

BONGIOVANNI
- MUGNAIO DAL 1977 -

il Molino
di Torino
per Pane



*il Molino
di Torino
per Pane*





MIRAFIORI

25 KG • TIPO 00/0/1 • W 200-220

Per impasti diretti a breve
lievitazione e rinfreschi.

P/L	0,50-0,60
ASSORBIMENTO	53% min
STABILITÀ	4 minuti ±1
PROTEINE	11% min



LINGOTTO

25 KG • TIPO 00/0/1 • W 230-250

Per impasti diretti
a breve o media
lievitazione e rinfreschi.

P/L	0,50-0,60
ASSORBIMENTO	54% min
STABILITÀ	7 minuti ±1
PROTEINE	11% min



SUPERGA

25 KG • TIPO 00/0/1 • W 260-280

Per impasti diretti
e indiretti a media
lievitazione e rinfreschi.

P/L	0,50-0,60
ASSORBIMENTO	56% min
STABILITÀ	10 minuti ±1
PROTEINE	13% min



SAN CARLO

25 KG • TIPO 00/0/1 • W 300-330

Per impasti diretti e indiretti a media o lunga lievitazione e con lavorazione in cella, bighe a breve lievitazione.

P/L	0,60-0,70
ASSORBIMENTO	57% min
STABILITÀ	16 minuti ±1
PROTEINE	13% min



VALENTINO

25 KG • TIPO 00/0/1 • W 340-360

Per impasti diretti e indiretti a lunga lievitazione e con lavorazione in cella, bighe a media lievitazione.

P/L	0,60-0,70
ASSORBIMENTO	58% min
STABILITÀ	20 minuti ±1
PROTEINE	15% min



La Manitoba TEATRO REGIO

25 KG • TIPO 0 • W 380-400

Per impasti diretti e indiretti a lunga lievitazione e con lavorazione in cella, bighe a lunga lievitazione.

Farina speciale ad alto contenuto proteico, ideale per rinforzare impasti deboli, per pane di grossa pezzatura, soffiato, ciabatte, focaccia o pizza in teglia ad alta idratazione. Indicata per il rinfresco del lievito madre solido e in acqua.

P/L	0,70-0,80
ASSORBIMENTO	59% min
STABILITÀ	25 minuti ±1
PROTEINE	16% min

Farina
Speciale



La Grissini CROCETTA

Farina
Speciale

25 KG • TIPO 0 • W 170-190

**Per impasti diretti a breve
lievitazione e rinfreschi.**

Farina speciale altamente estensibile, ideale per la produzione di grissini, taralli, biscotti e cracker.

P/L	0,30-0,40
ASSORBIMENTO	50% min
STABILITÀ	2 minuti ±1
PROTEINE	10% min



La Rimacinata CARIGNANO

Farina
Speciale

25 KG • SEMOLA RIMACINATA

**Per impasti di grano duro
diretti e indiretti a media
lievitazione.**

Semola rimacinata da grano duro ad alto tenore proteico. Ideale per pane di grano duro di media e grossa pezzatura e focaccia tipo pugliese.

ASSORBIMENTO	58% min
STABILITÀ	5 minuti ±1
PROTEINE	12% min



La Integrale PALAZZO MADAMA

Farina
Speciale

25 KG • INTEGRALE • W 300-330

**Per impasti integrali diretti
e indiretti a media o lunga
lievitazione e con lavorazione
in cella, bighe a breve
lievitazione e rinfreschi.**

Farina speciale ricca di fibre, ideale per pane integrale di piccola, media e grande pezzatura e prodotti da forno integrali.

ASSORBIMENTO	59% min
STABILITÀ	12 minuti ±1
PROTEINE	14% min

Disponibile nelle versioni a foglia fine, media o larga.



MOLINI BONGIOVANNI S.P.A.
Sede e Stabilimento di Produzione
10020 CAMBIANO (TO) ITALIA
TEL. +39 011 944 22 92 / +39 011 944 22 93

 NUMERO VERDE
800-7197715

SCOPRI LE ALTRE LINEE

*il Molino
di Torino*

*per Dolci per Pasta
per Pizza*

bongiovannitorino.it

SISTEMA DI PALLETTIZZAZIONE SACCHI DA 25 KG

Bancale da 1000 kg
(40 sacchi da 25 kg)
base 4 sacchi, dimensione
pedana: 80x120 cm

Bancale da 1250 kg
(50 sacchi da 25 kg)
base 5 sacchi, ingombro totale:
100x120 cm, dimensione
pedana: 80x120 cm