



Lorenzini Mauro

## LISTA FARINE PER MARCHIO

### MOLINO DALLA GIOVANNA

<b>linea unica</b>	<b>1 kg</b>
farina rinfresco lievito madre	1 kg
<b>la napoletana</b>	<b>5 kg</b>
linea far pizza blu/verde/rossa	5 kg
<b>la pinsa romana</b>	<b>5 kg</b>
il contadino	5 kg
<b>0 universale</b>	<b>5 kg</b>
la leggera	5 kg
<b>la gustosa</b>	<b>5 kg</b>
la ricca	5 kg
<b>la pala</b>	<b>5 kg</b>
00 pane	5 kg
<b>integrale</b>	<b>5 kg</b>
granito	5 kg
<b>manitoba</b>	<b>5 kg</b>
panettone z	5 kg
<b>linea san giorgio pizzeria</b>	<b>25 kg</b>
nobilgrano tipo 1	sfusa

### MOLINO QUAGLIA

petra 1	sfusa
<b>petra 3</b>	<b>sfusa</b>
petra 5	sfusa
<b>petra 9</b>	<b>sfusa</b>
petra 6384 panettone	sfusa

### MOLINO RACHELLO

farro bianco e integrale bio	5 kg
<b>kamut bio</b>	<b>5 kg</b>
senatore cappelli bio	5 kg
<b>integra bio</b>	<b>5 kg</b>
0 forte bio	5 kg
<b>linea pizzeria</b>	<b>25 kg</b>
sette g	sfusa

### MOLINO PASINI

ideale pasta fresca	5 kg
<b>0 pane pizza</b>	<b>5 kg</b>
manitoba	1 kg
<b>primitiva tipo 1</b>	<b>1 kg</b>
primitiva tipo 2	1 kg
<b>0 pizza</b>	<b>1 kg</b>
maestro tipo 1	sfusa
<b>linea pizzeria</b>	<b>25 kg</b>
pane d'oriente	sfusa

### MOLINO POLSELLI

classica blu pizzeria	5 kg
<b>vivave rossa</b>	<b>5 kg</b>
super gialla	5 kg
<b>multicereali</b>	<b>5 kg</b>
pizza farro	5 kg
<b>pizza canapa</b>	<b>5 kg</b>
pizza curcuma	5 kg
<b>segale</b>	<b>5 kg</b>
grano arso	5 kg

### MOLINO MARINO

buratto tipo 2	1 kg
<b>setaccio semintegrale</b>	<b>1 kg</b>
segale bianco/integrale	1 kg
<b>farro enkir</b>	<b>1 kg</b>
pan di sempre	1 kg
<b>semola grano</b>	<b>1 kg</b>
grano saraceno	1 kg
<b>pasta di senatore cappelli</b>	<b>0,5 kg</b>

# LISTA FARINE PER MARCHIO

## MOLINO AGUGIARO FIGNA

linea sinfonie per pasticceria	sfusa
<b>semola rimacinata g.d.</b>	<b>sfusa</b>
semola rimacinata g.d. integr.	sfusa

## MOLINO RIGGI

senatore cappelli semiint/bia	1 kg
<b>maiorca semint/bia</b>	<b>1 kg</b>
timilla semint/bia	1 kg
<b>pane nero semint/bia</b>	<b>1 kg</b>

## MOLINO ZAPPALÀ

semola rimacinata	1 kg
<b>farina di orzo</b>	<b>1 kg</b>
farina di canapa	1 kg
<b>farina di trotordeum</b>	<b>1 kg</b>
farina di amaranto	1 kg
<b>farina di quinoa</b>	<b>1 kg</b>
crusca alimentare	1 kg
<b>farina di avena</b>	<b>1 kg</b>
farina di mandorle	1 kg
<b>farina di ceci</b>	<b>1 kg</b>
farina di castagne	1 kg
<b>farina integrale biancolilla</b>	<b>1 kg</b>

## MOLINO CASILLO

semole d'autore	1 kg
-----------------	------

## MOLINO CAPUTO

blu pizzeria	5 kg
<b>rossa</b>	<b>5 kg</b>
oro manitoba	5 kg

## VARIE

semola e semola rimacinata	1 kg
<b>farina migliorata per friggere</b>	<b>1 kg</b>
farina gialla bramata/fiochetto	1 kg
<b>riso vialone nano e carnaroli</b>	<b>1 kg</b>
lievito madre secco attivo	1 kg
<b>lievito di birra</b>	<b>0,5 kg</b>
malto ad alto potere diastatico	0,5 kg
<b>levito naturale</b>	<b>0,5 kg</b>



*Lorenzini Mauro*