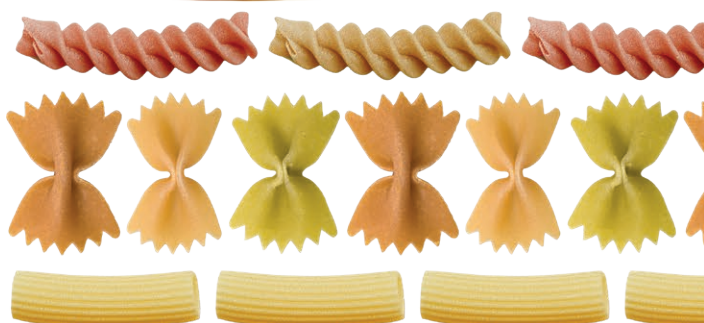


BONGIOVANNI
- MUGNAIO DAL 1977 -

il Molino
di Torino
per Pasta





La Triplozero PORTA SUSA

Farina
Speciale

25 KG • TIPO 00 • W 260-280

Per la preparazione di pasta fresca sfogliata e ripiena.

Farina calibrata e bianchissima ottenuta dal cuore del chicco e da grani appositamente selezionati, per rendere la pasta elastica e garantire un'ottima tenuta in cottura. Rende la sfoglia setosa e luminosa, facendo risaltare il giallo dell'uovo ed evitando l'ingrigimento della pasta.

P/L	0,70-0,80
ASSORBIMENTO	57% min
STABILITÀ	15 minuti ±1
PROTEINE	11% min



La Triplozero Plus PORTA SUSA

Farina
Speciale

25 KG • TIPO 00 • W 300-320

Per la preparazione di pasta fresca sfogliata e ripiena.

Da grani selezionati, ad alto contenuto di proteine. Mantiene ed esalta tutte le caratteristiche della Triplozero, garantendo assorbimento e tenuta in cottura ancora superiori.

P/L	0,70-0,80
ASSORBIMENTO	59% min
STABILITÀ	25 minuti ±1
PROTEINE	13% min



La Semola PORTA NUOVA

Farina
Speciale

25 KG • SEMOLA DI GRANO DURO EXTRA

Per pasta fresca sfogliata, stampata, traflata, ripiena, semolino e cous cous.

Semola con granulometria medio-grossa, buon contenuto di proteine, colore intenso ed uniforme. Utilizzata da sola o miscelata con Granito o Triplozero, dona alla pasta tenacità e ruvidità, il caratteristico colore dorato e perfetta tenuta in cottura.

UMIDITÀ	15,5% max
CENERI	0,80% max
PROTEINE	12,5% min
COLORE	25 (b) Minolta min



Il Granito **PORTA PALAZZO**

*Farina
Speciale*

25 KG • TIPO 00

Per la produzione di gnocchi e pasta fresca.

Il granito è uno sfarinato di grano tenero a spigolo vivo. Si caratterizza per l'assenza di puntatura e l'uniformità della granulometria, maggiore rispetto alla comune farina. Ideale per la produzione di gnocchi e per rendere più ruvida la sfoglia, anche per pasta ripiena. Perfetto anche come spolvero di alta qualità e come panatura per fritti croccanti, uniformemente dorati, leggeri e asciutti.

UMIDITÀ	15,5% max
CENERI	0,40% max
PROTEINE	10% min
ASSORBIMENTO	52% min





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 Pizza *per Dolci*
per Pane

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