito Madre (levure naturelle) de farine de blé type 0 bio séchée, sucre de canne bio, lait écrémé en poudre bio, sel marin.

Durée de conservation minimale des produits finis : **3 semaines**



ESTELLA

Mélange à base de **Lievito Madre inactif** pour la fabrication de pâtes levées sucrées **véganes** et **sans lactose**.

IINGRÉDIENTS: farine de blé, farine d'épeautre, Lievito madre (levure naturelle) de farine de blé séchée, sucre, sel, émulsifiant: lécithine de soja, arômes, antioxydant: acide ascorbique, enzyme: amylases.

Durée de conservation minimale des produits finis : **3 mois**



CLASSICA

Panettone classique - mélange avec ajout séparé de levure naturelle Lievito Madre.

IINGRÉDIENTS: farine de froment, sucre, émulsifiant (E471), sel, lait écrémé en poudre, dextrose.

Durée de conservation minimale des produits finis : **3 mois**



POUR UNE COMBINAISON OPTIMALE :

GRAN LIEVITATI

1 x 15 kg Réf. : 6134

Farine de blé de type 0 avec gluten de qualité supérieure et sans acide ascorbique

MANDORGLASSA

1 x 10 kg Réf. : 6194

Base optimale pour le glaçage typique aux amandes



POUR LES PLUS HAUTES EXIGENCES: UNE SAVEUR ET UNE STRUCTURE AU RENDEZ-VOUS MÊME SANS GLUTEN.



Plus de 30 ans de passion et de savoir-faire en matière de développement.

Et des mélanges qui le reflètent. Tant pour les pizzas croustillantes, les pâtes levées moelleuses, les pâtisseries & les pains clairs ou foncés.

Les mélanges sans gluten développés et certifiés pour

les professionnels sont faciles à utiliser et leur réussite est assurée.

Point fort : leur ambition de se distinguer le moins possible en structure et en apparence des produits de boulangerie conventionnels.

Cuisiner et manger sans gluten devient un vrai plaisir !

VOTRE SÉLECTION DE MÉLANGES SANS GLUTEN

UNITOP

1 x 15 kg
Réf. : 6449

Mélange idéal pour la préparation de différents produits de boulangerie tels que la pâte brisée, la génoise et la pâte feuilletée briochée.

INGRÉDIENTS: amidon de maïs, farine de riz, farine de maïs, épaississant : farine de graines de guar, dextrose, émulsifiant (E471).

Dosage : 100 % du poids de la farine



NOUVEAU

MUFFIN ET PLUMCAKE

1 x 15 kg
Réf. : 6124

Mélange idéal pour la préparation de muffins, de biscuits roulés et de génoises.

INGRÉDIENTS: sucre, amidon de maïs, farine de riz, amidon de tapioca, farine de maïs, poudre à lever : bicarbonate de soude et tartrate de potassium, maltodextrine, sel, épaississant : farine de graines de caroube, gomme xanthane, enzymes.

Dosage : 100 % du poids de la farine



NOUVEAU

MIRUM

1 x 15 kg
Réf. : 6294

Mélange pour la préparation de panettones moelleux et autres pâtes levées sucrées lourdes.

INGRÉDIENTS: farine de riz, amidon de maïs, sucre, amidon de riz, épaississants (hydroxypropylméthylcellulose, farine de graines de guar), protéines végétales, émulsifiant (E471), sel, poudres à lever (carbonate de sodium, diphosphates), dextrines, arômes, enzyme.

Dosage : 100 % du poids de la farine



PIZZA

1 x 15 kg
Réf. : 6097

Mélange idéal pour la préparation de pizzas et de focaccias à l'italienne.

INGRÉDIENTS: amidon de maïs, farine de riz, farine de sarrasin, amidon de riz, fibres végétales (psyllium, pomme), épaississant (hydroxypropylméthylcellulose), humectant (sorbitol), enzyme.

Dosage : 100 % du poids de la farine

PAIN MULTIGRAINES

1 x 15 kg
Réf. : 6036

Mélange de graines de haute qualité, idéal pour la fabrication de miches de pain, de petits pains et de pains moulés.

INGRÉDIENTS: amidon de maïs, farine de riz, graines 15% (graines de lin, graines de tournesol, sésame), fibres végétales (psyllium, pomme, pois), amidon de riz, farine de sarrasin, farine de maïs, épaississant : hydroxypropylméthylcellulose, protéines végétales (pois), levain de sarrasin séché, humectant : sorbitol, enzymes.

Dosage : 100 % du poids de la farine



PAINS BLANCS

1 x 15 kg
Réf. : 6096

Mélange idéal pour la préparation de miches de pain, de petits pains et de pains moulés clairs

INGRÉDIENTS: amidon de maïs, farine de riz, farine de sarrasin, amidon de riz, fibres végétales (psyllium, pomme), épaississant (hydroxypropylméthylcellulose), humectant : sorbitol, enzyme.

Dosage : 100 % du poids de la farine



PIZZA, STIRATA ET WRAP

1 x 15 kg
Réf. : 6313

Mélange idéal pour la fabrication de pizzas de focaccias, de pinsas et de stiratas.

INGRÉDIENTS: amidon de maïs, farine de riz, fibres végétales (psyllium, inuline), épaississants (hydroxypropylméthylcellulose, gomme xanthane), farine de lentilles, dextrose, arôme, enzyme.

Dosage : 100 % du poids de la farine

NOUVEAU



DU GRAIN À LA FARINE : UN VRAI MIRACLE, JOUR APRÈS JOUR.



Même après 600 ans de
tradition meunière.

Le métier de meunier est associé à notre famille von Berg depuis des siècles. Nous employons plus de 20 variétés de céréales et continuons de sélectionner chacune d'entre elles avec amour et soin - chaque grain est

traité dans le respect de l'art de la meunerie moderne : avec extrême délicatesse et dans un souci permanent de qualité. Car comment réaliser des produits haut de gamme sans matières premières de qualité ?

LA FERMENTATION

LA NOUVELLE GAMME DE FARINES AU SON FERMENTÉ.

Des céréales complètes d'un niveau jamais égalé.
Outre une note gustative particulière, le son
fermenté confère au produit final une
structure incomparable et une meilleure
digestibilité.

MÊME
TENEUR EN
FIBRES
QUE LA
FARINE
COMPLÈTE

GRANOFERM

Pour plus d'informations, voir page 22

1 x 15 kg

Réf. : 6354





BLÉ

NOS FARINES SPÉCIALES: en sacs de 15 kg et sans acide ascorbique



GRAN LIEVITATI
T 55 - W 350-390

1 x 15 kg
Réf. : 6134

Farine à forte teneur en gluten, idéale pour la confection de produits de boulangerie bien moelleux et alvéolés nécessitant une longue fermentation de la pâte.

Temps de fermentation: **18-24 heures**

Stabilité: > 10 min

Gluten humide: > 34,0 %



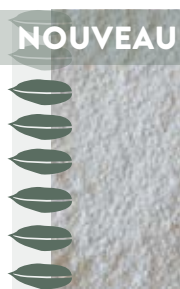
BISCOTTO
T 45 - W 180-200

1 x 15 kg
Réf. : 6148

Farine à faible teneur en gluten, idéale pour la confection de biscuits, de gâteaux, de sablés et de gressins.

Stabilité: > 4 min

Gluten humide: > 26,0 %



NOUVEAU

AIMABLE
T 65 - W 300-320

1 x 15 kg
Réf. : 1017

Farine contenant du son, mais avec un gluten de très haute qualité. Idéale pour la fabrication de pains et de produits de boulangerie sucrés et salés. Légère couleur jaune et goût sucré.



FEUILLES
T 45 - W 300-320

1 x 15 kg
Réf. : 6137

Cette farine de blé particulière (« sfoglie » signifie « pâte feuilletée » en italien) est idéale pour la fabrication d'une pâte finement feuilletée et de croissants bien croustillants.

Temps de fermentation: **4-6 heures**

Stabilité: > 8 min

Gluten humide: > 31,0 %



NOUVEAU

GRANOFERM
LA FERMENTATION

1 x 15 kg
Réf. : 6354

Farine de blé au son fermenté
Teneur identique en fibres qu'une farine complète mais avec une mie bien aérée, un goût unique et une meilleure digestibilité des produits de boulangerie.
Gluten humide: > 32,0 %



NOUVEAU

ADORATA
T 80 - W 300 - 320

1 x 15 kg
Réf. : 1018

Adorata signifie « l'adorée » et est moulue selon le modèle suisse (à la façon de la « farine bise » de ce pays). Aspect typique brun-rouge et note douce-amère. Idéale pour la confection de pains rustiques et corsés, mais aussi pour les pizzas, les focaccias ou les pâtisseries sucrées.

LES CLASSIQUES : en sacs de 25 kg

T 45 - TIPO 00



VIOLET
W 360-380

1 x 25 kg
Réf. : 1003

Le nec plus ultra: résulte de la mouture d'une sélection spéciale des meilleurs grains de blé d'Europe. Idéal pour la confection de pré-pâtes, pour les ciabattas et autres pains au goût typé.

Sans ajout d'acide ascorbique.

Temps de fermentation: **18 - 24 heures**

Stabilité: > 9 min | Gluten humide: > 35,0 %



BLEU
W 260-280

1 x 25 kg
Réf. : 1011
+ AC. ASC.

Farine de blé de haute qualité, polyvalente, pour une fermentation directe de la pâte ainsi que pour les pré-pâtes.

Avec ou sans acide ascorbique.

Temps de fermentation: **10 - 12 heures**

Stabilité: > 8 min | Gluten humide: > 31,0 %

1 x 25 kg
Réf. : 1077
- AC. ASC.



GOLD
W 300-320

1 x 25 kg
Réf. : 1002

Farine de haute qualité obtenue exclusivement à partir de l'amande de grains de blé soigneusement sélectionnés. Parfaite pour les pré-pâtes et les pains au goût typé à fermentation longue.

Sans ajout d'acide ascorbique.

Temps de fermentation: **16 - 18 heures**

Stabilité: > 9 min | Gluten humide: > 35,0 %



ROUGE
W 230-250

1 x 25 kg
Réf. : 1001
+ AC. ASC.

Parfaite pour la fermentation directe de la pâte, pour le pain, les pizzas et les gressins.

Avec ou sans acide ascorbique.

Temps de fermentation: **4 - 6 heures**

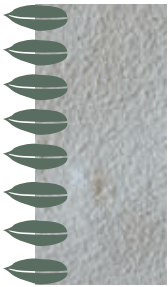
Stabilité: > 5 min

Gluten humide: > 31,0 %

1 x 25 kg
Réf. : 1062
- AC. ASC.

Également disponible en
» B I O «

T 55 - TIPO 0



MANITOBA W 390-410

1 x 25 kg
Réf. : 1006

Farine de blé de la plus haute qualité et gluten de qualité maximale pour une fermentation extra longue.

Sans ajout d'acide ascorbique.

Temps de fermentation: **18 - 32 heures**

Stabilité: > 9 min

Gluten humide: > 35,0 %



BLEU W 260-280

1 x 25 kg
Réf. : 1016

Farine de blé de haute qualité, polyvalente, pour la fermentation directe de la pâte ainsi que pour les pré-pâtes. Sans ajout d'acide ascorbique.

Temps de fermentation: **10 - 12 heures**

Stabilité: > 6 min

Gluten humide: > 31,0 %



ORANGE W 210-230

1 x 25 kg
Réf. : 1043

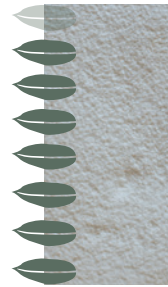
Idéale pour la fermentation courte et directe de la pâte.

Sans ajout d'acide ascorbique.

Temps de fermentation: **2 - 3 heures**

Stabilité: > 4 min

Gluten humide: > 26,0 %



VIOLET W 360-380

1 x 25 kg
Réf. : 3239

Le nec plus ultra: idéal pour la confection de pré-pâtes, les ciabattas et autres pains au goût typé. Idéal pour les fermentations de longue durée.

Sans ajout d'acide ascorbique.

Temps de fermentation: **24 - 18 heures**

Stabilité: > 8 min | Gluten humide: > 32,0 %



ROUGE W 230-250

1 x 25 kg
Réf. : 1014

Farine de haute qualité avec une partie de l'enveloppe des grains de blé soigneusement sélectionnés. Parfaite pour la fermentation directe de la pâte, pour le pain, les pizzas et les gressins. Avec acide ascorbique.

Temps de fermentation: **4 - 6 heures**

Stabilité: > 6 min | Gluten humide: > 27,0 %

T 65 ET T 80 - TIPO 1 E TIPO 2



T 65 TIPO 1

1 x 25 kg
Réf. : 1007

Farine de couleur légèrement plus grisâtre. Avec de fines particules de son et idéale en combinaison avec la farine de seigle.



T 80 TIPO 2

1 x 25 kg
Réf. : 3180

Farine avec une plus grande proportion d'enveloppes, d'où sa couleur plus foncée et son goût rustique.

FARINE COMPLÈTE - T 150



FARINE COMPLÈTE

1 x 25 kg
Réf. : 5416

Cette farine complète est obtenue à partir du grain entier, germe compris. Le son est bien visible. La farine complète est riche en fibres et convient parfaitement aux produits complets.

TRÈS FORTE



32 h
24 h
16 h
8 h
0 h

TEMPS DE POUSE

FAIBLE

VALEUR W (ALVÉOGRAPHE)

En Italie, la valeur W indique la « force » de la farine, qui dépend du type et de la quantité de gluten humide. Une farine forte avec une valeur W élevée lie plus d'eau et est idéale pour les temps de pousse longs et les pâtes lourdes. Une farine faible avec une valeur W basse lie moins d'eau et est idéale pour les temps de pousse courts ou nuls.

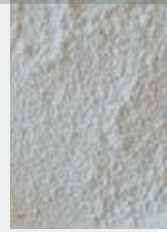
< 200 farine faible
> 350 farine forte



ÉPEAUTRE

NOS FARINES SPÉCIALES: en sacs de 15 kg

NOUVEAU



LA NOBILE

1 x 15 kg
Réf. : 1075

Également disponible en
»» BIO ««

Cette farine d'épeautre spéciale, « La nobile », « la noble » en français, est issue d'une sélection particulière d'épeautre de qualité supérieure: sa teneur en son donne aux produits de boulangerie un aspect pointillé agréable et sa teneur particulière en gluten offre une incomparable stabilité à la cuisson.

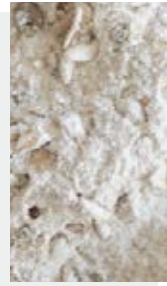
NOUVEAU



LA CHIARA NOBILE

1 x 15 kg
Réf. : 1074

Chiara se traduit par « la claire » car il s'agit d'une farine d'épeautre claire qui, grâce à sa teneur particulière en gluten, présente une incomparable stabilité de cuisson. Convient parfaitement pour les pains les plus divers, les pizzas et les focaccias ainsi que pour les croissants, les muffins, les plumcakes, les pains briochés et la pâte feuilletée.



ÉPEAUTRE & MUESLI

1 x 15 kg
Réf. : 1041

Farine de composition noble à base de fine farine d'épeautre blanche, de farine d'épeautre complet et de farine de petit épeautre, complétée par des flocons, des noix, des fruits secs, des graines de courge et de tournesol. Convient parfaitement à la confection de pâtisseries très spécifiques à base de pâte brisée, mais aussi de plumcakes et de pâtisseries à base de levure.

LES CLASSIQUES : en sacs de 25 kg



FARINE D'ÉPEAUTRE BLANCHE

1 x 25 kg
Réf. : 5400

Également disponible en
»» BIO ««

Cette farine d'épeautre se distingue par sa légère note de noisette. Idéale pour la fabrication de pains et de produits de boulangerie sucrés et salés.



FARINE COMPLÈTE FINE

1 x 25 kg
Réf. : 5402

Également disponible en
»» BIO ««

Moulue à partir du grain d'épeautre entier à **très fine mouture de son**. Idéale pour la fabrication de pains et de produits de boulangerie sucrés et salés. Convient en farine complète pure ou complétée par des farines blanches.



FARINE COMPLÈTE GROSSIÈRE

1 x 25 kg
Réf. : 5403

Également disponible en
»» BIO ««

Moulue à partir de grains d'épeautre entiers avec des **particules visibles de son**. Convient en farine complète pure ou complétée par des farines blanches. Idéale pour la fabrication de pains et de produits de boulangerie sucrés et salés.



GRUAU COMPLET

1 x 25 kg
Réf. : 5331

Grains d'épeautre grossièrement moulus. Convient en mélange avec d'autres farines ou pour décorer le pain.



SEMOULE D'ÉPEAUTRE

1 x 25 kg
Réf. : 5512

Également disponible en
»» BIO ««

Donne au pain un léger goût de noisette. Idéale pour la fabrication de pains, de produits de boulangerie sucrés et salés ainsi que de desserts. À mélanger à d'autres farines.



AMIDONNIER



FARINE BLANCHE

1 x 25 kg
Réf. : 3127

L'amidonnier est, avec le petit épeautre, l'une des plus anciennes céréales cultivées au monde. La farine blanche sans enveloppe est idéale pour la fabrication de pains et de produits de boulangerie sucrés et salés.

»» BIO ««



FARINE COMPLÈTE

1 x 25 kg
Réf. : 4224

Cette farine complète issue de l'amande entière est obtenue par mouture à froid et est riche en fibres. Idéale pour la fabrication de différents produits ne nécessitant pas de fermentation longue ou en mélange avec d'autres farines.

»» BIO ««



PETIT ÉPEAUTRE



FARINE BLANCHE

1 x 25 kg
Réf. : 3128

Le petit épeautre est, avec l'amidonnier, l'une des plus anciennes céréales cultivées au monde. Se distingue par son goût particulier et sa couleur légèrement jaunâtre. Idéal pour la fabrication de pains et de produits de boulangerie sucrés et salés.

»» BIO ««



FARINE COMPLÈTE

1 x 25 kg
Réf. : 4223

Cette farine complète issue de l'amande entière est obtenue par mouture à froid. Riche en fibres. Idéale pour la fabrication de différents produits ne nécessitant pas de fermentation longue ou en mélange avec d'autres farines.

»» BIO ««



SEIGLE



T70 TIPO 0

1 x 25 kg
Réf. : 1020

Grâce à une mouture particulière, la farine de seigle a une couleur très claire. La faible activité enzymatique est typique de la culture boulangère du Sud-Tyrol. AE: 800-1.000

Également disponible en »» BIO ««



T85 TIPO 1

1 x 25 kg
Réf. : 1022

La mouture de seigle classique, un peu plus foncée, idéale pour les pains plats au seigle ou autres pains de seigle. La faible activité enzymatique est typique de la culture boulangère du Sud-Tyrol. AE: 700-900

Également disponible en »» BIO ««



T85 TIPO 2

1 x 25 kg
Réf. : 1024

Farine avec un pourcentage de son plus élevé et une couleur plus foncée. Idéale pour la fabrication de pains à la mie foncée et au levain.



FARINE COMPLÈTE FINE

1 x 25 kg
Réf. : 5078

Riche en fibres, **son finement moulu**. Contient le grain de seigle entier conférant aux produits un goût très intense. Idéale pour la fabrication de pains complets.



FARINE COMPLÈTE

1 x 25 kg
Réf. : 5414

Riche en fibres provenant de **son à larges feuilles**, elle est moulue à partir du grain de seigle entier. Idéale pour la fabrication de pains complets.



FARINE COMPLÈTE BIO

1 x 25 kg
Réf. : 3240

Contient la céréale entière et donne aux produits un goût très intense. Idéale pour la fabrication de pains complets.

»» BIO ««



GRUAU COMPLET

1 x 25 kg
Réf. : 5700

Grains de seigle aplatis. Idéal pour le pain de mie en combinaison avec d'autres farines ou comme décor pour le pain.

Également disponible en »» BIO ««

AMARANTE FARINE



FARINE

Granulométrie fine. Idéale pour la fabrication de pains et de produits de boulangerie sucrés et salés en combinaison avec d'autres farines.

1 x 5 kg
Réf. : 3039
SANS GLUTEN
»» BIO ««

1 x 25 kg
Réf. : 3097
SANS GLUTEN
»» BIO ««



AMARANTE SOUFLÉE

Idéale comme ingrédient de boulangerie, pour décorer le pain et pour le muesli. Riche en protéines et en fibres. Avec un goût agréablement sucré et un léger arôme de noisette.

1 x 11 kg
Réf. : 3104
»» BIO ««

AVOINE



FARINE DE FLOCONS D'AVOINE

Tirée de flocons d'avoine ayant perdu leur amertume au travers d'un traitement thermique doux. Idéale pour la fabrication de pains et de produits de boulangerie sucrés et salés en combinaison avec d'autres farines.

1 x 25 kg
Réf. : 5404
Également disponible en
»» BIO ««

1 x 25 kg
Réf. : 3231
SANS GLUTEN
»» BIO ««



SON

Les parties de l'enveloppe de l'avoine de grande qualité contiennent des fibres alimentaires particulières, notamment de précieux β -glucanes. Idéal comme ingrédient de boulangerie, pour décorer le pain ou pour le muesli.

1 x 25 kg
Réf. : 5330
Également disponible en
»» BIO ««

CHIA



CHIA

Les graines de chia, riches en fibres et en protéines, sont considérées comme un superaliment et contiennent environ 30% de lipides. Idéales pour les produits de boulangerie, les décors et les mueslis.

4 x 2,5 kg
Réf. : 5236

1 x 25 kg
Réf. : 5136
SANS GLUTEN
Également disponible en
»» BIO ««

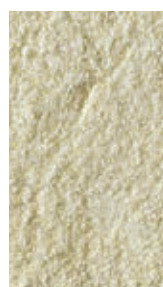
BLÉ DUR FARINE



FARINE

Granulométrie fine à la couleur chatoyante dorée. Léger goût sucré. Idéale pour la fabrication de pains et de produits de boulangerie sucrés et salés.

1 x 25 kg
Réf. : 5520
Également disponible en
»» BIO ««



SEMOULE

Cette semoule de blé dur se distingue par son arôme légèrement sucré et son beau jaune plaisant. Particulièrement adaptée à la production de pâtes, mélangée à de la farine de blé dur pour les pains blancs italiens typiques, ainsi que pour saupoudrer la surface des pizzas ou des gnocchis.

1 x 25 kg
Réf. : 5510
Également disponible en
»» BIO ««



SEMOULE GROSSIÈRE

Cette semoule un peu plus grossière convient également pour les pains blancs italiens typiques, ainsi que pour saupoudrer la surface des pizzas ou des gnocchis

1 x 25 kg
Réf. : 9211



SARRASIN FARINE

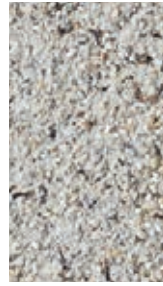


FINE

Granulométrie fine. La présence de l'enveloppe confère à la farine sa couleur grisâtre typique parsemée de fins points noirs. Idéale pour la fabrication de pains et de divers produits de boulangerie sucrés et salés.

1 x 25 kg
Réf. : 5417

Également disponible en
» **BIO** «



FARINE GROSSIÈRE

Granulométrie grossière à points noirs typiques. Idéale pour la fabrication de pains et de multiples produits de boulangerie sucrés et salés.

1 x 25 kg
Réf. : 5419

Également disponible en
» **BIO** «

NOUVEAU



FARINE COMPLÈTE

Farine foncée en raison de sa forte teneur en son, typique de la cuisine du nord de l'Italie et des Alpes.

1 x 25 kg
Réf. : 5439



FARINE BLANCHE

Farine claire, finement moulue, sans son. Idéale comme ingrédient pour les produits de boulangerie ou les plats sans gluten en mélange avec d'autres farines.

1 x 5 kg
Réf. : 5058

SANS GLUTEN

1 x 25 kg
Réf. : 5083

SANS GLUTEN

Également disponible en
» **BIO** «



GRUAU

Gruau de sarrasin. Idéales pour les produits de boulangerie, les décors et les mueslis.

1 x 25 kg
Réf. : 5310



MAÏS



FARINE JAUNE FINE

Granulométrie fine (< 250 µm). Idéale pour la fabrication de pains et de desserts.

1 x 25 kg
Réf. : 5411

SANS GLUTEN

Également disponible en
» **BIO** «



SEMOULE JAUNE MOYENNE

Granulométrie moyenne. Idéale pour la préparation de polenta.

1 x 25 kg
Réf. : 5530

SANS GLUTEN

Également disponible en
» **BIO** «

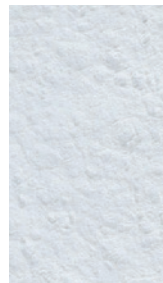


SEMOULE JAUNE GROSSIÈRE

Granulométrie grossière. Idéale pour la préparation de la polenta et de divers plats sucrés et salés.

1 x 25 kg
Réf. : 5531

SANS GLUTEN



FARINE BLANCHE FINE

Goût très neutre. Farine délicate. Idéale pour la préparation de la polenta blanche classique et de divers plats sucrés et salés.

1 x 25 kg
Réf. : 5440

SANS GLUTEN

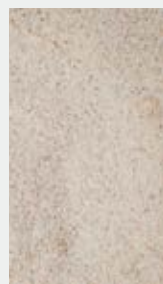


SEMOULE BLANCHE

Granulométrie très fine. Goût neutre et très délicat.

1 x 25 kg
Réf. : 5412

SANS GLUTEN



ALLELUIA

Composition spéciale de farine de maïs, de millet et d'avoine. Idéale pour la confection de mignardises à base de pâte brisée.

1 x 15 kg
Réf. : 1042

MILLET JAUNE



FARINE

Granulométrie très fine (< 500 µm).
Léger goût de noisette.
Idéale pour la fabrication de pains et de produits de boulangerie sucrés et salés en combinaison avec d'autres farines.

1 x 5 kg
Réf. : 5080
SANS GLUTEN

1 x 25 kg
Réf. : 5092
SANS GLUTEN
Également disponible en
->>> BIO <<<



MILLET JAUNE

Goût sucré et délicat. Idéales pour les produits de boulangerie, les décors et les mueslis.

1 x 25 kg
Réf. : 5301
SANS GLUTEN
Également disponible en
->>> BIO <<<

MILLET BRUN



FARINE

Granulométrie fine. Idéale pour la fabrication de pains, de produits sucrés et salés et de produits de boulangerie en combinaison avec d'autres farines.

1 x 5 kg
Réf. : 3052
SANS GLUTEN
->>> BIO <<<

1 x 25 kg
Réf. : 3022
SANS GLUTEN
->>> BIO <<<



MILLET BRUN

Goût subtile et doux.
Idéales pour les produits de boulangerie, les décors et les mueslis.

1 x 5 kg
Réf. : 3052
SANS GLUTEN
->>> BIO <<<

1 x 25 kg
Réf. : 3074
SANS GLUTEN
->>> BIO <<<

ORGE



FARINE

La farine d'orge, toujours combinée à d'autres farines, convient parfaitement à la confection de pains savoureux. Nous recommandons un ajout de tout au plus 20% sur la quantité totale de farine. Convient également pour les pâtes à nouilles ou à biscuits.

1 x 25 kg
Réf. : 5422
Également disponible en
->>> BIO <<<

QUINOA

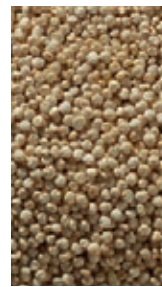


FARINE

Granulométrie fine (< 200 µm).
Idéale pour la fabrication de pains et de produits de boulangerie sucrés et salés en combinaison avec d'autres farines.

1 x 5 kg
Réf. : 5084
SANS GLUTEN

1 x 25 kg
Réf. : 5119
SANS GLUTEN
Également disponible en
->>> BIO <<<



QUINOA

Idéales pour les produits de boulangerie, les décors et les mueslis.

1 x 25 kg
Réf. : 5118
SANS GLUTEN
Également disponible en
->>> BIO <<<

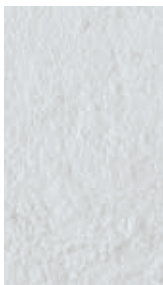


QUINOA ROUGE

Couleur attrayante et goût de noisette.
Idéales pour les produits de boulangerie, les décors et les mueslis.

1 x 25 kg
Réf. : 5162
SANS GLUTEN

RIZ



FARINE

Granulométrie fine. Idéale pour la fabrication de pains et de produits de boulangerie sucrés et salés en combinaison avec d'autres farines.

1 x 25 kg
Réf. : 5430
SANS GLUTEN
Également disponible en
» **BIO** «

NOUVEAU



SEMOULE

Parfaitement adapté pour saupoudrer les pâtes à pizza, à pain et à pâtes. Convient également comme décor pour le pain.

1 x 25 kg
Réf. : 5540
SANS GLUTEN

SOJA



FARINE

Sans OGM. La farine aide à conserver les pâtisseries plus moelleuses et fraîches plus longtemps. Idéale pour la fabrication de pains et de produits de boulangerie sucrés et salés en combinaison avec d'autres farines.

1 x 5 kg
Réf. : 9030
1 x 25 kg
Réf. : 5421
Également disponible en
» **BIO** «



TOURTEAU

Tourteau de soja grillé. Pour la fabrication de produits de boulangerie, mélangé à d'autres farines ou comme décor pour le pain.

1 x 25 kg
Réf. : 5710
Également disponible en
» **BIO** «

SORGHO



FARINE

Ce millet spécial convient à la fabrication de produits de boulangerie sucrés et salés en combinaison avec d'autres farines. Arôme doux.

1 x 25 kg
Réf. : 3133
SANS GLUTEN
» **BIO** «

TEFF



FARINE

Cette farine, bien que sans gluten, possède un pouvoir liant suffisant pour fabriquer des pâtes de tous types. Idéale pour la fabrication de pains et de produits de boulangerie sucrés et salés en combinaison avec d'autres farines.

1 x 5 kg
Réf. : 3055
SANS GLUTEN
» **BIO** «
1 x 25 kg
Réf. : 7102
SANS GLUTEN
» **BIO** «

CHANVRE



FARINE

Farine de graines de chanvre finement moulues. Riche en fibres (49%) et en protéines (30%), teneur élevée en graisses végétales. Donne aux produits un léger goût de noisette. Il est recommandé de mélanger la farine avec d'autres farines.

1 x 5 kg
Réf. : 3291
» **BIO** «
1 x 25 kg
Réf. : 3284
» **BIO** «



GRAINE DE CHANVRE DÉCORTIQUÉE BIO (NOIX DE CHANVRE)

Riche en fibres et en acides gras de qualité. Idéale comme ingrédient de boulangerie, pour décorer le pain et pour le muesli.

1 x 15 kg
Réf. : 3304
» **BIO** «

CHÂTAIGNE

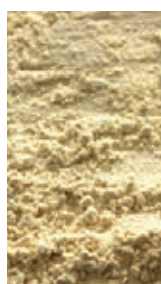


FARINE

Note subtile de châtaigne. Il est recommandé d'utiliser environ 30% par rapport à la quantité de farine, voire plus, pour un goût plus prononcé. Idéale pour la fabrication de pains et de produits de boulangerie sucrés et salés.

1 x 5 kg
Réf. : 5428
1 x 25 kg
Réf. : 5427

POIS CHICHE



FARINE

Farine riche en protéines, sans gluten, à base de pois chiches décortiqués et séchés. Convient à la fabrication de produits de boulangerie sucrés et salés en combinaison avec d'autres farines.

1 x 5 kg
Réf. : 5087
SANS GLUTEN
1 x 25 kg
Réf. : 5095
SANS GLUTEN
Également disponible en
» **BIO** «

DÉCOR



DÉCOR CEREAL

4 x 2,5 kg
Réf. : 6056

Mélange avec :

- Flocons d'avoine
- Sésame
- Graines de tournesol
- Graines de lin
- Pavot



MÉLANGE MUESLI À CUIRE

4 x 2 kg
Réf. : 5900

Mélange avec :

- Mélange de flocons
- Graines de tournesol
- Noix



DÉCOR SARRASIN

6 x 0,75 kg
Réf. : 5082

Sarrasin haché et décortiqué pour décorer le pain. Conseil : parfait en combinaison avec le mélange pour pâtisserie RUSTIQUE.



DÉCOR SOLEIL

6 x 1 kg
Réf. : 5518

Semoule de blé tendre grossière.

NOUVEAU



DÉCOR CROCCANTINO

4 x 2 kg
Réf. : 6370

Mélange avec :

- Flocons d'avoine
- Graines de courge
- Blé extrudé
- Maïs extrudé

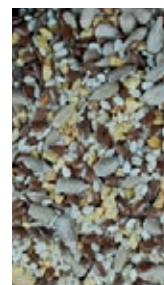


DÉCOR MAÏS

1 x 1,5 kg
Réf. : 5515

Billes de maïs extrudé pour décorer le pain.

Conseil : Parfait en combinaison avec le mélange à cuire : CRUNCHY MAÏS.

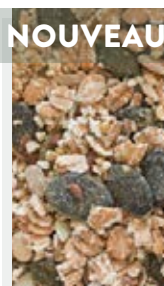


DÉCOR SINFONIA MÉLANGE DE GRAINES

4 x 2,5 kg
Réf. : 6141

Mélange avec :

- Graines de lin
- Sésame
- Graines de tournesol
- Tourteau de soja



DÉCOR ARMONIA

4 x 2,5 kg
Réf. : 6371

Mélange avec :

- Flocons de blé
- Graines de courge
- Graines de lin
- Graines de tournesol
- Orge concassé

FLOCONS



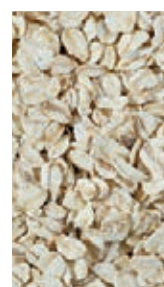
MÉLANGE DE FLOCONS CINQ CÉRÉALES

1 x 25 kg
Réf. : 3219

»» BIO ««

Contient les flocons bio suivants :

- Avoine
- Blé
- Épeautre
- Orge
- Seigle



FLOCONS D'AVOINE FINS

1 x 25 kg
Réf. : 5001

Également disponible en
»» BIO ««

Flocons d'avoine sélectionnés, soumis à un traitement thermique doux, laminés et séchés. Idéal comme ingrédient de boulangerie, pour décorer le pain et pour le muesli.

1 x 25 kg
Réf. : 3296

SANS GLUTEN

»» BIO ««



**MAGASIN EN LIGNE
MERANERMUEHLE.IT**

D'autres **flocons** ainsi qu'un choix de **graines** parmi lesquelles les graines de tournesol, de lin et de sésame sont disponibles **en ligne** ou sur simple **demande** !

NOS PRODUITS PROFESSIONNELS EN PETIT FORMAT.

600 ANS DE
TRADITION MEUNIÈRE,
UN ARGUMENT
CONVAINCANT POUR
LES PARTICULIERS.

Disponible pour votre distribution sous
la marque Molino Merano ou sous votre
propre marque.



NOTRE GRANDE VARIÉTÉ DE PRODUITS

LEVURE NATURELLE LIEVITO MADRE

Le levain de blé doux séché et facile à utiliser.



FARINES DE TRÈS GRANDE QUALITÉ

Grand choix de grains, semoules et farines de plus de 20 céréales différentes.



MÉLANGES À CUIRE

Mélanges délicats pour la préparation rapide et simple de pains et de pâtisseries sucrées.



ÉGALEMENT EN
QUALITÉ BIO
ET **SANS GLUTEN**



EMBALLAGE



PAPIER ou
FILM LAMINÉ



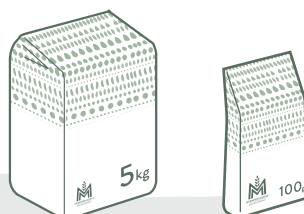
IMPRIMÉ ou
ÉTIQUETÉ.



sous la marque
MOLINO MERANO
ou sous
VOTRE PROPRE MARQUE

Avec différentes PROTECTIONS ;
AVEC ou SANS ATMOSPHÈRE
PROTECTRICE.

**TAILLES D'EMBALLAGE
DE 100 g À 5 kg.**



Le moulin Molino Merano GmbH n'a de cesse de développer et d'améliorer ses produits et se réserve donc le droit de modifier sans préavis leurs caractéristiques ou emballages. Il ne pourra être tenu responsable d'éventuelles erreurs d'impression et/ou fautes de frappe. Les illustrations sont fournies à titre indicatif. Ce catalogue est la propriété exclusive de Molino Merano GmbH. Toute copie, reproduction ou publication des contenus, même partielle, nécessite l'obtention d'un accord écrit préalable.

Tous droits réservés.

Copyright © 2022 Molino Merano srl.

Crédit photos: Photo page 3-4 IDM/Vin Sud-Tyrol/Benjamin Pfitscher
Autres illustrations © Molino Merano srl.



MOLINO MERANO SRL

Zona Industriale 7, 39100 Lana (Sud-Tyrol), Italie

info@molinomerano.it | +39 0473 497220

www.molinomerano.it



#maciniamobuoneidee | #fbonnesidées