

BONGIOVANNI
- MUGNAIO DAL 1977 -

il Molino
di Torino
per Dolci




PRODOTTO IN ITALIA



La Frolla **PIAZZA CARLINA**

25 KG • TIPO 0 • W 140-180

Per tutti gli impasti di pasta frolla classica, sabbia o montata.

P/L	0,45-0,60
ASSORBIMENTO	50% min
STABILITÀ	2 minuti ±1
PROTEINE	10% min



La Sfoglia **CASTELLO DI RIVOLI**

25 KG • TIPO 0 • W 280-300

Per tutte le preparazioni di sfoglia dolce e salata.

P/L	0,50-0,60
ASSORBIMENTO	55% min
STABILITÀ	12 minuti ±1
PROTEINE	11% min



La Croissant **PIAZZA CASTELLO**

25 KG • TIPO 0 • W 330-350

Per tutte le preparazioni di viennoiserie e piccoli lievitati di pasticceria.

P/L	0,50-0,70
ASSORBIMENTO	60% min
STABILITÀ	17 minuti ±1
PROTEINE	14% min



La Panettoni **CASA SAVOIA**

25 KG • TIPO 0 • W 380-400

Per grandi lievitati di pasticceria
e dolci da ricorrenza.

P/L	0,50-0,60
ASSORBIMENTO	63% min
STABILITÀ	24 minuti ±1
PROTEINE	15% min

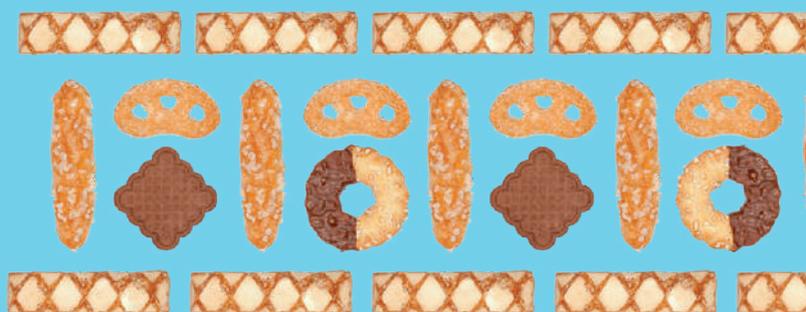


La Ventilata **PALAZZO REALE**

25 KG • TIPO 00

Per impasti montati o colati,
wafer, pasta brisée e cialde.

Farina micronizzata a basso
contenuto di proteine, ottenuta
unicamente attraverso processi
meccanici che la rendono
impalpabile, soffice ed
estremamente leggera.





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 Pasta
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