



BONGIOVANNI
FARINE E BONTÀ NATURALI

CATALOGO 2019





NOI

UN MULINO MOLTO PARTICOLARE



Siamo sognatori, crediamo nei campi e nel sole, nella bontà del lavoro che trasforma.
Siamo orgogliosi, affondiamo le mani nelle nostre farine dopo la macinatura e solleviamo una nuvola che diventerà pane di domani, torta di compleanno o i tajarin della domenica... Siamo testardi, contro ogni regola imprenditoriale abbiamo una filiera in gran parte biologica (Biagricert), certi che il mondo possa cambiare iniziando dalle nostre tavole.
Siamo tradizionalisti, lavoriamo solo con macine in pietra naturale.
Siamo puristi, per non utilizzare sostanze chimiche conserviamo farine e altri prodotti in celle frigo a temperatura e umidità controllata.
Ma soprattutto siamo liberi: scegliamo ogni giorno di proporvi solo l'eccellenza, senza compromessi.

We are dreamers, we believe in fields and sunshine, we believe in the genuine work that transforms basic things. We are proud. After the grinding, we plunge our hands into our flour and we raise a cloud that will become bread the day after...

We are stubborn, most of our production chain is biological (Biagricert) and we are sure that the world can change starting from our tables. We are traditionalists, we work using only volcanic millstones. We are purists, we want to avoid the use of chemical substances, therefore we keep our flour and other products in the refrigeration cells where we constantly check the temperature and the humidity. But, above all, we are free: every day we offer you only the excellence.

BIO-SOFIA

LA NOSTRA VISIONE DI UN MONDO INTEGRALE



140% DI ENERGIA RINNOVABILE · RENEWABLE ENERGY

Grazie all'impianto fotovoltaico installato sul tetto del mulino e la centrale idroelettrica azionata dall'acqua che un tempo lo alimentava produciamo più energia di quanta ne utilizziamo.

Thanks to the photovoltaic system installed on the roof of the mill and the hydroelectric power plant that once powered the mill we produce more energy than we use.

100% IN BIOEDILIZIA · GREEN BUILDING

Tutto nel nostro mulino è pensato per rispettare l'ambiente e la natura, anche la struttura che ci ospita: legno naturale sulle superfici e muri in cartongesso isolati con fibra di legno. Illuminazione esclusivamente a led.

Everything in our mill is designed to respect the environment and nature, including the structure that houses us: natural wood on the surfaces and plasterboard walls insulated with wood fiber. LED lighting only.

100% SOSTENIBILE · SUSTAINABLE

Confezioni in continua evoluzione per garantire un packaging con minor impatto ambientale possibile.

Packages in continuous evolution to guarantee a packaging with less environmental impact.

100% NATURALE · NATURAL

La conservazione dei prodotti avviene in celle frigorifere interne per preservare le qualità organolettiche ed eliminare i trattamenti chimici.

The conservation of the products takes place in internal cold rooms to preserve the organoleptic qualities and eliminate chemical treatments.



MACINAZIONE A PIETRA VULCANICA

La produzione avviene esclusivamente con un mulino in legno di fabbricazione austriaca dotato di macine in pietra vulcanica, tornite da un blocco unico di roccia lavica, senza aggiunta di colle o altri elementi chimici.

GRINDING WITH VOLCANIC STONE

Production takes place exclusively with an Austrian-made wooden mill equipped with volcanic stone mills, turned by a single block of lava rock, without the addition of glues or other chemical elements.

90 FARINE INTROVABILI

Da quella di amaranto a quella di semi di zucca. Farine adatte a qualunque tipo di cucina, dagli usi consueti alle necessità dietetiche e culinarie più disparate.

90 UNFINDABLE FLOURS

From that of amaranth to that of pumpkin seeds. Flours suitable for any type of cuisine, from the usual uses to the most varied dietary and culinary needs.

CORSI DI APPROFONDIMENTO

Direttamente nella nostra sede, presso il mulino, ogni mese organizziamo corsi di panificazione, di pasticceria e corsi speciali di cucina vegan.

TRAINING COURSES

In our premises, directly in our mill, every month we organize baking, pastry and special courses in vegan cuisine.

SHOP INTERNO

Più di 5000 prodotti in vendita nello spaccio aziendale.

INSIDE SHOP

More than 5000 products on sale in the company store.

VISITE GUIDATE

Visita il mulino osservando da vicino la produzione, lo stoccaggio e il confezionamento, in compagnia dei nostri mastri mugnai. Ospitiamo anche gruppi culturali e scuole.

GUIDED TOURS

Visit the mill closely observing the production, storage and packaging together with our master millers. We also host cultural groups and schools.

SENZA GLUTINE

Produzione di farine senza glutine con macinazione a pietra dedicata.

GLUTEN FREE

Production of gluten free flours by grinding using a dedicated stone.

SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE



**FARINA DI
SORGO**
SORGHUM FLOUR

**FARINA DI
TEFF**
TEFF FLOUR

**FARINA DI
CANAPA**
HEMP FLOUR

**FARINA DI
FONIO**
FONIO FLOUR

**FARINA DI
LENTICCHIE**
LENTIL FLOUR

**AMIDO
DEGLUTINATO**
GLUTEN FREE STARCH

Il Molino Bongiovanni ha una linea di produzione e macinazione dedicata totalmente al gluten free: cereali, legumi, addensanti, amidi, ortaggi in polvere, fibre, lieviti e soia. Le farine sono tutte rigorosamente macinate a pietra naturale, non utilizziamo sostanze chimiche per la conservazione ma solo celle frigo a temperatura e umidità controllata. La scelta delle materie prime avviene secondo i più alti standard qualitativi e la filiera è in gran parte biologica (Biagricert). Seguiamo le più antiche tecniche di selezione e lavorazione per garantire la qualità e la bontà di tutti i nostri prodotti.

Molino Bongiovanni has a production and grinding line dedicated entirely to gluten-free: cereals, legumes, thickeners, starches, vegetables in powder, fibers, yeasts and soybeans. The flours are all strictly ground with natural stone, we do not use chemical substances for storage but only cold storage at controlled temperature and humidity. The choice of raw materials takes place according to the highest quality standards and the supply chain is largely organic (Biagricert). We follow the oldest selection and processing techniques to ensure the quality and goodness of all our products.

GLUTEN FREE

SENZA
GLUTINE





FARINE

BIO, MACINATE A PIETRA E SENZA GLUTINE

AMARANTO
ANACARDIO
AZUKI ROSSI
AZUKI VERDI
CANAPA
CASTAGNE
CASTAGNE GARESSINE EXTRA
CECI
CICERCHIE
FAGIOLI BORLOTTI
FAGIOLI CANNELLINI
FAGIOLI LIMA
FAGIOLI NERI
FAGIOLI OCCHIO NERO
FAVE
FIOCCO DI AVENA
GRANO SARACENO CHIARA
GRANO SARACENO INTEGRALE
LENTICCHIE ROSSE
LENTICCHIE VERDI
LINO DORATO
LINO SCURO
LUPINI
MAIS BIANCO
MAIS BRAMATA
MAIS FIORETTO
MAIS FIORETTO Istantaneo

MAIS Istantanea
MAIS PREGIATI SEMINTEGRALe
MANDORLE AMARE PELATE
MANDORLE DOLCI PELATE
MANDORLE PELATE
MIGLIO
NOCCIOLA TOSTATA
NOCCIOLE PIEMONTE IGP
PISELLI
PISTACCHIO
POLPA DI CARRUBA
QUINOA INTEGRALE
QUINOA INTEGRALE
DESAPONATA ITALIANA
QUINOA NERA
RISO
RISO BASMATI INTEGRALE
RISO GLUTINOSO
RISO INTEGRALE
RISO NERONE
RISO ROSSO
RISO TERMOTRATTATA
RISO VENERE
SEMI DI CARRUBE
SEMI DI CHIA
SEMI DI GIRASOLE
SEMI DI LINO DORATO

SEMI DI LINO SCURO
SEMI DI SESAMO
SEMI DI ZUCCA
SOIA TOSTATA
SOIA TOSTATA DEGRASSATA
SORGO INTEGRALE
TAPIOCA
TEFF CHIARA
TEFF MARRONE
FARINA MULTICEREALI
FARINA PER POLENTA
TARAGNA
FUMETTO DI MAIS
FUMETTO RUSTICO
DI MAIS PREGIATI
FUMETTO TERMOTRATTATO
DI MAIS
MANDORLE AMARE
MANDORLE AMARE PELATE
SEMOLINO DI RISO
MAIS (MASA HARINA)



VARIE

ADDENSANTI

AGAR AGAR
BAOBAB IN POLVERE
FARINA DI KONJAC
(GLUCOMANNANO POLVERE)
LECITINA DI GIRASOLE
XANTANO - GOMMA XANTANO

AMIDO

AMIDO DI FRUMENTO DE-
GLUTINATO
AMIDO DI MAIS
AMIDO DI RISO
FECOLA DI PATATE

FIBRE

FIBRA DI PISELLO
FIBRA ACACIA

LIEVITI

BAKING PER DOLCI
LIEVITO DI BIRRA
LIOFILIZZATO
PASTA MADRE FRESCA
(LICOLI)

ORTAGGI IN POLVERE

POLVERE DI PATATE
ORTICA DISIDRATATA IN POLVERE
POMODORO DISIDRATATO IN POLVERE
SPINACI DISIDRATATI IN POLVERE
ZUCCA DISIDRATATA IN POLVERE
BARBABIETOLA IN POLVERE
DISIDRATATA (COLORANTE NATURALE)
CAROTA IN POLVERE
DISIDRATA

SOIA RISTRUTTURATA

BISTECCHIE DI SOIA
SOY GRANULARE
SPEZZATINO DI SOIA



LE NOVITÀ DELLA LINEA PER PRODOTTI DA FORNO
THE NEWS OF THE BAKERY LINE

BIO-CREATIVITÀ
IN POCHI MINUTI
BIO-CREATIVITY
IN JUST A FEW MINUTES



BONGIOFROL
miscela per pasta frolla vegana
senza uova e latticini
*mixture for vegan shortbread
without eggs and dairy products*

BONGIOCEREAL
per prodotti da forno
con farine integrali e semi oleosi
*for bakery products
with wholemeal and oilseed flours*

BARBABONGIO
per pane, pizza e focaccia
al rosso di Barbabietola
for beetroot bread, pizza and focaccia

BONGIOSOY
per pane e pizza alla soia
for soy bread and soy pizza

HEMUP
per prodotti da forno
alla canapa
for hemp baked goods

BONGIOBAR
per la preparazione di
barrette energetiche ai cereali
*for the preparation of
energy bars with cereals*

FARINA DI AMARANTO

FARINE



UTILIZZO

Ideale per prodotti dolci e salati con farine che generano glutine al 30%. In purezza può essere impiegata per i dolci.

INGREDIENTI

Amaranto.

Codice	Peso	Dettagli
975	500g	BIO
4257	500g	BIO & NoGluten
976	1Kg	BIO
3229	5Kg	BIO
4276	20Kg	BIO & NoGluten

L'amaranto è un alimento di origine vegetale che non rientra nella famiglia dei cereali, ma presenta caratteristiche simili.

FARINA DI ANACARDI

FARINE



UTILIZZO

Prodotti dolciari, alimentari, gastronomici

INGREDIENTI

Anacardi

Codice	Peso	Dettagli
975	100g	
4257	1Kg	
976	10kg	
3229	25kg	

L'Anacardio (chiamata in Brasile "noce di acagiù o mandorla di acagiù"). Si presenta con superficie liscia, sottile e fragile, di colore dal giallo al rosso vivo, e con una massa polposa ma fibrosa.

FARINA DI ARMELLINE AMARE PELATE

FARINE



UTILIZZO

Si impiegano per la preparazione di qualunque prodotto dove si desidera conferire il tipico sapore amaro.

INGREDIENTI

Armelline

Codice	Peso	Dettagli
7324	10kg	
7318	25kg	

Farina ricavata dal nocciolo dell'albicocca dal caratteristico sapore amaro. Utilizzata in quantità ridotte, per la preparazione di amaretti o altre preparazioni dove si desidera conferire il tipico sapore amaro.



FARINA DI AVENA

FARINE



UTILIZZO

Ideale per prodotti dolci e salati con farine che generano glutine al 30%. In purezza può essere impiegata per i dolci.

INGREDIENTI

Avena.

Codice	Peso	Dettagli
3071	500g	BIO
28853	500g	BIO&NoGluten
125	5Kg	BIO
28852	5Kg	Bio&Nogluten
4918	25kg	BIO

Ottenuta dalla macinazione a pietra dei fiocchi d'avena.

FARINA DI AZUKI ROSSI

FARINE



UTILIZZO

Utilizzata per aumentare la percentuale proteica negli impasti, nella preparazione di creme ai legumi, per arricchire il seitan.

INGREDIENTI

Adzuki Rossi.

Codice	Peso	Dettagli
3071	500g	BIO
28853	1Kg	BIO
125	5Kg	BIO
28852	25kg	BIO

La Farina di Adzuki Rossi Bio Bongiovanni è ottenuta dalla lavorazione dei fagioli adzuki rossi non decorticati, su macine in pietra naturale.

FARINA DI AZUKI VERDI

FARINE



UTILIZZO

Utilizzata per aumentare la percentuale proteica negli impasti, nella preparazione di creme ai legumi, per arricchire il seitan.

INGREDIENTI

Adzuki verdi.

Codice	Peso	Dettagli
6196	500g	BIO
4708	1Kg	BIO
4925	5Kg	BIO
6709	25kg	BIO

La Farina di Adzuki Verdi Bio Bongiovanni è ottenuta dalla lavorazione dei fagioli adzuki verdi non decorticati, su macine in pietra naturale.



FARINA DI CANAPA

FARINE



UTILIZZO

Necessita di essere utilizzata insieme a farine che contengono glutine.

INGREDIENTI

Semi di canapa.

Codice	Peso	Dettagli
4634	500g	BIO
5373	1Kg	BIO
4635	5Kg	BIO
7391	25kg	BIO

La farina di semi di canapa è un'eccezionale materia prima per la preparazione di prodotti ad elevato profilo nutrizionale. Il motivo per cui questa farina è così pregiata sta nella sua composizione nutritiva.

FARINA DI CARRUBE DA POLPA

FARINE



UTILIZZO

Si usa principalmente come sostituto del cacao per la preparazione di dolci e creme.

INGREDIENTI

Carruba.

Codice	Peso	Dettagli
4634	500g	BIO
5373	5Kg	BIO
4635	25kg	BIO

Si ottiene dalla macinazione della polpa dei baccelli della carruba, una pianta sempreverde coltivata largamente nelle zone mediterranee.

FARINA DI CASTAGNE

FARINE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di dolci e prodotti da forno in genere.

INGREDIENTI

Castagne.

Codice	Peso	Dettagli
1134	500g	BIO & NoGluten
1136	5Kg	BIO
6704	10Kg	BIO
1132	20kg	BIO & NoGluten

Farina ottenuta dalla lavorazione delle castagne secche pelate su innovativi impianti a cilindri.



FARINA DI CASTAGNE GARESSINE

FARINE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di dolci e prodotti da forno in genere.

INGREDIENTI

Castagne.

Codice

1138
1137
4923

Peso

500g
5Kg
20kg

Dettagli

BIO & NoGluten
BIO
BIO

Farina ottenuta dalla lavorazione delle castagne Garesse, una pregiatissima varietà di castagne coltivate a Garesio (Cn), caratterizzate da un sapore eccezionale.

FARINA DI CECI MACINATA A CILINDRI

FARINE



UTILIZZO

Ideale per la preparazione della farinata e della "panissa".

INGREDIENTI

Ceci

Codice

1138
1137
4923
0

Peso

5Kg
500g
10Kg
25kg

Dettagli

NoGluten
NoGluten
NoGluten

Largamente utilizzata in Toscana e Liguria, si tratta di una farina ottenuta dalla macinazione a cilindri dei ceci. La macinazione a cilindri rende questa farina più costante ma meno gustosa di quella a pietra.

FARINA DI CECI MACINATA A PIETRA

FARINE



UTILIZZO

Ideale per la preparazione della farinata e della "panissa".

INGREDIENTI

Ceci.

Codice

1142
5369
1144
1146
4924

Peso

500g
1Kg
5Kg
10Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO
BIO
BIO

Largamente utilizzata in Toscana e Liguria, si tratta di una farina ottenuta dalla macinazione a pietra dei ceci. Rispetto a quella macinata a cilindri è più saporita ma meno costante.



FARINA DI CHIA (DA SEMI CRUDI)

FARINE



UTILIZZO

Perfetta per le impanature e l'abbinamento con prodotti alimentari quali snack, muesli, yogurt e simili.

INGREDIENTI

Semi di chia.

I semi di Chia sono originari del centro America e sono un'importantissima fonte di fibre, antiossidanti, proteine, vitamine e minerali, ma soprattutto di Omega 3. La farina da semi crudi è più ricca di grassi nobili ma ha una conservazione minore.

Codice	Peso	Dettagli
5291	200g	BIO
5389	5Kg	BIO
6928	20Kg	BIO

FARINA DI CICERCHIE

FARINE



UTILIZZO

Utilizzata per aumentare la percentuale proteica negli impasti, nella preparazione di creme ai legumi, per arricchire il seitan.

INGREDIENTI

Cicerchie.

Questa farina si ottiene dalla lavorazione, su macine in pietra naturale, delle cicerchie naturali. Le cicerchie sono i semi raccolti dalla Lathyrus sativus, una leguminosa originaria dell'Asia minore; hanno una forma simile a quella dei ceci, ma schiacciata. In passato sono state un'importante risorsa alimentare per i contadini del centro sud Italia.

Codice	Peso	Dettagli
5291	500g	BIO
5389	1Kg	BIO
6928	5Kg	BIO
0	25Kg	BIO

FARINA DI FAGIOLI BORLOTTI

FARINE



UTILIZZO

Utilizzata per aumentare la percentuale proteica negli impasti, nella preparazione di creme ai legumi, per arricchire il seitan.

INGREDIENTI

Fagioli Borlotti.

Si ottiene dalla macinazione a pietra dei fagioli borlotti (essiccati e crudi), privati di impurità e sostanze estranee.

Codice	Peso	Dettagli
6197	500g	BIO
821	1Kg	
4927	1Kg	BIO
822	5Kg	
3205	5Kg	BIO
6245	25kg	
6710	25kg	BIO



FARINA DI FAGIOLI CANNELLINI

FARINE



UTILIZZO

Utilizzata per aumentare la percentuale proteica negli impasti, nella preparazione di creme ai legumi, per arricchire il seitan.

INGREDIENTI

Fagioli Cannellini.

Codice	Peso	Dettagli
6198	500g	BIO
5382	1Kg	BIO
5381	5Kg	BIO
5380	25kg	BIO

Si ottiene dalla macinazione dei fagioli cannellini (essiccati e crudi), privati di impurità e sostanze estranee.

FARINA DI FAGIOLI LIMA

FARINE



UTILIZZO

Utilizzata per aumentare la percentuale proteica negli impasti, nella preparazione di creme ai legumi, per arricchire il seitan.

INGREDIENTI

Fagioli Lima

Codice	Peso	Dettagli
6198	1Kg	

Si ottiene dalla macinazione dei fagioli Lima (essiccati e crudi), privati di impurità e sostanze estranee.

FARINA DI FAGIOLI NERI

FARINE



UTILIZZO

Utilizzata per aumentare la percentuale proteica negli impasti, nella preparazione di creme ai legumi, per arricchire il seitan.

INGREDIENTI

Fagioli Neri.

Codice	Peso	Dettagli
6221	500g	BIO
5387	1Kg	BIO
5386	5Kg	BIO
6723	25kg	BIO

Si ottiene dalla macinazione dei fagioli neri (essiccati e crudi), privati di impurità e sostanze estranee.



FARINA DI FAGIOLI OCCHIO NERO

FARINE



UTILIZZO

Utilizzata per aumentare la percentuale proteica negli impasti, nella preparazione di creme ai legumi, per arricchire il seitan.

INGREDIENTI

Fagioli Occhio Nero.

Codice	Peso	Dettagli
823	1Kg	
6199	500g	BIO
5385	1Kg	BIO
5383	5Kg	BIO
6711	25kg	BIO

Si ottiene dalla macinazione a pietra dei fagioli occhio nero (essiccati e crudi), privati di impurità e sostanze estranee.

FARINA DI FARRO DICOCCUM INTEGRALE

FARINE



UTILIZZO

Si impiega per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati sia in purezza che in combinazione ad altre farine.

INGREDIENTI

Farro.

Codice	Peso	Dettagli
823	5Kg	BIO
6199	25kg	BIO

Il farro Dicoccum è un farro molto simile al grano duro, si presenta infatti più semoloso e giallo.

FARINA DI FARRO DICOCCUM SETACCIATA

FARINE



UTILIZZO

Si impiega per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati sia in purezza che in combinazione ad altre farine.

INGREDIENTI

Farro.

Codice	Peso	Dettagli
4929	1Kg	BIO
1167	5Kg	BIO
1162	25kg	BIO

Il farro Dicoccum è un farro molto simile al grano duro, si presenta infatti più semoloso e giallo. La versione setacciata è assimilabile ad una farina semintegrale.



FARINA DI FARRO MONOCOCCUM INTEGRALE

FARINE



UTILIZZO

Si impiega per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati sia in purezza che in combinazione ad altre farine.

INGREDIENTI

Farro.

Codice	Peso	Dettagli
1621	1Kg	BIO
1622	5Kg	BIO
1625	25kg	BIO

Il farro Monococcum è una varietà di farro che presenta caratteristiche intermedie tra grano tenero e grano duro.

FARINA DI FARRO MONOCOCCUM SETACCIATA

FARINE



UTILIZZO

Si impiega per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati sia in purezza che in combinazione ad altre farine.

INGREDIENTI

Farro.

Codice	Peso	Dettagli
1621	1Kg	BIO

Il farro Monococcum è una varietà di farro che presenta caratteristiche intermedie tra grano tenero e grano duro. La versione setacciata è assimilabile ad una farina semintegrale.

FARINA DI FARRO SPELTA INTEGRALE

FARINE



UTILIZZO

Si impiega per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Farro.

Codice	Peso	Dettagli
1150	1Kg	BIO
1155	5Kg	BIO
1152	25kg	BIO

Il farro Spelta è la varietà più simile al frumento, per questo motivo la farina ha un aspetto simile alla tradizionale farina di grano e la destinazione d'uso è la medesima.



FARINA DI FARRO SPELTA MACINATA CILIN. INTEGRALI

FARINE



UTILIZZO

Si impiega per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Farro.

Codice

1215
6712

Peso

1Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO

Il farro Spelta è la varietà più simile al frumento, per questo motivo la farina ha un aspetto simile alla tradizionale farina di grano e la destinazione d'uso è la medesima. La macinazione a cilindri conferisce meno sapore ma migliora la lievitazione.

FARINA DI FARRO SPELTA SETACCIATA

FARINE



UTILIZZO

Si impiega per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Farro.

Codice

1215
6712
0

Peso

1Kg
5Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO

Il farro Spelta è la varietà più simile al frumento, per questo motivo la farina ha un aspetto simile alla tradizionale farina di grano e la destinazione d'uso è la medesima.

FARINA DI FARRO TIPO 0 FORTE SPELTA W 160

FARINE



UTILIZZO

Utilizzato prevalentemente in abbinamento sia con farine contenenti glutine che prive di glutine.

INGREDIENTI

Farro.

Codice

1613
1615

Peso

5Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO

Il farro Spelta è la varietà più simile al frumento, per questo motivo la farina ha un aspetto simile alla tradizionale farina di grano e la destinazione d'uso è la medesima. La versione forte è costituita da una miscela di varietà più ricche di proteine e con un indice di forza maggiore.



FARINA DI FARRO TIPO 0 SPELTA W 110

FARINE



UTILIZZO

Utilizzato prevalentemente in abbinamento sia con farine contenenti glutine che prive di glutine.

INGREDIENTI

Farro.

Codice	Peso	Dettagli
1216	1Kg	BIO
1171	5Kg	BIO
1169	25kg	BIO

Il farro Spelta è la varietà più simile al frumento, per questo motivo la farina ha un aspetto simile alla tradizionale farina di grano e la destinazione d'uso è la medesima.

FARINA DI FAVE

FARINE



UTILIZZO

S'impiega combinazione alla farina di frumento per aumentare il contenuto proteico e migliorare il sapore.

INGREDIENTI

Fave

Codice	Peso	Dettagli
1216	500g	
1171	500g	BIO
1169	1Kg	BIO
0	5Kg	
0	5Kg	BIO
0	25kg	
0	25kg	BIO

Si tratta di una farina ottenuta lavorando le fave pelate su macine in pietra naturale.

FARINA DI GIRASOLE (DA SEMI CRUDI)

FARINE



UTILIZZO

Può essere aggiunta nelle formulazioni alimentari.

INGREDIENTI

Girasole decorticato.

Codice	Peso	Dettagli
4428	250g	BIO

La Farina di Semi di Girasole è un prodotto biologico, ottenuto dalla macinazione a pietra dei semi stessi.



FARINA DI GRANO ARSO

FARINE



UTILIZZO

Utilizzato prevalentemente per prodotti da forno. Necessita farine generanti glutine.

INGREDIENTI

Grano Arso

Codice	Peso	Dettagli
1683	1Kg	
1684	5Kg	
1685	10Kg	

La farina di grano arso è una specialità pugliese (in dialetto gren iars) ottenuta dalla macinazione del grano duro precedentemente tostato; si presenta con una colorazione e un profumo intenso.

FARINA DI GRANO D. INT. MAC. A PIETRA TIMILLIA W 1

FARINE



UTILIZZO

Utilizzata anche per le impanature e pizze, è il prodotto di punta per la produzione del pane nero di Castelvetro.

INGREDIENTI

Timilia

Codice	Peso	Dettagli
1683	1Kg	
1684	25kg	

La farina Tumminia è una pregiata semola di grano antico duro di origine siciliana, a basso contenuto di glutine ed alto valore proteico.

FARINA DI GRANO DURO BIANCOLILLA INTEGRALE

FARINE



UTILIZZO

Ottimo per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Grano Duro

Codice	Peso	Dettagli
6121	1Kg	
6247	25kg	

Questo sfarinato integrale è ottenuto dalla lavorazione in purezza e con antiche macine in pietra, del pregiato grano duro Biancolilla siciliano biologico.

Il grano Biancolilla è una vecchia varietà da anni soppiantata per via di altre varietà più produttive, lo sfarinato che si ottiene è caratterizzato da sapore e profumo unico.



FARINA DI GRANO DURO PERCIA INTEGRALE

FARINE



UTILIZZO

Ottimo per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Grano Duro

Questo sfarinato integrale è ottenuto dalla lavorazione in purezza e con antiche macine in pietra, del pregiato grano duro Percia, detto anche buca sacchi o farro lungo, antica varietà di frumento (*triticum percialianum*).

Codice	Peso	Dettagli
6120	1Kg	
6250	25kg	

FARINA DI GRANO SARACENO CHIARA

FARINE



UTILIZZO

Ideale per prodotti da forno con farina di frumento o di mais.

INGREDIENTI

Grano saraceno.

Farina ottenuta dalla lavorazione del grano saraceno TEDESCO su macine in pietra naturale, la versione chiara viene parzialmente setacciata e privata della cuticola esterna del chicco.

Codice	Peso	Dettagli
6120	1Kg	BIO
6250	1Kg	NoGluten
0	5Kg	BIO
0	25kg	BIO

FARINA DI GRANO SARACENO INTEGRALE

FARINE



UTILIZZO

Ideale per prodotti da forno con farina di frumento o di mais.

INGREDIENTI

Grano saraceno.

Farina ottenuta dalla lavorazione del grano saraceno TEDESCO su macine in pietra naturale.

Codice	Peso	Dettagli
1521	500g	BIO
79	1Kg	BIO
2212	1Kg	NoGluten
80	5Kg	BIO
2213	5Kg	
2116	25kg	BIO
2215	25kg	NoGluten



FARINA DI GRANO T. INT MAC. A PIETRA W 140

FARINE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati. biscotti.

INGREDIENTI

Grano tenero.

Codice	Peso	Dettagli
1102	1Kg	BIO
1108	5Kg	BIO
1103	25kg	BIO

Farina ottenuta da una sapiente miscela di varietà di frumento tenero e semi-duro di forza. Rispetto a quella macinata a cilindri è ottenuta dal chicco intero, senza setacciatura o miscelazione.

FARINA DI GRANO T. INT. MAC. A CILINDRI W 180

FARINE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati. biscotti.

INGREDIENTI

Grano tenero

Codice	Peso	Dettagli
1102	1Kg	
1108	5Kg	
1103	25kg	

Prodotto ottenuto dalla macinazione del grano tenero, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Rispetto alla versione macinata a pietra è ottenuta miscelando farina di frumento e crusca.

FARINA DI GRANO T. INTEGRALE RINFORZATA W 170

FARINE



UTILIZZO

Adatto per la lavorazione di prodotti a lunga lievitazione. Ideale anche per la preparazione del Chapati

INGREDIENTI

Grano tenero

Codice	Peso	Dettagli
4640	1Kg	
58	5Kg	
60	25kg	

Si tratta di una farina ottenuta dalla macinazione a pietra di una varietà di frumento forte. Indipendentemente dalla varietà impiegata, oggi si definisce Manitoba qualunque farina con un contenuto proteico elevato e un W superiore a 350.



FARINA DI GRANO T. TIPO 0 PANE E PIZZA W 240

FARINE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Grano tenero.

Codice	Peso	Dettagli
1096	1Kg	BIO
1090	5Kg	BIO
1094	25kg	BIO

Farina ottenuta da una sapiente miscela di varietà di frumento tenero e semi duro di forza.

FARINA DI GRANO T. TIPO 00 PER PASTA

FARINE



UTILIZZO

Per pasta fresca.

INGREDIENTI

Grano Tenero

Codice	Peso	Dettagli
1096	25Kg	

La farina per pasta Bongiovanni è caratterizzata dalla capacità di evitare l'incurimento della pasta durante la conservazione, questo grazie all'eliminazione delle particelle di crusca responsabili della colorazione.

FARINA DI GRANO T. TIPO 2 CON GERME RISO W 190

FARINE



UTILIZZO

Si presta ottimamente per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Grano Tenero, germe di riso

Codice	Peso	Dettagli
6125	5Kg	

Questa farina viene ottenuta dalla miscelazione di farina, germe di riso.



FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 DEBOLE W 180

FARINE



UTILIZZO

Ottima per miscelare con farine tenaci ad elevato W, aumentando l'estensibilità delle stesse.

INGREDIENTI

Grano tenero.

Codice	Peso	Dettagli
1553	5Kg	BIO
4933	25kg	BIO
5302	25kg	

Questa farina viene ottenuta lavorando, con un'innovativo mulino a cilindri, una miscela di frumenti caratterizzati da un glutine poco tenace e molto estensibile.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 W 260

FARINE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Grano tenero, glutine.

Codice	Peso	Dettagli
1553	1Kg	
4933	1Kg	BIO
5302	5Kg	
0	5Kg	BIO
0	25kg	
0	25kg	BIO

Prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento del grano tenero, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Con aggiunta di Glutine vitale di frumento tenero.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 FORTE W 340

FARINE



UTILIZZO

Si presta ottimamente e principalmente per la preparazione di prodotti a lunghissima lievitazione.

INGREDIENTI

Grano tenero

Codice	Peso	Dettagli
1506	5Kg	
1508	25kg	

Farina ottenuta da una sapiente miscela di varietà di forza come Manitoba, Taylor e Sagittario.



FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 MEDIA FORZA W18

FARINE



UTILIZZO

Ideale per medio lunghe lievitazioni. Per pane, pizza e focaccia.

INGREDIENTI

Grano tenero.

Codice
28433

Peso
5Kg

Dettagli

Farina di grani nazionali a media forza e buona elasticità.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 W 210

FARINE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Grano tenero.

Codice
28433
0
0
0
0

Peso
1Kg
5Kg
5Kg
25kg
25Kg

Dettagli

BIO

BIO

Prodotto ottenuto dalla parziale macinazione a pietra e abburattamento del grano tenero.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 FORTE - HEAVY W 3

FARINE



UTILIZZO

Ottima per lunghe e lunghissime lievitazioni.

INGREDIENTI

Farina di frumento, glutine.

Codice
28803
28802
28804

Peso
1Kg
5Kg
25Kg

Dettagli

Farina macinata a pietra con grandi ad alto contenuto proteico. Parzialmente raffinata.



FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 MAIORCA W 130

FARINE

UTILIZZO

Ottima in purezza ed adatta a tutti gli usi.



INGREDIENTI

Grano tenero

Codice

6123
6252

Peso

1Kg
25kg

Dettagli

Farina di grano tenero siciliano molita a pietra naturale in purezza e coltivato in determinate aree siciliane ben circoscritte. Nelle antiche ricette per dolci, il nome Maiorca, era sinonimo di farina di grano tenero per eccellenza.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2 W 210

FARINE

UTILIZZO

Ottima per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati.



INGREDIENTI

Grano tenero.

Codice

6123
6252
0

Peso

1Kg
5Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO

Farina ottenuta da una sapiente miscela di varietà di frumento tenero e semi duro di forza lavorate con mulino a pietra.

FARINA DI GRANO TIPO 2 GERME RISO E SEMI W 190

FARINE

UTILIZZO

Ottima per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati.



INGREDIENTI

Grano tenero, germe di riso e semi sesamo, girasole e lino.

Codice

6124

Peso

1Kg

Dettagli

Questa farina viene ottenuta dalla miscelazione di farina di grano tenero tipo 2, germe di riso e semi oleosi.



FARINA DI GRANO TRITODERUM

FARINE



UTILIZZO

Ottima per pane, pizza e focaccia al 100% o con 50% di farina di frumento.

INGREDIENTI

Tritoderum

Codice	Peso	Dettagli
28806	1Kg	
28805	5Kg	
28807	25Kg	

Farina ottenuta dalla lavorazione del grano Tritoderum su macine a pietra, un cereale di nuova concezione ottenuto incrociando frumetno e orzo selvatico.

FARINA DI LENTICCHIE ROSSE

FARINE



UTILIZZO

E' utilizzata principalmente per le vellutate e le creme.

INGREDIENTI

Lenticchie rosse.

Codice	Peso	Dettagli
28806	500g	BIO&NoGluten
28805	1Kg	BIO
28807	5Kg	BIO
0	25kg	BIO

La Farina di Lenticchie Bongiovanni è ottenuta dalla lavorazione delle lenticchie non decorticate, su macine in pietra naturale.

FARINA DI LENTICCHIE VERDI

FARINE



UTILIZZO

E' utilizzata principalmente per le vellutate e le creme.

INGREDIENTI

Lenticchie verdi.

Codice	Peso	Dettagli
6201	500g	BIO
4673	1Kg	BIO
7389	1Kg	
4672	5Kg	BIO
7385	5Kg	
6715	25kg	BIO
7390	25Kg	

Farina ottenuta dalla lavorazione delle lenticchie verdi (non decorticate) su macine in pietra naturale.



FARINA DI LINO DORATO

FARINE



UTILIZZO

S'impiega dal 20 al 30% con la farina di frumento per la preparazione di qualunque prodotto da forno dolce e salato.

INGREDIENTI

Pannello di Lino.

Codice	Peso	Dettagli
817	1Kg	BIO
4937	5Kg	BIO
7289	15kg	BIO

Si ottiene dalla macinazione a pietra del pannello di lino, la fase solida che viene separata durante dalla spremitura meccanica dell'olio (quindi senza uso di solventi !)

FARINA DI LINO DORATO (DA SEMI CRUDI)

FARINE



UTILIZZO

S'impiega dal 20% al 30% con la farina di frumento per i prodotti da forno.

INGREDIENTI

Lino Dorato.

Codice	Peso	Dettagli
817	250g	BIO
4937	10Kg	BIO

La Farina di Lino Dorato è ottenuta dalla macinazione a pietra dei semi di lino crudi, si presenta molto oleosa e ricca di grassi nobili, si conserva leggermente meno di quella tradizionale.

FARINA DI LINO SCURO

FARINE



UTILIZZO

S'impiega dal 20 al 30% con la farina di frumento per la preparazione di qualunque prodotto da forno dolce e salato.

INGREDIENTI

Pannello di Lino.

Codice	Peso	Dettagli
5488	1Kg	BIO
6716	5Kg	BIO
6717	25kg	BIO

Si ottiene dalla macinazione a pietra del pannello di lino, la fase solida che viene separata durante dalla spremitura meccanica dell'olio (quindi senza uso di solventi !)



FARINA DI LINO SCURO (DA SEMI CRUDI)

FARINE



UTILIZZO

S'impiega dal 20% al 30% con la farina di frumento per i prodotti da forno.

INGREDIENTI

Lino scuro.

Codice
4426

Peso
250g

Dettagli
BIO

La Farina di Lino Scuro è ottenuta dalla macinazione a pietra del lino intero, è molto ricca di grassi nobili mono e polinsaturi.

FARINA DI LUPINI

FARINE



UTILIZZO

Può essere impiegata per prodotti da forno dolci e salati in misura variabile.

INGREDIENTI

Lupini.

Codice
4426
0
0
0
0
0
0

Peso
500g
1Kg
1Kg
5Kg
5Kg
25kg
25kg

Dettagli
NoGluten
BIO&NoGluten
BIO
NoGluten
BIO

Farina ottenuta dalla delicata macinazione dei lupini essiccati e leggermente tostati.

FARINA DI MAIS BIANCO

FARINE



UTILIZZO

Ottima per la produzione della polenta.

INGREDIENTI

Mais

Codice
6192
149
150
4811

Peso
500g
1Kg
5Kg
25kg

Dettagli

Farina ottenuta dalla macinazione a cilindri del mais bianco ibrido, una particolare varietà tipicamente veneta, caratterizzata da un contenuto marginale di pigmenti colorati (carotenoidi).



FARINA DI MAIS BRAMATA

FARINE



UTILIZZO

Ottima per la produzione della polenta.

INGREDIENTI

Mais.

Codice	Peso	Dettagli
1113	1Kg	BIO
1114	1Kg	NoGluten
1116	5Kg	BIO
1117	5Kg	NoGluten
2113	25kg	NoGluten
6718	25kg	BIO & NoGluten

Farina di mais a grana grossa, per una polenta rustica.

FARINA DI MAIS FIORETTO

FARINE



UTILIZZO

Ottima per la produzione della polenta.

INGREDIENTI

Mais.

Codice	Peso	Dettagli
1113	1Kg	BIO
1114	1Kg	BIO
1116	5Kg	NoGluten
1117	5Kg	BIO
2113	25kg	NoGluten
6718	25kg	BIO

Farina di mais a grana fine, per una polenta delicata.

FARINA DI MAIS FIORETTO Istantanea

FARINE



UTILIZZO

Ottima per la produzione della polenta.

INGREDIENTI

Mais.

Codice	Peso	Dettagli
1526	500g	Senza glutine
6581	500g	BIO & NoGluten
5370	5Kg	NoGluten
5371	25kg	NoGluten
6795	25Kg	BIO & NoGluten

Farina di mais a grana fine precotta, per una polenta delicata e pronta in 5 minuti.



FARINA DI MAIS PER POLENTA TARAGNA

FARINE



Farina tipica della Valtellina, del bergamasco e del bresciano. Si ottiene miscelando la farina di mais con una piccola parte di farina di grano saraceno. Il nome Taragna deriva da tarai o tarel, il nome del tradizionale bastone usato per mescolarla.

UTILIZZO

Si consiglia di impiegare del formaggio a dadini gli ultimi minuti di cottura. Il tempo di cottura suggerito è 60 min.

INGREDIENTI

Farina di mais, farina di grano saraceno.

Codice	Peso	Dettagli
12000	500g	BIO & NoGluten
3900	500g	
171	5Kg	
4821	25kg	BIO & NoGluten
6735	25kg	

FARINA DI MAIS PREGIATI SEMINTEGRALE

FARINE



Farina ottenuta dalla macinazione a pietra di antichissime varietà di mais. Questa farina è prodotta con i migliori crismi dell'attività molitoria della famiglia Bongiovanni, ed è caratterizzata da un sapore eccezionale e da un profilo nutritivo eccelso, dovuto alla mancata raffinazione.

UTILIZZO

Solitamente s'impiegano 100-120g di farina di mais per persona.

INGREDIENTI

Mais

Codice	Peso	Dettagli
12000	500g	BIO
3900	500g	
171	1Kg	
4821	1Kg	BIO
6735	5Kg	BIO
0	5Kg	
0	25kg	
0	25kg	

FARINA DI MAIS PREGIATI SEMINTEGRALE (ASTUCCIO)

FARINE



Farina ottenuta dalla macinazione a pietra di antichissime varietà di mais. Questa farina è prodotta con i migliori crismi dell'attività molitoria della famiglia Bongiovanni, ed è caratterizzata da un sapore eccezionale e da un profilo nutritivo eccelso, dovuto alla mancata raffinazione. La confezione in cartoncino esalta i pregi di questo prodotto.

UTILIZZO

Solitamente s'impiegano 100-120g di farina di mais per persona.

INGREDIENTI

Mais

Codice	Peso	Dettagli
1739	1Kg	



FARINA DI MAIS TORTILLAS (MASA HARINA)

FARINE



UTILIZZO

È ottima per prodotti quali tortillas, pelones ed ottima per polenta e dolci.

INGREDIENTI

Mais

Codice	Peso	Dettagli
2020	500g	
4814	5Kg	
6255	25kg	

Farina ottenuta dalla macinazione finissima del mais bianco, una particolare varietà caratterizzata da un contenuto marginale di pigmenti colorati (carotenoidi).

FARINA DI MANDORLE AMARE PELATE

FARINE



UTILIZZO

Si impiegano per la preparazione di prodotti dove si desidera conferire il tipico sapore amaro.

INGREDIENTI

Mandorle.

Codice	Peso	Dettagli
2020	1kg	
4814	5kg	
6255	25kg	

Farina ottenuta dalle mandorle amare pelate, si tratta di una farina molto aromatica che non conferisce colorazioni all'impasto.

FARINA DI MANDORLE PELATE

FARINE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di dolci (biscotti, amaretti, pasta di mandorle).

INGREDIENTI

Mandorle.

Codice	Peso	Dettagli
627	250g	BIO
1249	500g	BIO
1250	1Kg	BIO
7089	1kg	BIO
1251	5Kg	BIO
7074	5kg	
7059	25kg	

Si ottiene dalla macinazione delle mandorle SICILIANE decorticate e separate dalla pelle.



FARINA DI MIGLIO

FARINE



UTILIZZO

Si usa in miscela alla farina di frumento dal 15 al 30% nella preparazione di prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Miglio.

Codice	Peso	Dettagli
28585	500g	NoGluten&BIO
174	1Kg	BIO
175	5Kg	BIO
4942	25kg	BIO
6722	25kg	BIO & NoGluten

Si ottiene dalla macinazione a pietra del miglio giallo decorticato, un cereale molto antico originario dell'Asia.

FARINA DI NOCCIOLE TOSTATE

FARINE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di dolci, creme e gelati.

INGREDIENTI

Nocciole.

Codice	Peso	Dettagli
28585	250g	BIO
174	500g	BIO
175	5Kg	BIO
4942	10kg	
6722	15Kg	
0	25kg	BIO

Questa farina viene ottenuta dalla macinazione della nocciola tostata e pelata.

FARINA DI ORZO SEMINTEGRALE

FARINE



UTILIZZO

Ideale per i prodotti da forno e pasta fresca.

INGREDIENTI

Orzo.

Codice	Peso	Dettagli
127	1Kg	BIO
128	5Kg	BIO
6725	25kg	BIO

Viene ottenuta dalla lavorazione su macine in pietra naturale dell'orzo decorticato.



FARINA DI PISELLI

FARINE



Farina ottenuta dalla lavorazione dei piselli verdi essiccati su macine in pietra naturale.

UTILIZZO

Può essere impiegata in abbinamento alla farina di frumento conferendo un gradevole sapore e migliorando la morbidezza.

INGREDIENTI

Piselli.

Codice	Peso	Dettagli
4775	500g	NoGluten
6202	500g	BIO
1243	1Kg	
4486	1Kg	BIO
1244	5Kg	
4949	5Kg	BIO
6257	25kg	
6727	25kg	BIO

FARINA DI PISTACCHIO SGUSCIATO

FARINE



Da un punto di vista nutrizionale sono un vera e propria miniera di sostanze nutritive ad alto profilo nutritivo: grassi monoinsaturi, polinsaturi, calcio, ferro, potassio, fosforo, magnesio, vitamina C e vitamina E.

UTILIZZO

Ottima per la preparazione di prodotti da forno, di creme ed mpanatura per il pesce.

INGREDIENTI

Pistacchio.

Codice	Peso	Dettagli
4775	100g	BIO
6202	250g	BIO
1243	500g	BIO
4486	10kg	
1244	18kg	
4949	25kg	

FARINA DI QUINOA INTEGRALE

FARINE



Si ottiene dalla lavorazione a pietra dei semi della quinoa (Chenopodium quinoa), una pianta originaria del Sud America, appartenente alla stessa famiglia degli spinaci e delle barbabietole.

UTILIZZO

S'impiega per la preparazione di qualunque prodotto da forno dolce e salato.

INGREDIENTI

Quinoa.

Codice	Peso	Dettagli
607	500g	BIO
630	1Kg	BIO
631	5Kg	BIO
4952	25kg	BIO
3411	500g	Italiana
6073	1Kg	Italiana
6074	5Kg	Italiana
4816	25kg	Italiana



FARINA DI QUINOA NERA

FARINE



UTILIZZO

Si impiega per la preparazione di pane o simili .

INGREDIENTI

Quinoa nera.

La quinoa nera è una particolare varietà, delle 200 esistenti, della *Chenopodium quinoa*, una pianta originaria del Sud America e appartenente alla stessa famiglia degli spinaci e delle barbabietole. Gli Inca le attribuivano proprietà miracolose, tanto da definirla "la madre di tutti i cereali".

Codice

5977
7519

Peso

500g
25kg

Dettagli

BIO
BIO

FARINA DI RISO

FARINE



UTILIZZO

S'impiega da sola o con la farina di frumento tra il 15-30%.

INGREDIENTI

Riso

Si ottiene dalla macinazione del riso brillato su innovativi impianti a cilindri.

Codice

5977
7519
0
0
0
0

Peso

1Kg
1Kg
5Kg
5Kg
25kg
25kg

Dettagli

NoGluten
BIO & NoGluten

BIO
NoGluten
BIO & NoGluten

FARINA DI RISO BASMATI INTEGRALE

FARINE



UTILIZZO

Ottima per prodotti da forno in purezza o miscelata al 30% con farina di frumento.

INGREDIENTI

Riso Basmati.

Farina ottenuta dalla lavorazione del riso Basmati su macine in pietra.

Codice

6220
4695
4956
6730

Peso

500g
1Kg
5Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO
BIO



FARINA DI RISO GLUTINOSO

FARINE



UTILIZZO

Si utilizza per la preparazione di qualunque prodotto sia dolce che salato.

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
1610	1Kg	BIO
1611	5Kg	BIO
6728	25kg	BIO

Questa farina viene ottenuta dalla macinazione a pietra di una pregiata varietà di riso asiatico, detto anche riso dolce, riso ceroso, riso botan, riso mochi, riso perla o biroin chal.

FARINA DI RISO INTEGRALE

FARINE



UTILIZZO

S'impiega in purezza per i prodotti da forno, o con la farina di frumento tra il 15-30%.

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
1610	500g	BIO & NoGluten
1611	5Kg	BIO
6728	25kg	BIO & NoGluten

Si ottiene dalla macinazione del riso biologico italiano su macine in pietra naturale. La farina di riso integrale è un'ottima alternativa a quella bianca per l'elevato contenuto di fibre, vitamine (del gruppo B) e sali minerali.

FARINA DI RISO NERONE

FARINE



UTILIZZO

S'impiega, in purezza, per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati oppure in abbinamento alla farina di frumento.

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
1304	1Kg	BIO
1305	5Kg	BIO
6731	25kg	BIO

Si ottiene dalla macinazione del pregiato riso nerone italiano su antiche macine in pietra naturale.



FARINA DI RISO ROSSO INTEGRALE

FARINE



UTILIZZO

Per prodotti da forno dolci e salati, in miscela con farina di frumento.

INGREDIENTI

Riso rosso.

Codice
8678

Peso
500g

Dettagli

Ottenuta dalla lavorazione del riso rosso su macine in pietra, è una farina ricca di statine, sostanze che abbassano il colesterolo.

FARINA DI RISO TERMOTRATTATA

FARINE



UTILIZZO

S'impiega per la preparazione di pasta, o per prodotti da forno, da sola o con la farina di frumento tra il 15-30%.

INGREDIENTI

Riso.

Codice
8678
0
0
0

Peso
1Kg
5Kg
25kg
25kg

Dettagli

NoGluten
BIO & NoGluten

Si ottiene dalla macinazione del riso su innovativi impianti a cilindri. Termotrattata significa che è stata sottoposta ad un processo industriale di tostatura ad aria calda, finalizzato a modificare la struttura dell'amido.

FARINA DI RISO VENERE

FARINE



UTILIZZO

S'impiega, in purezza, per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati oppure in abbinamento alla farina di frumento.

INGREDIENTI

Riso.

Codice
5536
5537
6732

Peso
1Kg
5Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO

Si ottiene dalla macinazione del pregiato riso venere su antiche macine in pietra naturale



FARINA DI SEGALE BIANCA

FARINE



UTILIZZO

Può essere impiegata per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Segale.

Codice	Peso	Dettagli
100	1Kg	BIO
101	5Kg	BIO
103	25kg	BIO

La segale è un cereale che negli ultimi anni a preso sempre più piede nell'ambito di un'alimentazione sana. La farina di segale bianca è ottenuta dalla setacciatura della segale integrale.

FARINA DI SEGALE INTEGRALE

FARINE



UTILIZZO

Può essere impiegata per la preparazione del pane nero oppure per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Segale.

Codice	Peso	Dettagli
100	1Kg	BIO
101	5Kg	BIO
103	20Kg	BIO
0	25kg	BIO

La segale è un cereale che negli ultimi anni ha preso sempre più piede nell'ambito di un'alimentazione sana.

FARINA DI SEMI DI CARRUBE

FARINE



UTILIZZO

Viene utilizzata nella preparazione dei gelati, perché in grado di conferire una struttura uniforme e vellutata,.

INGREDIENTI

Semi di Carrube

Codice	Peso	Dettagli
6042	100g	
626	400g	
2227	1Kg	
4818	5Kg	
6262	25kg	NoGluten

Si ottiene dalla macinazione dei semi della carruba, una pianta sempreverde coltivata largamente nelle zone mediterranee.



FARINA DI SESAMO (DA SEMI CRUDI)

FARINE



UTILIZZO

Ottima per prodotti da forno e per impanare polpette, ottima inoltre per la preparazione dei crackers.

INGREDIENTI

Semi Sesamo

Codice
4429

Peso
250g

Dettagli
BIO

Farina ottenuta dalla delicata macinazione dei semi di sesamo crudi, è una farina molto ricca di calcio, di grassi nobili e di sapore.

FARINA DI SOIA DEGRASSATA E TOSTATA

FARINE



UTILIZZO

Utilizzata per aumentare la percentuale proteica negli impasti, nella preparazione di creme ai legumi, per arricchire il seitan.

INGREDIENTI

Soia

Codice
4429
0
0
0

Peso
1Kg
5Kg
25kg

Dettagli
NoGluten
NoGluten

Questa farina viene ottenuta dalla macinazione della soia precedentemente tostata e degrassata: tale lavorazione inibisce i fattori antitriptici (anti-nutrimenti), elimina il "sapore di fagiolo" e aumenta il tenore proteico.

FARINA DI SOIA TOSTATA

FARINE



UTILIZZO

Utilizzata per aumentare la percentuale proteica negli impasti, nella preparazione di creme ai legumi, per arricchire il seitan.

INGREDIENTI

Soia

Codice
135
2160
136
6733
2741
3024

Peso
1Kg
1Kg
5Kg
5Kg
25kg
25kg

Dettagli
BIO
BIO
BIO

Questa farina viene ottenuta dalla macinazione della soia precedentemente tostata: tale lavorazione si ritiene indispensabile per inibire i fattori antitriptici (anti-nutrimenti) e per eliminare il "sapore di fagiolo".



FARINA DI SORGO INTEGRALE

FARINE



UTILIZZO

Si può impiegare per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Sorgo.

Il sorgo è un cereale molto simile al mais, ma più piccolo e completamente tondo. In Africa è in uso da moltissimi anni in alternativa al frumento per la preparazione del pane. Anche se, essendo senza glutine, viene usato per tipologie di pane simili a piadine.

Codice

2916
2917
6734

Peso

500g
5Kg
25kg

Dettagli

BIO&NoGluten
BIO
BIO

FARINA DI TAPIOCA

FARINE



UTILIZZO

S'impiega per addensare creme, salse e per le preparazioni che devono essere caratterizzate da una digeribilità elevata.

INGREDIENTI

Tapioca

La farina di tapioca è costituita prevalentemente da amido, con tracce di proteine, grassi, fibre e sali minerali (calcio, ferro, fosforo, potassio, magnesio).

Codice

2916
2917
6734
0
0

Peso

500g
1kg
1Kg
5Kg
25kg

Dettagli

NoGluten
NoGluten

FARINA DI TEFF CHIARA

FARINE



UTILIZZO

S'impiega per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati, pasta frolla.

INGREDIENTI

Teff

Questa farina è ottenuta dalla lavorazione integrale del teff o tef, un cereale tipico dell'Etiopia e dell'Eritrea, molto simile all'amaranto, ma ancora più piccolo come dimensioni. Principalmente esistono 2 varietà di teff, una bianca e una rossa. Dalla prima si ottiene una farina chiara (più delicata e più pregiata) mentre dall'altra una farina scura (meno pregiata ma con gusto più deciso).

Codice

2889
4277

Peso

500g
20kg

Dettagli

NoGluten
NoGluten



FARINA DI TEFF SCURA

FARINE



Questa farina è ottenuta dalla lavorazione integrale del teff o tef, un cereale tipico dell'Etiopia e dell'Eritrea, molto simile all'amaranto, ma ancora più piccolo come dimensioni. Principalmente esistono 2 varietà di teff, una bianca e una rossa. Dalla prima si ottiene una farina chiara (più delicata e più pregiata) mentre dall'altra una farina scura (meno pregiata ma con gusto più deciso).

UTILIZZO

S'impiega per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Teff

Codice

6582
2890
6913

Peso

500g
500g
20Kg

Dettagli

BIO
NoGluten
NoGluten

FARINA DI ZUCCA (DA SEMI CRUDI)

FARINE



La Farina di Semi di Zucca è un prodotto biologico, a basso contenuto di carboidrati, ottenuto dalla macinazione a pietra dei semi stessi.

UTILIZZO

Può essere aggiunta nelle formulazioni alimentari.

INGREDIENTI

Zucca semi.

Codice

6582
2890

Peso

250g
10Kg

Dettagli

BIO
BIO

FARINA GRANO KHORASAN ITALIANO

FARINE



Dal grano Khorasan si ottiene una farina meno calorica di quella derivata dal classico grano duro: a parità di peso, la farina di grano Khorasan contiene più proteine e grassi.

UTILIZZO

Consigliabile per pane, pizze, focacce, dolci e altri prodotti da forno.

INGREDIENTI

Grano Khorasan.

Codice

4630
4629
4631

Peso

1Kg
5Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO



FARINA GRANO KHORASAN KAMUT INTEGRALE

FARINE



UTILIZZO

S'impiega per la preparazione di prodotti dolci e salati sia in purezza che con farina di frumento.

INGREDIENTI

Grano khorasan Kamut.

Codice	Peso	Dettagli
83	1Kg	BIO
84	5Kg	BIO
86	25kg	BIO

Si tratta di una farina ottenuta dalla macinazione a pietra del grano khorasan KAMUT®, una varietà di grano egiziano.

FARINA GRANO KHORASAN KAMUT® MAC. A PIETRA

FARINE



UTILIZZO

Può essere impiegata per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati

INGREDIENTI

Grano Kamut.

Codice	Peso	Dettagli
83	1Kg	BIO
84	5Kg	BIO
86	25kg	BIO

Si tratta di una farina ottenuta dalla macinazione a pietra del grano khorasan KAMUT®, una varietà di grano egiziano.

FARINA GRANO KHORASAN KAMUT® MACINATO A CIL

FARINE



UTILIZZO

Può essere impiegata per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati

INGREDIENTI

Grano Kamut.

Codice	Peso	Dettagli
1214	1Kg	BIO
1619	5Kg	BIO
934	25kg	BIO

Si tratta di una farina ottenuta dalla macinazione a cilindri del grano khorasan KAMUT®, una varietà di grano egiziano.



FARINA MANITOBA TIPO 0

FARINE



UTILIZZO

Si presta con ottimi risultati per aumentare il W e la tenacità di farine deboli ed elastiche.

INGREDIENTI

Grano tenero Manitoba, glutine.

Si tratta di una miscela di grani di forza (Taylor di provenienza italiana) con l'aggiunta del 3% di glutine.

Codice	Peso	Dettagli
1079	1Kg	BIO
6902	1Kg	
1080	5Kg	BIO
1081	25kg	BIO
6903	25Kg	

FARINA MANITOBA TIPO 00

FARINE



UTILIZZO

Si presta con ottimi risultati per aumentare il W e la tenacità di farine deboli ed elastiche.

INGREDIENTI

Manitoba, glutine.

Indipendentemente dalla varietà impiegata, oggi giorno si definisce Manitoba qualunque farina con un contenuto proteico elevato e un W superiore a 350.

Codice	Peso	Dettagli
1079	1kg	
6902	5Kg	
1080	25kg	

FARINA MULTICEREALI

FARINE



UTILIZZO

S'impiega in abbinamento di farina generante glutine, per qualsiasi preparazione dolce o salata.

INGREDIENTI

Frumento tenero, duro, farro, riso, kamut, orzo, avena. Focchi grano, farro, avena, segale. Semi sesamo, girasole, lino.

Si tratta di una miscela di oltre 20 tipologie di farine / fiocchi / semi, una combinazione di ingredienti davvero eccezionale, in grado di conferire a qualunque preparazione un sapore gradevolissimo.

Codice	Peso	Dettagli
6193	500g	
389	1Kg	
4007	1Kg	BIO
390	5Kg	
392	25kg	



FARINA PER PANE NERO DI SICILIA INTEGRALE

FARINE



UTILIZZO

Ottimo per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati. Dose d'impiego con la farina di frumento 10-50%.

INGREDIENTI

Grano duro.

Questo sfarinato integrale è ottenuto da macinazione con antiche macine in pietra, dei pregiati grani duri Percia, Russello, Timilia, Biancolilla, Nero Madonita.

Codice

6122
6249

Peso

1Kg
25kg

Dettagli

FUMETTO DI MAIS

FARINE



UTILIZZO

Per la preparazione di biscotti, ad esempio paste di meliga, o per impanare.

INGREDIENTI

Mais.

Il fumetto è la farina che viene ricavata dalla sezione più interna del chicco di mais, si presenta con una granulometria molto piccola: tra la semola rimacinata e la farina di grano tenero.

Codice

6122
6249
0
0
0
0

Peso

1Kg
1Kg
5Kg
5Kg
25Kg
25kg

Dettagli

BIO

BIO
BIO
NoGluten

FUMETTO DI MAIS 8 FILE

FARINE



UTILIZZO

Per la preparazione di biscotti, ad esempio paste di meliga, o per impanare.

INGREDIENTI

Mais.

Farina ottenuta dalla macinazione a pietra del mais 8 File, una varietà molto prestigiosa coltivata in Piemonte. Il connubio tra mais 8 File e tipo di macinazione, conferiscono a questa farina una qualità organolettica davvero unica.

Codice

1125
6210
1122
6215
6256
6720

Peso

1Kg
1Kg
5Kg
5Kg
25kg
25kg

Dettagli

BIO

BIO

BIO



FUMETTO DI MAIS BLU PER PIZZE E DOLCI

FARINE



UTILIZZO

Per la preparazione di biscotti, ad esempio paste di meliga, o per impanare.

INGREDIENTI

Mais

Codice

28425
28595

Peso

1Kg
25Kg

Dettagli

Antico mais originario degli Inca con un alta concentrazione di antocianine e flavonoidi.

FUMETTO DI MAIS TERMOTRATTATO

FARINE



UTILIZZO

Per la preparazione della pasta.

INGREDIENTI

Mais.

Codice

28425
28595
0

Peso

1Kg
5Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO & NoGluten

Il fumetto è la farina che viene ricavata dalla sezione più interna del chicco di mais, si presenta con una granulometria molto fine: consistenza tra la semola rimacinata e la farina di grano tenero. Il trattamento termico conferisce capacità legante alla farina.

GRANITO DI GRANO TENERO

SEMOLE



UTILIZZO

Ottima come spolvero e per la preparazione delle trofie.

INGREDIENTI

Grano tenero

Codice

336
337
4824

Peso

1Kg
5Kg
25kg

Dettagli

Si ottiene dalla macinazione a cilindri e successiva calibrazione del frumento.



SEMOLA DI GRANO DURO

SEMOLE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di pasta secca, semolini dolci, del pane e della pizza.

INGREDIENTI

Grano Duro.

Codice	Peso	Dettagli
1189	1Kg	BIO
1195	5Kg	BIO
1191	25kg	BIO

Semola di grano duro ITALIANA ottenuta da una sapiente miscela di particolari varietà di frumento.

SEMOLA DI GRANO DURO CALIBRATA

SEMOLE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di pasta secca, semolini dolci e come spolvero per la preparazione del pane e delle pizze.

INGREDIENTI

Grano Duro

Codice	Peso	Dettagli
1189	500g	
1195	1Kg	
1191	5Kg	
0	25kg	

Semola di grano duro ITALIANA ottenuta da una sapiente miscela di particolari varietà di frumento. La versione calibrata è molto grossa e presenta una colorazione gialla intensa.

SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE

SEMOLE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di pasta e prodotti da forno dolci e salati. Genera un impasto molto tenace.

INGREDIENTI

Grano Duro.

Codice	Peso	Dettagli
72	1Kg	BIO
73	5Kg	BIO
75	25kg	BIO

Semola rimacinata di grano duro ITALIANA, ottenuta dalla macinazione a pietra del frumento coltivato in Emilia Romagna.



SEMOLA DI SOIA

SEMOLE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati e nella preparazione del pane alla soia.

INGREDIENTI

Soia

Codice	Peso	Dettagli
833	1Kg	
495	5Kg	
6517	25kg	

Semola ottenuta dalla macinazione della soia precedentemente tostata.

SEMOLA RIMAC. GRANO SENATORE CAPPELLI

SEMOLE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di pasta e prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Grano Cappelli.

Codice	Peso	Dettagli
833	1Kg	BIO
495	5Kg	BIO
6517	25kg	BIO

Farina ottenuta dalla macinazione a pietra del grano antico Cappelli.

SEMOLA RIMAC. GRANO SENATORE CAPPELLI INT.

SEMOLE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di pasta e prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Grano Cappelli.

Codice	Peso	Dettagli
7386	25Kg	BIO

Farina ottenuta dalla macinazione a pietra del grano antico Cappelli.



SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

SEMOLE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di prodotti da forno e per la pasta.

INGREDIENTI

Grano Duro

Codice	Peso	Dettagli
67	1Kg	
68	5Kg	
70	25kg	

Semola rimacinata di grano duro ottenuta da una sapiente miscela di particolari varietà di frumento.

SEMOLINO DI RISO

SEMOLE



UTILIZZO

Ottima come spolvero per la preparazione del pane e delle pizze, per i ripieni, per la preparazione dei semolini.

INGREDIENTI

Riso

Codice	Peso	Dettagli
67	1Kg	
68	5Kg	
70	25kg	

Si ottiene dalla macinazione a cilindri e successiva calibrazione del riso.

SEMOLA DI SOIA DECORTICATA TOSTATA

SEMOLE



UTILIZZO

Per decorare pane o per insaporire i biscotti.

INGREDIENTI

Soia.

Codice	Peso	Dettagli
8778	1Kg	
8779	5Kg	
8780	25Kg	

Si presenta come una semola di colore scuro e gradevole sapore tostato.



#50SFUMATURE - MISCELA 50 FARINE W 250

MISCELE



#50sfumaturedicereali è una miscela di 50 ingredienti realizzata in collaborazione con Aldo Bongiovanni, il maestro pizzaiolo di Fysis di Pogliola. #50sfumaturedicereali contiene: 35 FARINE BIO, 9 SEMI BIO, 6 FIOCCHI BIO

UTILIZZO

Ottima per la preparazione della pizza ai cereali, nonché il pane, la focaccia e qualunque altra preparazione da forno.

INGREDIENTI

Farina Farro, grano Khorasan, Avena, Mais, Segale, Grano duro, Sorgo, Lenticchie, Fagioli, Fave, Lupino, Soia, Miglio, Riso, Mandorle, Castagne, Cocco, Nocciole, Pistacchio, Amaranto, Lino, Azuki, Canapa,

Codice	Peso	Dettagli
6218	500g	
6171	1Kg	
6169	5Kg	
6172	10Kg	
6170	25kg	

BARBABONGIO - MISCELA ALLA BARBABBIETOLA

MISCELE



BarbaBongio è una miscela a base di farina tipo 1 macinata a pietra e Barbabietola Rossa in polvere arricchita con lievito madre, sale grezzo integrale, farina maltata d'orzo. Con BarbaBongio puoi preparare strepitosi prodotti da forno, devi solo aggiungere un pizzico di lievito.

UTILIZZO

Aggiungere il 65% di acqua sul peso della miscela. Dopo almeno 6 ore di lievitazione procedere alla cottura.

INGREDIENTI

Farina di frumento, farina di barbabetola, pasta madre essiccata, malto, sale grezzo integrale.

Codice	Peso	Dettagli
6218	500g	
6171	25Kg	

BONGIOBAR - MISCELA PER BARRETTE ENERGETICHE

MISCELE



BongioBar è una miscela di semi oleosi (sesamo, lino, girasole, zucca, chia), anacardi, uva sultanina, zucchero di fiori di cocco, burro di cacao e sale integrale grezzo.

UTILIZZO

Si impiega semplicemente aggiungendo un cucchiaino di acqua e cuocendo la preparazione in padella per 10 minuti.

INGREDIENTI

Zucchero di cocco, anacardi (11%), uva sultanina, granella di cacao, burro di cacao, semi (zucca, sesamo, chia, girasole), sale integrale.

Codice	Peso	Dettagli
7395	250g	



BONGIOBARRETTA

MISCELE



UTILIZZO

Ottimo snack naturale

INGREDIENTI

Zucchero di cocco, anacardi (11%), uva sultanina, granella di cacao, burro di cacao, semi (zucca, sesamo, chia, girasole), sale integrale.

BongioBarretta è uno snack a base di semi oleosi (sesamo, lino, girasole, zucca, chia), anacardi, uva sultanina, zucchero di fiori di cocco, burro di cacao e sale integrale grezzo.

Codice
8719

Peso
40g

Dettagli

BONGIOCEREAL - MISCELA PANE E PIZZA AI CEREALI

MISCELE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione del pane ai cereali

INGREDIENTI

Farina tipo 2, sesamo, lino scuri, girasole, zucca, pasta acida di grano duro, sale fine, burro di cacao, farina di malto tostato.

Bongiocereal è una miscela a base di farina tipo 2, pasta acida di grano duro arricchita con tanti semi e farina di malto tostato.

Codice
8719
0

Peso
1Kg
25Kg

Dettagli

BONGIOFROL - PREPARATO PER PASTA FROLLA

MISCELE



UTILIZZO

Per la pasta frolla vegana, basta aggiungere acqua.

INGREDIENTI

Farine (mais 8 file, tipo 1), zucchero grezzo, olio girasole, burro cacao, lievito, sale grezzo, olio ess. limone, polvere e aroma vaniglia.

Preparazione totalmente vegetale per pasta frolla.

Codice
7409

Peso
500g

Dettagli



BONGIOIMPANA - IMPANATURA AI CORN FLAKES

MISCELE



UTILIZZO

Ideale per impanare bistecche di pesce, carne o vegetali.

INGREDIENTI

Corn flakes (75%), paprika (10%), burro di cacao, lievito alimentare, sale marino di Bretonne.

Codice
28165

Peso
250g

Dettagli

Miscela croccantissima ai corn flakes e paprika in polvere. Assorbe pochissimi grassi!

BONGIOSOY - MISCELA PER PER PANE E PIZZA ALLA SOIA

MISCELE



UTILIZZO

Aggiungere il 70% di acqua sul peso della miscela. Dopo almeno 6 ore di lievitazione procedere alla cottura.

INGREDIENTI

Farina di soia, Farina Tipo 1 di Grano Tenero, Farina Manitoba Tipo 00, Granella di Soia, Pasta Acida Di Frumento Bio, Farina di Orzo Maltata.

Codice
28165
0

Peso
1kg
25Kg

Dettagli

Bongiosoy è una miscela a base di farina tipo 0, granella / farina di soia tostata arricchita con lievito madre e farina di frumento maltata.

DELIMIX - MISCELA PER MACCHINA DEL PANE

MISCELE



UTILIZZO

Diversi tipi di pane con la macchina del pane. Non è necessario impiegare lievito di birra (già presente)

INGREDIENTI

Farina Tipo 1, Pasta Acida di segale, Estratto di Malto, Lievito Secco, Lecitina di Girasole.

Codice
28623

Peso
1Kg

Dettagli

Miscela di farine per la preparazione del pane nella macchina del pane.



GREEN - MIX PER PANE E PIZZA ALLA SPIRULINA

MISCELE



UTILIZZO

Ideale per pane, pizza e focaccia.

INGREDIENTI

Farina tipo 2 di frumento tenero bio, lievito madre in polvere bio, spirulina in polvere bio.

Green è una miscela a base di farina tipo 1, spirulina in polvere, pasta acida e farina di frumento maltata.

Codice
28429

Peso
1Kg

Dettagli

HEMUP - MISCELA ALLA CANAPA PER PANE E PIZZA

MISCELE



UTILIZZO

Si impiega per la preparazione del pane e pizza alla canapa.

INGREDIENTI

Farina tipo 1 di grano tenero macinata a pietra, semi di canapa decorticati, sale marino integrale.

HemUp è una miscela a base di farina tipo 1 macinata a pietra e farina / semi di canapa arricchita con lievito madre, sale grezzo integrale e farina maltata di frumento. Si possono preparare strepitosi prodotti da forno con tutte le qualità della Canapa.

Codice
28429
0
0

Peso
500g
5kg
25kg

Dettagli

MIX AFRICANO - MISCELA PER AFRICANETTI

MISCELE



UTILIZZO

Adatto per la preparazione di savoiardi, tette delle monache, africanetti, rotolini e teste di moro.

INGREDIENTI

Amido di frumento, zucchero, acidificanti, gelificanti, addensanti, sale.

Africano MIX è un preparato completo in polvere per la preparazione degli africanetti: è caratterizzato da una montata leggera e spumosa.

Codice
4752

Peso
250g

Dettagli



MIX PALA ROMANA "BIANCA"

MISCELE



UTILIZZO

Per la preparazione della pizza romana in pala.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 2, glutine di grano.

Codice
28617

Peso
25Kg

Dettagli

Miscela di farine naturali e semintegrali con alta capacità di assorbimento e capaci di conferire una crosta supercroccante.

MIX PALA ROMANA "INTEGRALE"

MISCELE



UTILIZZO

Per la preparazione della pizza romana in pala.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 2, farina tipo integrale, glutine di grano.

Codice
28617

Peso
25Kg

Dettagli

Miscela di farine naturali e semintegrali con alta capacità di assorbimento e capaci di conferire una crosta supercroccante.

PANKO - IMPANATURA GIAPPONESE

MISCELE



UTILIZZO

Ideale per impanare bistecche di pesce, carne o vegetali.

INGREDIENTI

Farina Di Grano, Lievito, Sale, Glucosio, Olio Vegetale Di Palma.

Codice
6165
6793

Peso
500g
10Kg

Dettagli

La particolarità del panko è la sua leggerezza rispetto al comune pangrattato, è inoltre più 'bricioloso' ed è bianchissimo. Si utilizza per tutti i piatti fritti in Giappone, a quali conferisce croccantezza, doratura e sapore.



PIZZAMADRE - MISCELA PANE E PIZZA LIEVITO MADRE

MISCELE



UTILIZZO

Con PizzaMadre puoi preparare non solo pizze eccezionali (anche con lunghissime lievitazioni) ma anche pane e focacce. Aggiungere 650ml di acqua e 20g di sale per kg di farina, impastare e coprire.

INGREDIENTI

Farina tipo 1 di grano tenero, farina di farro integrale, semola di grano duro rimacinata.

PizzaMadre è una miscela di ingredienti eccellenti: farina semintegrale di grano tenero, farina di farro e senatore cappelli arricchita con malto e pasta acida.

Codice	Peso	Dettagli
7449	1kg	
7562	25kg	

PLUMPLUM - MISCELA PER PLUMCAKE AL CIOCCOLATO

MISCELE



UTILIZZO

Aggiungi 115ml di acqua, miscela e metti nello stampo in dotazione. Procedi alla cottura (30 min. a 200°C).

INGREDIENTI

Farina semintegrale tipo 1, gocce di cioccolato fondente, olio di girasole, olio essenziale di limone, aromi naturali.

PlumPlum è una miscela eccezionale a base di ingredienti di naturali per un plumcake buonissimo e sano.

Codice	Peso	Dettagli
7449	250g	

PROTEINMIX - MISCELA X PRODOTTI DA FORNO PROTEICI

MISCELE



UTILIZZO

Aggiungere 500ml (max 550ml) di acqua tiepida e 8-10g di sale marino. Lavorare fino a quando l'impasto è liscio e coprire.

INGREDIENTI

Glutine, farine legumi, amido mais, crusca avena,, semi di girasole, lievito birra secco, farina mandorle,sale.

ProteinBread è una miscela di ingredienti naturali altamente proteici. ProteinMix contiene pochissimi carboidrati ed è ideale per chi vuole realizzare lievitati da forno a basso contenuto di carboidrati

Codice	Peso	Dettagli
28133	400g	
28164	400g	Senza sale



RUSTICA - FARINA DI GRANI ANTICHI

MISCELE



UTILIZZO

Ottima per pane, pizza e focaccia.

INGREDIENTI

Farina tipo 1, farine di grani antichi, glutine di grano, pasta acida di segale tostata.

Codice	Peso	Dettagli
28820	1Kg	
28819	5Kg	
28816	25Kg	

Farina di grano antichi con pasta madre di segale tostata. Gusto e sapore eccezionale.

SEITANMIX PLUS - MISCELA PER SEITAN FERMENTATO

MISCELE



UTILIZZO

Aggiungi 300ml di acqua tiepida, 5g di sale e impasta. Copri e lascia fermentare per almeno 12 ore.

INGREDIENTI

Glutine di grano, farina di fagioli, farina di piselli, lievito madre di frumento in polvere, lievito, curry, cipolla in polvere, pepe.

Codice	Peso	Dettagli
28820	250g	

Seitan Mix Bongiovanni plus è una miscela con proteine complete costituita da glutine e farine di legumi arricchita con spezie e lievito madre studiata appositamente per il seitan. Grazie alla lunga fermentazione il prodotto finale è molto digeribile e saporito.

SPINACH - MIX PER PANE E PIZZA AGLI SPINACI

MISCELE



UTILIZZO

Ideale per pane, pizza e focaccia.

INGREDIENTI

Farina tipo 2 di frumento tenero bio, lievito madre in polvere bio, spinaci in polvere bio.

Codice	Peso	Dettagli
28428	1Kg	

Spinach è una miscela a base di farina tipo 1, spinaci in polvere, pasta acida e farina di frumento maltata.



SU LLORI - MISCELA 12 CEREALI PER PIZZA

MISCELE



UTILIZZO

Si impiega al 100% per la preparazione del pane e della pizza.

INGREDIENTI

Semolato Integrale di Grano Duro, Farina di Orzo, Farina di Farro Integrale, Semi di Lino Scuri, Semi di Sesamo, Glutine, Farina Manitoba.

Codice	Peso	Dettagli
28621	1Kg	
28620	5Kg	
28619	25Kg	

Una miscela unica realizzata da un grande Pizzaiolo Sardo, Alex Piras. SU LLORI è una miscela con farine pregiate e semi oleosi.

VEGANPASTRY - MIX CREMA PASTICCERA VEGANA

MISCELE



UTILIZZO

Per la preparazione della crema pasticcera vegana, basta aggiungere acqua.

INGREDIENTI

Zucchero di canna, olio girasole, amidi, aroma di vaniglia, buccia di limone, sale non raffinato, curcuma, olio essenziale di limone.

Codice	Peso	Dettagli
28621	230g	

Miscela vegetale per la preparazione della crema pasticcera Vegana

YELLOW - MISCELA PER PANE A PIZZA ALLA CURCUMA

MISCELE



UTILIZZO

Ideale per pane, pizza e focaccia.

INGREDIENTI

Curcuma in polvere, farina tipo 2 semintegrale macinata a pietra.

Codice	Peso	Dettagli
28427	1Kg	

Yellow è una miscela a base di farina tipo 1, curcuma in polvere, pasta acida e farina di frumento maltata.



CLOUD - MISCELA PER PALA ROMANA (PINSA)

MISCELE



UTILIZZO

Per la preparazione della pizza romana in pala.

INGREDIENTI

Farina di frumento tipo 0, farina di grano duro Timilia, farina di grano tenero integrale, farina di lupini tostata, farina di riso, lievito madre essiccato, farina di frumento maltata.

Miscela di farine naturali e semintegrale con alta capacità di assorbimento e capaci di conferire una crosta supercroccante.

Codice	Peso	Dettagli
28865	1Kg	
28866	5Kg	
28867	25kg	

AMARANTO

CEREALI



UTILIZZO

Siccome tende a formare una pellicola gelatinosa dopo la cottura, si consiglia di abbinarlo ad altri cereali o legumi.

INGREDIENTI

Amaranto.

Da un punto di vista nutrizionale l'amaranto si distingue per un elevato contenuto di proteine, con il doppio di lisina (amminoacido essenziale carente nei cereali). Contiene inoltre calcio, ferro, fosforo, e magnesio in abbondanza.

Codice	Peso	Dettagli
28865	500g	BIO
28866	5Kg	BIO
28867	10Kg	BIO
0	25kg	BIO

AVENA DECORTICATA

CEREALI



UTILIZZO

Ottima impiegata nelle zuppe di cereali.
Quantità d'acqua/cereale: 3/5

INGREDIENTI

Avena.

È un cereale che presenta chicchi di forma allungata, di colore chiaro, dal sapore gradevolmente dolce.

In natura si presenta "vestita", in quanto la glumetta, la pellicola esterna del chicco, ricca di fibre, è perfettamente aderente.

Codice	Peso	Dettagli
1047	500g	BIO
183	1Kg	BIO
184	5Kg	BIO
185	10Kg	BIO
6655	25kg	BIO



CANIHUA IN CHICCHI

CEREALI



La Canihua è una pianta che cresce in alcuni paesi dell'America Latina quali Bolivia e Perù ed è una parente della famosa quinoa, l'elemento che distingue la Canihua è principalmente la mancanza di saponine, che generalmente danno ai cibi una nota amara se non lavati con cura prima dell'utilizzo.

UTILIZZO

Ottima per zuppe o come decorazione del pane.

INGREDIENTI

Canihua.

Codice

28794
28638

Peso

500g
25Kg

Dettagli

FARRO DECORTICATO

CEREALI



Il farro decorticato subisce solamente la separazione della lolla, la parte corticale esterna priva di particolari pregi nutrizionali

UTILIZZO

6 ore ammollo, tempo di cottura : 50 min, quantità d'acqua/cereale: 2:1.

INGREDIENTI

Farro.

Codice

28794
28638
0
0
0

Peso

500g
1Kg
5Kg
10Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO
BIO
BIO

FARRO MONOCOCCUM

CEREALI



Antico farro dal sapore eccezionale, coltivato in Italia.

UTILIZZO

6 ore ammollo, tempo di cottura : 50 min, quantità d'acqua/cereale: 2:1.

INGREDIENTI

Farro.

Codice

3298
6909

Peso

5Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO



FARRO PERLATO

CEREALI



UTILIZZO

La versione perlata si cuoce come il riso. Ammolto : 6 ore. Tempo di cottura : 50 min. Quantità d'acqua/cereale: 2:5

INGREDIENTI

Farro.

Questa tipologia di farro è ottenuta privando il chicco della cuticola esterna e successiva abrasione meccanica. Cuoce in pochi minuti rispetto alla versione solo decorticata.

Codice	Peso	Dettagli
1202	500g	BIO
1200	1Kg	BIO
1204	5Kg	BIO
1198	10Kg	BIO
6656	25kg	BIO

GRANO DURO SENATORE CAPPELLI

CEREALI



UTILIZZO

Si può impiegare da solo, in abbinamento a cereali o a legumi.

INGREDIENTI

Grano Cappelli.

Questa cultivar ha caratteristiche eccellenti: contiene una percentuale di proteine piuttosto elevata e resiste con facilità alle avversità climatiche, in particolare agli attacchi fungini.

Codice	Peso	Dettagli
1202	500g	BIO
1200	1Kg	BIO
1204	5Kg	BIO
1198	10Kg	BIO
6656	25kg	BIO

GRANO KHORASAN KAMUT IN CHICCHI

CEREALI



UTILIZZO

Può essere impiegato da solo o in abbinamento ad altri cereali per la preparazione di zuppe.

INGREDIENTI

Grano Khorasan Kamut.

Grano antico egiziano, ricco di Selenio e Vitamina E.

Codice	Peso	Dettagli
1049	500g	BIO
186	1Kg	BIO
187	5Kg	BIO
188	10Kg	BIO
932	25kg	BIO



GRANO SARACENO DECORTICATO

CEREALI



UTILIZZO

Ottimo impiegato nelle zuppe di cereali o in abbinamento a quelle di legumi.

INGREDIENTI

Grano saraceno.

Caratterizzato da una qualità nutrizionale molto prestigiosa, il grano saraceno contiene in quantità elevata vitamine del gruppo B, E, P o Rutina e amminoacidi scarsi nei cereali.

Codice	Peso	Dettagli
2092	500g	BIO
190	1Kg	BIO
191	5Kg	BIO
192	10Kg	BIO
1446	25kg	BIO

GRANO TENERO IN CHICCHI

CEREALI



UTILIZZO

Si può impiegare da solo, in abbinamento a cereali o a legumi.
Tempo di cottura : 45-50 min Quantità d'acqua/cereale: 3:4

INGREDIENTI

Grano tenero.

Grano tenero calibrato e ventilato.

Codice	Peso	Dettagli
2092	500g	BIO
190	1Kg	BIO
191	5Kg	BIO
192	10Kg	BIO
1446	25kg	BIO

MAIS PER POPCORN

CEREALI



UTILIZZO

Si cuoce in padella o nel microonde.

INGREDIENTI

Mais.

Pop corn è un nome composto da due parole inglesi pop (saltare) e corn (mais).

Codice	Peso	Dettagli
621	500g	BIO
203	5Kg	BIO
204	10Kg	BIO
6657	25kg	BIO



MIGLIO DECORTICATO

CEREALI



Cereale molto antico originario dell'Asia. Ha avuto una diffusione assai ampia prima del frumento e del riso, per poi essere quasi abbandonato (il suo consumo è rimasto invariato solo in alcuni luoghi rurali dell'Africa).

UTILIZZO

Ottimo impiegato nelle zuppe di cereali o in abbinamento a quelle di legumi.

INGREDIENTI

Miglio.

Codice	Peso	Dettagli
1050	500g	BIO
193	1Kg	BIO
194	5Kg	BIO
195	10Kg	BIO
1445	25kg	BIO

ORZO DECORTICATO

CEREALI



L'orzo è un cereale ricco di sali minerali: fosforo (abbondante), calcio, ferro, potassio, silicio e vitamine: A1, B1 e B2.

UTILIZZO

Si può cucinare tal quale oppure in combinazione di altri cereali o legumi.

INGREDIENTI

Orzo.

Codice	Peso	Dettagli
1050	500g	BIO
193	1Kg	BIO
194	5Kg	BIO
195	10Kg	BIO
1445	25kg	BIO

ORZO PERLATO

CEREALI



L'orzo è un cereale ricco di sali minerali: fosforo (abbondante), calcio, ferro, potassio, silicio e vitamine: A1, B1 e B2.

UTILIZZO

Può essere cucinato con gli stessi crismi del riso, da solo o in combinazione di legumi o di altri cereali.

INGREDIENTI

Orzo.

Codice	Peso	Dettagli
4834	500g	BIO
1208	1Kg	BIO
1210	5Kg	BIO
1206	10Kg	BIO
1449	25kg	BIO



QUINOA

CEREALI



La quinoa contiene prevalentemente carboidrati a basso indice glicemico e grassi nobili. In ordini decrescente sono presenti i seguenti sali minerali: potassio, fosforo, magnesio, calcio, selenio, sodio, ferro, zinco e rame.

UTILIZZO

Si impiega in zuppe e minestre in una proporzione di acqua e cereale 2 a 1.

INGREDIENTI

Quinoa.

Codice	Peso	Dettagli
368	500g	BIO
1051	1Kg	BIO
1052	5Kg	BIO
1053	10Kg	BIO
4835	25kg	BIO

QUINOA NERA

CEREALI



La quinoa ha un contenuto prevalente di acidi grassi polinsaturi e un'alta concentrazione di acido linoleico; può contare anche sulla presenza di sali minerali e oligoelementi importanti come ferro, fosforo, calcio e manganese. La versione nera ha un gusto più intenso di quella bianca

UTILIZZO

Si impiega in zuppe e minestre in una proporzione di acqua e cereale 2 a 1.

INGREDIENTI

Quinoa nera.

Codice	Peso	Dettagli
368	500g	BIO
1051	5Kg	BIO
1052	25kg	BIO

QUINOA ROSSA

CEREALI



La quinoa ha un contenuto prevalente di acidi grassi polinsaturi e un'alta concentrazione di acido linoleico; può contare anche sulla presenza di sali minerali e oligoelementi importanti come ferro, fosforo, calcio e manganese. La versione rossa ha un gusto intermedio tra quella bianca e quella nera.

UTILIZZO

Si impiega in zuppe e minestre in una proporzione di acqua e cereale 2 a 1.

INGREDIENTI

Quinoa rossa.

Codice	Peso	Dettagli
4314	500g	BIO
4839	5Kg	BIO
6659	25kg	BIO



SEGALE IN CHICCHI

CEREALI



UTILIZZO

Si impiega in zuppe e minestre in una proporzione di acqua e cereale 2 a 1.

INGREDIENTI

Segale.

Codice	Peso	Dettagli
331	1Kg	BIO
332	5Kg	BIO
333	10Kg	BIO
334	25kg	BIO

Segale ITALIANA calibrata e ventilata.

SORGO BIANCO DECORTICATO

CEREALI



UTILIZZO

S'impiega per la preparazione di zuppe o per la preparazione della farina. Ottimo nel pane, purchè precedentemente cotto.

INGREDIENTI

Sorgo.

Codice	Peso	Dettagli
331	500g	BIO
332	5Kg	BIO
333	25kg	BIO

Si tratta di un cereale molto simile al mais come composizione nutrizionale, mentre da un punto di vista del sapore è più neutro.

RISO ARBORIO SUPERFINO

RISO



UTILIZZO

Ideale per risotti e per ogni preparazione in cui si desidera che il riso rimanga asciutto. Tempo di cottura. 14 / 16 minuti.

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
1319	1Kg	BIO
1320	5Kg	BIO
1321	10Kg	BIO
6762	25kg	BIO

Presenta un chicco grande e perlato, che aumenta notevolmente di volume durante la cottura, mantenendo al dente il nucleo centrale, ricco di amido.



RISO BASMATI BIANCO

RISO



UTILIZZO

Si presta bene per le ricette dove sia necessario che i chicchi rimangano molto al dente. Tempo di cottura: 20-25 minuti.

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
638	500g	BIO
639	1Kg	BIO
640	5Kg	BIO
641	10Kg	BIO
4777	25kg	BIO

Basmati in lingua Hindi (parlata in India settentrionale) significa regina della fragranza.

RISO BASMATI INTEGRALE

RISO



UTILIZZO

Si presta bene per le ricette dove sia necessario che i chicchi rimangano molto al dente. Tempo di cottura: 20-25 minuti.

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
638	500g	BIO
639	1Kg	BIO
640	5Kg	BIO
641	10Kg	BIO
4777	25kg	BIO

Basmati in lingua Hindi (parlata in India settentrionale) significa regina della fragranza.

RISO CARNAROLI SUPERFINO

RISO



UTILIZZO

Particolarmente adatto alla preparazione di risotti. Tempo di cottura: 16-18 min."

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
1322	1Kg	BIO
2225	5Kg	BIO
2226	10Kg	BIO
6764	25kg	BIO

Appartiene alla classe dei superfini, viene considerato il riso più pregiato.



RISO FRAGRANCE AROMATICO

RISO



UTILIZZO

Si presta bene per le ricette dove sia necessario che i chicchi rimangano molto al dente. Tempo di cottura 12/14 minuti.

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
1324	1Kg	BIO
3120	5Kg	BIO
4795	10Kg	BIO
6776	25kg	BIO

Si tratta di un riso coltivato in ITALIA caratterizzato da una profumazione molto intensa, ha una forma allungata che ricorda il Basmati.

RISO GLUTINOSO

RISO



UTILIZZO

E' opportuno cucinarlo previo ammollo; solitamente si usano due parti d'acqua in relazione alla quantità di riso impiegato.

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
1324	1Kg	BIO
3120	5Kg	BIO
4795	10Kg	BIO
6776	25kg	BIO

La particolarità di questo riso è la presenza elevata di amilopectina che gli conferisce una particolare collosità.

RISO INDICA THAIBONNET

RISO



UTILIZZO

Si presta bene in abbinamento a verdure bollite e legumi. Tempo di cottura: 25 minuti.

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
647	1Kg	BIO
648	5Kg	BIO
649	10Kg	BIO
6773	25kg	BIO

Si tratta di un riso a chicchi lunghi di origine thailandese (come riprende appunto il nome), ha un sapore molto delicato e consistenza morbida.



RISO INDICA THAIBONNET INTEGRALE

RISO



UTILIZZO

Si presta bene in abbinamento a verdure bollite e legumi. Tempo di cottura: 25 minuti.

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
442	1Kg	BIO
443	5Kg	BIO
444	10Kg	BIO
4792	25kg	BIO

Si tratta di un riso a chicchi lunghi di origine thailandese (come riprende appunto il nome), ha un sapore molto delicato e consistenza morbida.

RISO NERO NERONE

RISO



UTILIZZO

Ideale per risi bolliti, pilaf e con l'abbinamento di crostacei.

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
442	500g	BIO
443	5Kg	BIO
444	10Kg	BIO
4792	25kg	BIO

Si tratta di un riso particolarmente pregiato e caratterizzato da una pigmentazione nera/marrone intensa è un gradevole aroma

RISO NERO VENERE

RISO



UTILIZZO

Per risotti, specialmente di pesce come i gamberetti.

INGREDIENTI

Riso Venere.

Codice	Peso	Dettagli
6801	500g	BIO
6803	5Kg	BIO
6802	25kg	BIO

E' un riso particolarmente pregiato e caratterizzato da una pigmentazione nera/marrone intensa e un gradevole aroma.



RISO PER SUSHI NISHIKI

RISO



UTILIZZO

Per la preparazione del Sushi.

INGREDIENTI

Riso Nishiki.

Codice

7462
7509

Peso

500g
20Kg

Dettagli

Riso ad alta capacità di legatura, ricco di amilopectina. Il riso preferito dai maestri del sushi.

RISO RIBE FINE BIANCO

RISO



UTILIZZO

Si presta bene per la preparazione di sfornati, crocchette e dolci.
Tempo di cottura: 15-17 minuti.

INGREDIENTI

Riso.

Codice

7462
7509
0
0

Peso

1Kg
5Kg
10Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO
BIO

Si tratta di un riso coltivato in ITALIA. I chicchi di questo riso, rispetto a quelli di altre varietà, si mantengono molto separati dopo la cottura.

RISO RIBE FINE INTEGRALE

RISO



UTILIZZO

Si presta bene per la preparazione di sfornati, crocchette e dolci.
Tempo di cottura: 40 minuti.

INGREDIENTI

Riso.

Codice

445
448
449
4790

Peso

1Kg
5Kg
10Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO
BIO

Si tratta di un riso coltivato in ITALIA. I chicchi di questo riso, rispetto a quelli di altre varietà, si mantengono molto separati dopo la cottura.



RISO RIBE PARBOILED

RISO



UTILIZZO

Tiene a lungo la cottura senza spappolarsi, ma cuoce anche molto velocemente.

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
1315	1Kg	BIO
4784	5Kg	BIO
6768	10Kg	BIO
6769	25kg	BIO

Il paraboiled viene ottenuto cuocendo a vapore e sotto pressione il riso, con la finalità di aumentare la resistenza alla cottura.

RISO ROMA SUPERFINO

RISO



UTILIZZO

Indicato per risotti, risi al sugo e sformati. Tempo di cottura: 13/15 minuti

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
1315	1Kg	BIO
4784	5Kg	BIO
6768	10Kg	BIO
6769	25kg	BIO

Il riso Roma è caratterizzato da chicchi lunghi, corposi e di grande consistenza, assorbe perfettamente qualsiasi condimento pur restando compatto e ben diviso.

RISO ROSSO INTEGRALE

RISO



UTILIZZO

Ottimo con un filo di olio extravergine d'oliva o in abbinamento a piatti molto speziati.

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
2374	1Kg	BIO
2375	5Kg	BIO
2376	10Kg	BIO
6771	25Kg	BIO

Si tratta di una varietà molto pregiata con chicchi medio-lunghi. Il riso rosso è ricco di statine, sostante in grado di controllare il colesterolo.



RISO TONDO ORIGINARIO BIANCO

RISO



UTILIZZO

Si presta bene per la preparazione di risi classici, crocchette e dolci.
Tempo di cottura: 25 minuti.

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
655	1Kg	BIO
656	5Kg	BIO
657	10Kg	BIO
6774	25kg	BIO

Si tratta di un riso coltivato in ITALIA particolarmente morbido e adatto alla cucina invernale.

RISO TONDO ORIGINARIO INTEGRALE

RISO



UTILIZZO

Si presta bene per la preparazione di risi classici, crocchette e dolci.
Tempo di cottura: 50 minuti.

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
655	1Kg	BIO
656	5Kg	BIO
657	10Kg	BIO
6774	25kg	BIO

Si tratta di un riso coltivato in ITALIA particolarmente morbido e adatto alla cucina invernale.

AMARANTO SOFFIATO

CEREALI SOFFIATI



UTILIZZO

Ottimi nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci.

INGREDIENTI

Amaranto.

Codice	Peso	Dettagli
6177	200g	BIO
1488	5Kg	BIO
4895	11Kg	BIO

Si ottiene dalla cottura a vapore dell'amaranto.



FARRO SOFFIATO

CEREALI SOFFIATI



UTILIZZO

Ottimi nel latte, nello yogurt e per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Farro.

Codice

6178
6040

Peso

200g
4Kg

Dettagli

BIO
BIO

Si ottiene dalla cottura a vapore del farro.

GRANO KHORASAN KAMUT SOFFIATO

CEREALI SOFFIATI



UTILIZZO

Ottimi nell'latte, nello yogurt e per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Grano Khorasan Kamut.

Codice

6178
6040

Peso

200g
8Kg

Dettagli

BIO
BIO

Si ottiene dalla cottura a vapore del grano khorasan KAMUT®.

GRANO SARACENO SOFFIATO

CEREALI SOFFIATI



UTILIZZO

Ottimi impiegati nel latte, nello yogurt, nelle zuppe, nei prodotti da forno dolci e salati, oppure per decorare le pietanze.

INGREDIENTI

Grano saraceno.

Codice

6176
6699
6114

Peso

200g
5Kg
8Kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO

Si ottiene dalla cottura a vapore del grano saraceno.



MIGLIO SOFFIATO

CEREALI SOFFIATI



UTILIZZO

Ottimi impiegati nel latte, nello yogurt, nelle zuppe, nei prodotti da forno dolci e salati, oppure per decorare le pietanze.

INGREDIENTI

Miglio.

Codice	Peso	Dettagli
6179	200g	BIO
1490	5Kg	BIO
4897	8Kg	BIO

Il miglio soffiato viene prodotto con un semplice processo industriale: si introducono i chicchi in una camera satura di vapore la quale determina il rigonfiamento del chicco.

ORZO SOFFIATO

CEREALI SOFFIATI



UTILIZZO

Ottimi nel latte, nello yogurt, nei prodotti da forno dolci e salati o per decorare le pietanze.

INGREDIENTI

Orzo.

Codice	Peso	Dettagli
6179	200g	BIO
1490	5Kg	BIO
4897	8Kg	BIO

L'orzo soffiato viene ottenuto tramite un semplice e naturale processo meccanico che prevede il riscaldamento del cereale a vapore.

QUINOA SOFFIATA

CEREALI SOFFIATI



UTILIZZO

Ottima nell'latte, nello yogurt e per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Quinoa.

Codice	Peso	Dettagli
6181	200g	BIO
1492	4Kg	BIO
7297	15kg	BIO

Ottenuti tramite cottura a vapore della quinoa, un "cereale" ricco di proteine ad alto valore biologico e quasi complete (contengono lisina, un amminoacido carente nei cereali).



RISO SOFFIATO

CEREALI SOFFIATI



UTILIZZO

Ottima nel latte, nello yogurt e per la preparazione di prodotti da forno dolci.

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
6183	200g	BIO
2951	5Kg	BIO
4900	12Kg	BIO

Si ottiene dalla cottura a vapore del riso.

SPELT FLAKES

CEREALI SOFFIATI



UTILIZZO

Ottimi nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci.

INGREDIENTI

Farro 96%, sciroppo di mais 4%.

Codice	Peso	Dettagli
6183	250g	BIO
2951	10Kg	BIO

Fiocchi di farro dolcificati con sciroppo di mais.

BRAN FLAKES

PRIMA COLAZIONE



UTILIZZO

Ottimi impiegati nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Farina di frumento integrale 67%, crusca di grano tenero 26%, sciroppo di mais 6% (zucchero in quelli convezionali), sale.

Codice	Peso	Dettagli
6697	5Kg	BIO
5523	10Kg	BIO
5524	10Kg	

Ricchissimi di fibra e gustosi, questi bran flakes sono fiocchi di riso e frumento integrale.



BRAN STICK

PRIMA COLAZIONE



UTILIZZO

Ottimi impiegati nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Crusca di frumento (65%), farina di frumento, sciroppo di mais, sale.

Ricchissimi di fibra e gustosi, questi bran stick sono ipocalorici e con un'elevato indice di sazietà.

Codice	Peso	Dettagli
1225	500g	
1227	5Kg	
6698	5Kg	BIO
1226	10Kg	BIO
4801	10Kg	

CANIHUA SOFFIATA

PRIMA COLAZIONE



UTILIZZO

Ottima nel latte, nello yogurt e per la preparazione di prodotti da forno dolci.

INGREDIENTI

Canihua.

La Canihua è una pianta che cresce in alcuni paesi dell'America Latina quali Bolivia e Perù ed è una parente della famosa quinoa, l'elemento che distingue la Canihua è principalmente la mancanza di saponine, che generalmente danno ai cibi una nota amara se non lavati con cura prima dell'utilizzo.

Codice	Peso	Dettagli
1225	500g	
1227	11Kg	

CHOKO SHELL

PRIMA COLAZIONE



UTILIZZO

Ottimi impiegati nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci.

INGREDIENTI

Farina di frumento, zucchero, sciroppo di glucosio,, cacao in polvere, zucchero, burro di cacao, emulsionanti

Leggeri e squisiti petali di cereali arricchiti di goloso cacao, vitamine e ferro. Croccantissimi !

Codice	Peso	Dettagli
5529	10Kg	



CORN FLAKES GLASSATI

PRIMA COLAZIONE



UTILIZZO

Ottimi nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci.

INGREDIENTI

farina di mais, zucchero, estratto di malto d'orzo, sale.

Codice

6572
5525

Peso

500g
10Kg

Dettagli

Si ottengono dalla laminatura e cottura a vapore della farina di mais.

MUESLI AI 5 CEREALI

PRIMA COLAZIONE



UTILIZZO

Ottimi impiegati nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci.

INGREDIENTI

Fiocchi 5 cereali, uvetta, corn flakes, albicocca cubetti, nocciole intere tostate, semi girasole.

Codice

6572

Peso

500g

Dettagli

BIO

Deliziosi, leggeri, integrali e biologici. Fatti tentare da questi muesli alla frutta e cereali !

MUESLI BASIC

PRIMA COLAZIONE



UTILIZZO

Ottimi impiegati nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci.

INGREDIENTI

Fiocchi d'avena, fiocchi di frumento, fiocchi di orzo, uva sultanina, fiocchi di mais, nocciole, frumento soffiato, mandorle.

Codice

2121

Peso

5Kg

Dettagli

BIO

Deliziosi, leggeri, integrali e biologici. Fatti tentare da questi muesli alla frutta e cereali !



MUESLI CON FRUTTA

PRIMA COLAZIONE



UTILIZZO

Ottimi impiegati nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci.

INGREDIENTI

Fiocchi di cereali, uva sultanina, fiocchi di mais, arancia candita, mela disidratata, granella alla nocciola, zucchero, aromi.

Codice
5526

Peso
15Kg

Dettagli

Sono ottenuti dall'unione di cereali fioccati, frutta secca, frutta disidratata. Squisiti !

MUESLI CROCCANTI NOCCIOLE E MIELE

PRIMA COLAZIONE



UTILIZZO

Ottimi impiegati nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci.

INGREDIENTI

Fiocchi d'avena, fiocchi di frumento, miele, destrosio, germe di frumento, sale.

Codice
5526
0
0

Peso
500g
5Kg
10Kg

Dettagli

Sono ottenuti dall'unione di cereali fioccati, frutta secca e frutta disidratata. Si tratta di un alimento nutrizionalmente molto ricco e dal sapore davvero eccezionale.

MULTIGRANO AI FRUTTI ROSSI

PRIMA COLAZIONE



UTILIZZO

Per colazione in latte o yogurt

INGREDIENTI

Riso, frumento int., zucchero, amarena, fragola, lampone, riso, glutine, germe, latte, amido, malto, sale, bicarbonato, mono e digliceridi.

Codice
5527

Peso
10Kg

Dettagli

Miscela di cereali soffiati, tostati e laminati per la prima colazione.



PALLINA DI MAIS CON MIELE

PRIMA COLAZIONE



UTILIZZO

Ottimi impiegati nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci.

INGREDIENTI

Farina di Mais, zucchero, sciroppo di glucosio, miele (2%), sale, aromi.

Codice	Peso	Dettagli
1229	500g	
1231	5Kg	
4798	10Kg	

Buonissime... ideali per una colazione golosa, energetica e di facile assimilazione.

PUFF HONEY

PRIMA COLAZIONE



UTILIZZO

Ottimi impiegati nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci.

INGREDIENTI

frumento duro soffiato (51%), zucchero cristallino, sciroppo di glucosio, miele (5%), olio vegetale.

Codice	Peso	Dettagli
1229	500g	
1231	5Kg	
4798	10Kg	

Goloso frumento soffiato con aggiunta di dolcissimo miele.

RICE CRISPIES

PRIMA COLAZIONE



UTILIZZO

Ottimi impiegati nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci.

INGREDIENTI

Riso, zucchero, estratto di malto d'orzo, sale

Codice	Peso	Dettagli
2075	500g	
2076	5Kg	
4799	10Kg	

Golosi e croccanti: i rice crispies sono ideali per una colazione leggera ma gustosa.



RICE CRISPIES AL CACAO

PRIMA COLAZIONE



UTILIZZO

Ottimi impiegati nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci.

INGREDIENTI

Farina di riso, zucchero, sciroppo di glucosio, cacao in polvere, cacao magro in polvere, estratto di malto d'orzo, emulsionanti.

Golosi e croccanti: i rice crispies sono ideali per una colazione leggera ma gustosa.

Codice	Peso	Dettagli
1237	500g	
1239	5Kg	
4800	10Kg	

COUS COUS DI FARRO

COUS COUS



UTILIZZO

Ottimo unito con verdure e stufati di carne.

INGREDIENTI

Sfarinato integrale di farro e acqua. .

Si tratta di una preparazione alimentare ottenuta dall'unione dello sfarinato integrale di farro e acqua.

Codice	Peso	Dettagli
1237	500g	BIO
1239	5Kg	BIO
4800	20kg	BIO

COUS COUS KAMUT® INTEGRALE

COUS COUS



UTILIZZO

Ottimo unito con verdure e stufati di carne.

INGREDIENTI

Sfarinato integrale di grano Khorasan Kamut, acqua.

Il cous cous ha origine nel comprensorio di Maghreb (Tunisia, Marocco, Algeria). Si tratta di una preparazione alimentare ottenuta dall'unione dello sfarinato integrale di Grano khorasan KAMUT® macinato a pietra e acqua.

Codice	Peso	Dettagli
419	500g	BIO
1023	5Kg	BIO
6741	20kg	BIO



COUS COUS DI GRANO DURO

COUS COUS



UTILIZZO

Ottimo unito con verdure e stufati di carne.

INGREDIENTI

Semola integrale di grano duro macinata a pietra, acqua.

Il cous cous ha origine nel comprensorio di Maghreb. Si tratta di una preparazione alimentare ottenuta dall'unione dello sfarinato di grano duro macinato a pietra e acqua, successivamente modellata fino a formare dei granuli (simili al miglio) ed infine essiccata ad aria calda.

Codice	Peso	Dettagli
566	500g	BIO
567	1Kg	BIO
568	5Kg	BIO
6753	10Kg	BIO
4977	20kg	BIO

COUS COUS DI MAIS

COUS COUS



UTILIZZO

Ottimo unito con verdure e stufati di carne.

INGREDIENTI

Sfarinato di mais, acqua.

Il cous cous ha origine nel comprensorio di Maghreb. Si tratta di una preparazione alimentare ottenuta dall'unione dello sfarinato di mais macinato a pietra e acqua, successivamente modellata fino a formare dei granuli (simili al miglio) ed infine essiccata ad aria calda.

Codice	Peso	Dettagli
566	500g	BIO
567	4Kg	BIO

COUS COUS DI RISO

COUS COUS



UTILIZZO

Ottimo unito con verdure e stufati di carne.

INGREDIENTI

Sfarina di riso e acqua.

Il cous cous ha origine nel comprensorio di Maghreb. Si tratta di una preparazione alimentare ottenuta dall'unione dello sfarinato di mais macinato a pietra e acqua, successivamente modellata fino a formare dei granuli (simili al miglio) ed infine essiccata ad aria calda.

Codice	Peso	Dettagli
6203	500g	BIO
6117	5Kg	BIO



COUS COUS DI MAIS E RISO

COUS COUS



UTILIZZO

Ottimo unito con verdure e stufati di carne.

INGREDIENTI

Sfarinato di mais, sfarinato di riso e acqua.

Il cous cous ha origine nel comprensorio di Maghreb. Si tratta di una preparazione alimentare ottenuta dall'unione dello sfarinato di mais e riso macinato a pietra e acqua, successivamente modellata fino a formare dei granuli (simili al miglio) ed infine essiccata ad aria calda.

Codice

6230
6118

Peso

500g
5Kg

Dettagli

BIO
BIO

CRUSCA AVENA (MACINAZIONE GRANULARE)

CRUSCHE



UTILIZZO

Si utilizza nel latte, nello yogurt o per aumentare la fibra in farine eccessivamente raffinate.

INGREDIENTI

Avena.

Questa crusca viene ottenuta dalla macinazione dell'avena biologica su macine in pietra naturale e unicamente con sistemi meccanici. La macinazione granulare conferisce un aspetto rustico.

Codice

6230

Peso

500g

Dettagli

BIO

CRUSCA AVENA MACINAZIONE (LARGA E LEGGERA)

CRUSCHE



UTILIZZO

Si utilizza nel latte, nello yogurt o per aumentare la fibra in farine eccessivamente raffinate.

INGREDIENTI

Avena.

Questa crusca viene ottenuta dalla macinazione dell'avena biologica su macine in pietra naturale e unicamente con sistemi meccanici. La macinazione larga e leggera conferiscono un aspetto leggero e un sapore più delicato.

Codice

2946
181
1448

Peso

500g
5Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO



CRUSCA AVENA MOLTO GROSSA

CRUSCHE



UTILIZZO

Si utilizza nel latte, nello yogurt o per aumentare la fibra in farine eccessivamente raffinate.

INGREDIENTI

Avena.

Codice

5890
6920

Peso

1Kg
25Kg

Dettagli

Questa crusca viene ottenuta dalla macinazione dell'avena e successiva laminatura tra rulli di acciaio.

CRUSCA DI FARRO

CRUSCHE



UTILIZZO

Si impiega prevalentemente per i prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Farro.

Codice

5890

Peso

500g

Dettagli

BIO

Crusca ottenuta dalla lavorazione della farina di farro, si ottiene setacciando la farina di farro integrale.

CRUSCA DI GRANO TENERO

CRUSCHE



UTILIZZO

Si utilizza nel latte, nello yogurt o per aumentare la fibra in farine eccessivamente raffinate.

INGREDIENTI

Grano tenero.

Codice

177
178
179

Peso

400g
5Kg
10Kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO

Si utilizza nel latte, nello yogurt o per aumentare la fibra in farine eccessivamente raffinate (indicativamente intorno al 10%/20%).



PULA DI FARRO

CRUSCHE



UTILIZZO
Per realizzare cuscini naturali

INGREDIENTI
Pula Farro

Codice	Peso	Dettagli
7605	6Kg	BIO

Cuticola esterna del farro, ricavata meccanicamente

CORN FLAKES

FIOCCHI



UTILIZZO
Ottimi nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci.

INGREDIENTI
Farina di mais, malto di mais, sale marino.

Codice	Peso	Dettagli
7605	250g	BIO
0	5Kg	BIO
0	10Kg	BIO

Si ottengono dalla laminatura e cottura a vapore della farina di mais, dolcificata con malto.

FIOCCHI CON 4 CEREALI

FIOCCHI



UTILIZZO
Per colazione in latte o yogurt

INGREDIENTI
Flocchi di avena, di grano tenero, di orzo e segale in proporzioni uguali.

Codice	Peso	Dettagli
6585	500g	

Flocchi naturali cotti a vapore.



FIOCCHI CON 5 CEREALI

FIOCCHI



Si ottengono dalla laminatura (pressione meccanica tra due rulli) e cottura a vapore di una miscela di cereali: grano, avena, orzo, riso e segale.

UTILIZZO

Ottimi nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

20% fiocchi di riso, 20% fiocchi d'avena, 20% fiocchi di frumento, 20% fiocchi d'orzo, 20% fiocchi di segale.

Codice	Peso	Dettagli
208	500g	BIO
210	5Kg	BIO
211	10Kg	BIO
4873	25kg	BIO

FIOCCHI D'AVENA

FIOCCHI



Si ottengono dalla laminatura e cottura a vapore dell'avena, un cereale, da un punto di vista nutrizionale, molto prestigioso.

UTILIZZO

Ottimi nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Avena.

Codice	Peso	Dettagli
208	500g	BIO
210	500g	Bio&NoGluten
211	5Kg	BIO
4873	10Kg	BIO
0	25kg	BIO
0	5Kg	Bio&NoGluten

FIOCCHI D'AVENA PICCOLI

FIOCCHI



Si ottengono dalla laminatura e cottura a vapore dell'avena, un cereale, da un punto di vista nutrizionale, molto prestigioso. I fiocchi d'avena piccoli sono più solubili e delicati.

UTILIZZO

Ottimi nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Avena.

Codice	Peso	Dettagli
7296	500g	BIO
5531	5Kg	BIO
5533	10Kg	BIO
6685	25kg	BIO



FIOCCHI DI AMARANTO

FIOCCHI



UTILIZZO

Ottimi nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Amaranto.

Codice	Peso	Dettagli
6586	500g	BIO
6783	5Kg	BIO
6784	25kg	BIO

Si ottengono dalla laminatura e cottura a vapore dell' amaranto.

FIOCCHI DI FARRO

FIOCCHI



UTILIZZO

Ottimi nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Farro.

Codice	Peso	Dettagli
6586	500g	BIO
6783	5Kg	BIO
6784	10Kg	BIO
0	25kg	BIO

Si ottengono dalla laminatura e cottura a vapore dell' farro ITALIANO.

FIOCCHI DI GRANO SARACENO

FIOCCHI



UTILIZZO

Ottimi nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Grano saraceno.

Codice	Peso	Dettagli
3939	500g	BIO
4879	5Kg	BIO
6688	25kg	BIO

Ottenuti tramite la cottura a vapore e laminazione meccanica (pressione tra due rulli) del grano saraceno.



FIOCCHI DI GRANO TENERO

FIOCCHI



UTILIZZO

Ottimi nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Fruento.

Si ottengono dalla laminatura e cottura a vapore del grano tenero ITALIANO. Questo cereale, da un punto di vista nutrizionale, contiene (in ordine decrescente): potassio, fosforo, magnesio, calcio, manganese, ferro e rame.

Codice	Peso	Dettagli
4220	500g	BIO
206	5Kg	BIO
6687	25kg	BIO

FIOCCHI DI KAMUT GRANO KHORASAN

FIOCCHI



UTILIZZO

Ottimi nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Grano Kamut.

Si ottengono dalla laminatura (pressione meccanica tra due rulli) e cottura a vapore dell'originale grano khorasan KAMUT®, un cereale estremamente ricco di proteine, sali minerali (in particolare magnesio, zinco, selenio) e tocoferolo (vitamina E).

Codice	Peso	Dettagli
4220	500g	BIO
206	5Kg	BIO
6687	25kg	BIO

FIOCCHI DI MAIS

FIOCCHI



UTILIZZO

I fiocchi di mais sono squisiti nelle zuppe dopo una breve cottura, tal quali sono troppo duri per essere consumati.

INGREDIENTI

Mais.

I fiocchi di mais, da non confondere con i corn flakes, sono ottenuti dalla laminazione dei chicchi di mais cotti a vapore.

Codice	Peso	Dettagli
6587	500g	BIO
6918	25Kg	BIO



FIOCCHI DI MIGLIO

FIOCCHI



UTILIZZO

Ottimi impiegati nel latte, nello yogurt, nelle zuppe, nei prodotti da forno dolci e salati, oppure per decorare le pietanze.

INGREDIENTI

Miglio.

Codice	Peso	Dettagli
3942	500g	BIO
4881	5Kg	BIO
6794	25kg	BIO

Cereale molto antico originario dell'Asia. Ha avuto una diffusione assai ampia prima del frumento e del riso, per poi essere quasi abbandonato (il suo consumo è rimasto invariato solo in alcuni luoghi rurali dell'Africa).

FIOCCHI DI PATATE

FIOCCHI



UTILIZZO

S' impiegano per la preparazione di puree, creme, torte, prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Patate fresche essiccate, estratto di rosmarino.

Codice	Peso	Dettagli
3942	500g	BIO
4881	5Kg	BIO
6794	20kg	BIO

Si ottengono tramite l'essiccazione ad aria calda e la macinazione delle patate fresche private della buccia. La particolare lavorazione a cui sono sottoposte ne migliora notevolmente la conservazione e la praticità d'uso.

FIOCCHI DI QUINOA

FIOCCHI



UTILIZZO

Ottimi nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Quinoa.

Codice	Peso	Dettagli
842	500g	BIO
4884	5Kg	BIO
4885	25kg	BIO

Si ottiene dalla cottura a vapore e successiva laminatura meccanica (pressione tra due rulli) dei semi della quinoa (*Chenopodium quinoa*), una pianta originaria del Sud America, appartenente alla stessa famiglia degli spinaci e delle barbabietole.



FIOCCHI DI RISO

FIOCCHI



UTILIZZO

Ottimi nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
228	500g	BIO
230	5Kg	BIO
231	10Kg	BIO
4886	25kg	BIO

I fiocchi di riso sono ottenuti dalla cottura a vapore del riso biologico e successiva pressione sotto rulli di acciaio.

FIOCCHI DI SEGALE

FIOCCHI



UTILIZZO

Ottimi nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

20% fiocchi di riso, 20% fiocchi d'avena, 20% fiocchi di frumento, 20% fiocchi d'orzo, 20% fiocchi di segale.

Codice	Peso	Dettagli
228	500g	BIO
230	500g	
231	5Kg	
4886	5kg	BIO
0	25kg	
0	25Kg	BIO

Si ottengono dalla laminatura (pressione meccanica tra due rulli) e cottura a vapore di una miscela di cereali: grano, avena, orzo, riso e segale.

FIOCCHI DI SOIA DECORTICATA

FIOCCHI



UTILIZZO

Ottimi nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Soia.

Codice	Peso	Dettagli
32	500g	BIO
752	500g	
493	5Kg	
4888	5Kg	BIO
4887	25kg	BIO
6243	25kg	

Ottenuti tramite cottura a vapore e laminazione della soia decorticata, un legume particolarmente ricco di proteine e lipidi



FIOCCHI D'ORZO

FIOCCHI



UTILIZZO

Ottimi nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Orzo.

Ottenuti tramite cottura a vapore e laminazione dell'orzo, un cereale ricco di sali minerali (calcio, ferro, fosforo, potassio e silicio) e di vitamine (A1, B1 e B2).

Codice	Peso	Dettagli
224	500g	BIO
226	5Kg	BIO
227	10Kg	BIO
6689	25kg	BIO

MIXSEEDS (MISCELA DI 7 SEMI) OLEOSI

SEMI



UTILIZZO

Ottima nella preparazione del pane, nelle insalate, nei crackers, nello yogurt o semplicemente come snack

INGREDIENTI

Semi di girasole, semi di sesamo, semi di zucca, semi di lino, semi di chia, semi di canapa.

E' una miscela di semi oleosi.

Codice	Peso	Dettagli
224	100g	
226	500g	

SEMI DI CANAPA DECORTICATI

SEMI



UTILIZZO

Si possono utilizzare nei prodotti da forno, oppure possono essere utilizzati con muesli o ai fiocchi di cereali.

INGREDIENTI

Semi di canapa.

Da un punto di vista nutrizionale i semi di canapa sono ricchi di acidi grassi polinsaturi, in particolare l'Omega 3 e Omega 6 in misura estremamente bilanciata.

Codice	Peso	Dettagli
2403	250g	BIO
3730	500g	BIO
28610	5Kg	BIO
6677	10Kg	BIO
6678	20kg	BIO



SEMI DI CANAPA INTERI

SEMI



UTILIZZO

Si possono utilizzare nei prodotti da forno, oppure possono essere utilizzati con muesli o ai fiocchi di cereali.

INGREDIENTI

Semi di canapa.

Codice	Peso	Dettagli
3665	500g	BIO
4119	5Kg	BIO
6676	20kg	BIO

Da un punto di vista nutrizionale i semi di canapa sono ricchi di acidi grassi polinsaturi, in particolare l'Omega 3 e Omega 6 in misura estremamente bilanciata.

SEMI DI CHIA

SEMI



UTILIZZO

Si impiegano per la panificazione nella misura max. del 5%.

INGREDIENTI

Semi di chia.

Codice	Peso	Dettagli
3665	250g	BIO
4119	5Kg	BIO
6676	25kg	BIO

I semi di Chia (*Salvia hispanica*) sono piccoli, ovali e di colore grigiastro con delle chiazze scure.

SEMI DI CHIA SALBA

SEMI



UTILIZZO

Si impiegano per la panificazione nella misura max. del 5%.

INGREDIENTI

Semi di chia chiara.

Codice	Peso	Dettagli
6546	250g	
6924	25kg	

La versione Salba presenta una colorazione più chiara e un sapore più delicato rispetto ai semi di chia tradizionali scuri.



SEMI DI CORIANDOLO

SEMI



UTILIZZO

Può essere impiegato per insaporire bevande, arrosti, salse, carne alla brace e pesce.

INGREDIENTI

Coriandolo.

Codice	Peso	Dettagli
5555	250g	BIO
6679	1Kg	BIO

Il coriandolo, conosciuto anche con il nome spagnolo di cilantro, è una pianta erbacea annuale della famiglia delle Apiaceae, la stessa del cumino, del prezzemolo, dell'aneto e del finocchio.

SEMI DI CUMINO

SEMI



UTILIZZO

Si impiegano per insaporire legumi, cavoli, patate, zuppe e crauti.

INGREDIENTI

Cumino semi interi.

Codice	Peso	Dettagli
5555	250g	BIO
6679	500g	BIO
0	1Kg	BIO

Semi essiccati del *Cuminum cyminum*, una pianta erbacea originaria del Mediterraneo appartenente alla famiglia delle Apiaceae, come il prezzemolo.

SEMI DI GIRASOLE DECORTICATI

SEMI



UTILIZZO

Si possono impiegare principalmente in tostati o nelle insalate, nelle minestre e nello yogurt.

INGREDIENTI

Semi di girasole.

Codice	Peso	Dettagli
288	500g	BIO
289	5Kg	BIO
290	10Kg	BIO
4864	25kg	BIO

Contengono acidi grassi polinsaturi di ottima qualità, proteine, vitamine del gruppo B, tra cui la B12, E, D, magnesio, cobalto, ferro, zinco, manganese e rame.



SEMI DI LINO DORATI

SEMI



UTILIZZO

Si possono impiegare principalmente nelle insalatie, nelle minestre e nello yogurt.

INGREDIENTI

Lino Dorato.

Codice	Peso	Dettagli
562	500g	bIO
564	5Kg	BIO
565	10Kg	bIO
4866	25kg	

Rispetto alla versione scura sono caratterizzati da un sapore più dolce.

SEMI DI LINO SCURI

SEMI



UTILIZZO

Si possono impiegare principalmente nelle insalatie, nelle minestre e nello yogurt.

INGREDIENTI

Lino scuro.

Codice	Peso	Dettagli
562	500g	BIO
564	5Kg	BIO
565	10Kg	BIO
4866	25kg	BIO

Rispetto alla versione dorata sono caratterizzati da un sapore più deciso.

SEMI DI PAPAVERO

SEMI



UTILIZZO

Si possono impiegare principalmente in tostati o nelle insalatie, nelle minestre e nello yogurt.

INGREDIENTI

Semi di papavero.

Codice	Peso	Dettagli
676	250g	BIO
1592	500g	BIO
4870	5Kg	BIO
4869	10Kg	BIO
6682	25kg	BIO

Sono particolarmente ricchi di lecitina, un sostanza benefica per il controllo del colesterolo nel sangue.



SEMI DI SENAPE GIALLA

SEMI



UTILIZZO

Rinomato ingrediente di mostarde e senapi in Europa, si usa anche nell'olio caldo per insaporire le verdure.

INGREDIENTI

Semi di Senape. .

La senape deriva da una pianta erbacea montana molto diffusa chiamata Brassica nigra o sinapis che nasce in modo spontaneo ed è molto popolare in Europa, India e Sri Lanka.

Codice	Peso	Dettagli
6227	100g	BIO
5563	150g	BIO
18304	1Kg	
6681	500g	BIO

SEMI DI SESAMO

SEMI



UTILIZZO

Può essere aggiunta nelle formulazioni alimentari per la preparazione di snack, muesli e preparati per la prima colazione.

INGREDIENTI

Sesamo.

I semi di sesamo sono ricchi di grassi nobili e presentano un sapore eccezionale, specialmente se tostati.

Codice	Peso	Dettagli
6227	500g	BIO
5563	5Kg	BIO
18304	10Kg	BIO
6681	25kg	BIO

SEMI DI SESAMO NERO

SEMI



UTILIZZO

Prodotti da forno, prodotti alimentari in genere. Ottimi per decorare.

INGREDIENTI

Semi di sesamo nero

I semi di sesamo sono ricchi di grassi nobili e presentano un sapore eccezionale, specialmente se tostati. Quelli neri hanno un sapore più intenso.

Codice	Peso	Dettagli
6852	250g	
6877	5Kg	
6876	25kg	



SEMI DI ZUCCA

SEMI



UTILIZZO

Si possono impiegare tal quali o tostati nelle insalatie, nelle minestre e nello yogurt.

INGREDIENTI

Semi di zucca.

Codice	Peso	Dettagli
456	500g	BIO
458	5Kg	BIO
459	10Kg	
6683	25kg	

Contengono un'abbondante quantità di proteine, carboidrati e grassi di buona qualità, sali minerali.

SEMI DI ZUCCA SCURI

SEMI



UTILIZZO

Si possono impiegare tal quali o tostati nelle insalatie, nelle minestre e nello yogurt.

INGREDIENTI

Semi di zucca.

Codice	Peso	Dettagli
456	5Kg	

Contengono un'abbondante quantità di proteine, carboidrati e grassi di buona qualità, sali minerali. I semi di zucca scuri, rispetto a quelli chiari, sono più gustosi.

TEFF AVORIO GRANELLI

SEMI



UTILIZZO

Ottimi nel latte, nello yogurt e nei prodotti da forno dolci e salati.

INGREDIENTI

Teff

Codice	Peso	Dettagli
1002	500g	

Il Teff o tef è un cereale tipico dell'Etiopia e dell'Eritrea. Si presenta simile all'amaranto ma ancora più piccolo: non raggiunge nemmeno 1mm di diametro. Infatti, con appena una manciata, si può coltivare un intero campo.



AZUKI ROSSI

LEGUMI



UTILIZZO

Si possono impiegare per la preparazione di minestre da soli o in abbinamento ad altri legumi / cereali.

INGREDIENTI

Azuki rossi.

Sono particolarmente diuretici, ricchissimi di fibra insolubile e solubile, tra cui due fibre probiotiche: l'inulina e la pectina (in parte fermentate dalla flora batterica con la produzione di importanti acidi grassi, il propionico e butirrico).

Codice	Peso	Dettagli
427	500g	BIO
539	5Kg	BIO
6660	25kg	BIO

AZUKI VERDI

LEGUMI



UTILIZZO

Si possono impiegare per la preparazione di minestre da soli o in abbinamento ad altri legumi / cereali.

INGREDIENTI

Azuki verdi.

Sono particolarmente diuretici, ricchissimi di fibra insolubile e solubile, tra cui due fibre probiotiche: l'inulina e la pectina (in parte fermentate dalla flora batterica con la produzione di importanti acidi grassi, il propionico e butirrico).

Codice	Peso	Dettagli
427	500g	BIO
539	5Kg	BIO
6660	25kg	BIO

CECI

LEGUMI



UTILIZZO

Si possono impiegare per la preparazione di stufati, da soli o in abbinamento ad altri legumi o cereali.

INGREDIENTI

Ceci.

I ceci sono tra i legumi più digeribili, probabilmente perché stimolano i succhi gastrici e il pancreas. Sono ricchi di vitamine del gruppo B e di fosforo (ideale per chi svolge attività intellettuali).

Codice	Peso	Dettagli
300	500g	BIO
302	5Kg	BIO
303	10Kg	BIO
6662	25kg	BIO



CECI NERI

LEGUMI



Sono una varietà di ceci tipica del territorio del mediterraneo, coltivati in particolare nella murgia barese. Il loro sapore e le loro caratteristiche nutrizionali sono simili a quelle dei ceci comuni ma più ricchi di ferro.

UTILIZZO

Possono essere impiegati per zuppe, minestre, condimento per primi piatti, come contorno per i tuoi secondi.

INGREDIENTI

Ceci Neri.

Codice	Peso	Dettagli
4846	500g	BIO
6663	5Kg	BIO
6664	10Kg	BIO
6665	25kg	BIO

CICERCHIE DECORTICATE

LEGUMI



Sono i semi raccolti dalla Lathyrus sativus, una leguminosa originaria dell'Asia minore.

UTILIZZO

Si possono impiegare per la preparazione di stufati, da soli o in abbinamento ad altri legumi o cereali.

INGREDIENTI

Cicerchie.

Codice	Peso	Dettagli
4846	500g	BIO
6663	5Kg	BIO
6664	25kg	BIO

FAGIOLI BORLOTTI ITALIANI

LEGUMI



Sono i classici fagioli dalla buccia rossastra più o meno screziata, si tratta di una varietà da sempre utilizzata nel Nord Italia.

UTILIZZO

Si possono impiegare da soli o in abbinamento ad altri legumi o cereali.

INGREDIENTI

Fagioli Borlotti.

Codice	Peso	Dettagli
365	500g	BIO
557	5Kg	BIO
558	10Kg	BIO
6667	25kg	BIO



FAGIOLI CANNELLINI

LEGUMI



UTILIZZO

Si possono impiegare da soli o in abbinamento ad altri legumi o cereali.

INGREDIENTI

Fagioli Cannellini.

Codice	Peso	Dettagli
366	500g	BIO
560	5Kg	BIO
561	10Kg	BIO
4849	25kg	BIO

Sono fagioli tipici della Toscana, si presentano con una forma allungata e un colore bianco lucido.

FAGIOLI NERI

LEGUMI



UTILIZZO

Si possono impiegare solitamente in abbinamento a piatti di carne, nonché con altri legumi o cereali.

INGREDIENTI

Fagioli Neri.

Codice	Peso	Dettagli
366	500g	BIO
560	5Kg	BIO
561	10Kg	BIO
4849	25kg	BIO

Sono una varietà originaria del Sud America (Messico), coltivata ormai in tutto il mondo. Sono caratterizzati da un sapore particolarmente delicato, quasi dolce.

FAGIOLI OCCHIO NERO

LEGUMI



UTILIZZO

Si possono impiegare solitamente in abbinamento a piatti di carne, nonché con altri legumi o cereali.

INGREDIENTI

Fagioli Occhio Nero.

Codice	Peso	Dettagli
847	500g	BIO
848	5Kg	BIO
6669	25kg	BIO

Sono largamente coltivati in Campania, nelle Marche e nell'Umbria; hanno un sapore delizioso e tengono particolarmente bene la cottura.



FAGIOLI ROSSI

LEGUMI



UTILIZZO

Si possono impiegare da soli o in abbinamento ad altri legumi o cereali.

INGREDIENTI

Fagioli rossi.

Particolarmente energetici, ricchi di fibre e caratterizzati da una consistenza farinosa.

Codice	Peso	Dettagli
550	500g	BIO
551	5Kg	BIO
6670	25kg	BIO

FAVE SPEZZATE

LEGUMI



UTILIZZO

Si possono impiegare da sole o in abbinamento ad altri legumi o cereali.

INGREDIENTI

Fave.

Le fave sono dei legumi deliziosissimi e particolarmente ricchi di sali minerali: potassio, magnesio, ferro, selenio, rame e zinco. Contengono inoltre proteine, vitamine e fibre. Sono tra i legumi meno calorici e con un contenuto di carboidrati inferiore alle media.

Codice	Peso	Dettagli
550	500g	
551	500g	BIO
6670	5Kg	
0	5Kg	BIO
0	25kg	
0	25kg	BIO

LENTICCHIE NERE DI BELUGA

LEGUMI



UTILIZZO

Ottime per la preparazione di zuppe e minestre.

INGREDIENTI

Lenticchie nere.

Gustose e versatili, si caratterizzano per il basso contenuto di grassi e l'alto contenuto di proteine e fibre. Prendono il nome Beluga dal prezioso caviale cui queste lenticchie assomigliano.

Codice	Peso	Dettagli
6208	500g	BIO
5342	5Kg	BIO
6671	10Kg	BIO
6672	25kg	BIO



LENTICCHIE ROSSE DECORTICATE

LEGUMI



UTILIZZO

Si possono impiegare da sole o in abbinamento ad altri legumi / cereali.

INGREDIENTI

Lenticchie Rosse.

Codice	Peso	Dettagli
426	500g	BIO
545	5Kg	BIO
546	10Kg	BIO
4855	25kg	BIO

Le lenticchie rosse decorticate sono il seme, privato della buccia, di una pianta annuale originaria dell'Asia e del Mediterraneo, rispetto a quelle comuni, sono maggiormente digeribili e più rapide nella cottura.

LENTICCHIE VERDI PICCOLE

LEGUMI



UTILIZZO

Si possono impiegare da sole o in abbinamento ad altri legumi o cereali.

Quantità d'acqua/legume: 2/1

INGREDIENTI

Lenticchie Verdi.

Codice	Peso	Dettagli
426	500g	BIO
545	5Kg	BIO
546	10Kg	BIO
4855	25kg	BIO

Sono particolarmente ricche di zuccheri e proteine, nonché di ferro, utile per combattere gli stati di anemia e spossatezza; le lenticchie sono tra i legumi più digeribili.

LUPINI

LEGUMI



UTILIZZO

Devono essere consumati previa cottura.

INGREDIENTI

Lupini.

Codice	Peso	Dettagli
4591	500g	
4825	5Kg	
4826	10Kg	
4827	25kg	

I lupini sono legumi altamente energetici, entrati a trecentosessanta gradi all'interno della dieta mediterranea.



PISELLI VERDI SPEZZATI

LEGUMI



UTILIZZO

Si possono impiegare da soli o in abbinamento ad altri legumi o cereali.

INGREDIENTI

Piselli.

Codice	Peso	Dettagli
658	500g	BIO
659	5Kg	BIO
660	10Kg	BIO
6674	25kg	BIO

Come tutti i legumi, anche i piselli secchi, uniti ai cereali costituiscono un alimento equilibrato e completo.

SOIA DECORTICATA

LEGUMI



UTILIZZO

Ottima per zuppe e per la preparazione del tempeh.

INGREDIENTI

Soia.

Codice	Peso	Dettagli
658	5Kg	BIO
659	25kg	BIO

Soia gialla privata del tegumento esterno, molto proteica e più facile da cuocere.

SOIA GIALLA

LEGUMI



UTILIZZO

Si può impiegare da sola o in abbinamento ad altri legumi o cereali.

INGREDIENTI

Soia.

Codice	Peso	Dettagli
2091	500g	BIO
547	1Kg	BIO
548	5Kg	BIO
549	10Kg	BIO
4858	25kg	BIO

La soia è l'unico legume ad avere il quadro amminoacidico quasi completo.



SOIA GIALLA PER TOFU

LEGUMI



UTILIZZO

Si può impiegare da sola o in abbinamento ad altri legumi o cereali.

INGREDIENTI

Soia.

Codice

2572
4860

Peso

5Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO

Rispetto alla soia ordinaria, questa tipologia, si distingue per un maggior contenuto di proteine.

SOIA NERA

LEGUMI



UTILIZZO

Si può impiegare da sola o in abbinamento ad altri legumi o cereali.

INGREDIENTI

Soia nera.

Codice

2572
4860
0

Peso

500g
5Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO

La soia è l'unico legume ad avere il quadro amminoacidico quasi completo. La versione nera è quella più ricca di sapore e proteine.

AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO

AMIDI



UTILIZZO

Ottimo per addensare salse, zuppe, sughi, dolci, gelati e composte.

INGREDIENTI

Frumento

Codice

6896
7523

Peso

500g
25kg

Dettagli

NoGluten
NoGluten

Si ottiene dalla farina di frumento dopo averla privata del glutine.



AMIDO DI MAIS

AMIDI



UTILIZZO

Ottimo per addensare salse, zuppe, sughi, dolci, gelati e composte.

INGREDIENTI

Mais.

Codice	Peso	Dettagli
678	250g	BIO
5972	500g	BIO
2560	1Kg	BIO
2548	5Kg	BIO
6736	25kg	BIO
6511	25kg	NoGluten

Carboidrato complesso che costituisce la sostanza energetica del mais.

AMIDO DI MAIS MODIFICATO E1442

AMIDI



UTILIZZO

Per addensare creme a freddo.

INGREDIENTI

Amido ceroso.

Codice	Peso	Dettagli
678	1Kg	

Amido ceroso ad alta capacità di assorbimento e di legatura.

AMIDO DI RISO

AMIDI



UTILIZZO

Ottimo per addensare salse, zuppe, sughi, dolci, gelati e composte.

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
679	250g	BIO
2549	5Kg	BIO
4965	20kg	BIO

Carboidrato complesso che costituisce la sostanza energetica del riso.



FECOLA DI PATATE

AMIDI



UTILIZZO

Ottima per addensare salse, zuppe, sughi, dolci, gelati e composte. Utilizzata per migliorare la sofficità.

INGREDIENTI

Patate.

Si ottiene dalla cottura delle patate e successiva separazione meccanica.

Codice	Peso	Dettagli
989	500g	BIO
4982	5Kg	BIO
4983	25kg	BIO

BULGUR

BULGUR



UTILIZZO

Metterlo in un padellino e versare acqua bollente per un volume doppio rispetto alla quantità di bulgur.

INGREDIENTI

Bulgur.

Il bulgur viene prodotto con il grano duro, mentre negli Usa è più usuale quello prodotto con il grano tenero (ma è di qualità inferiore). Si tratta di una specialità turca simile al cous cous.

Codice	Peso	Dettagli
989	500g	BIO
4982	1Kg	BIO
4983	5Kg	BIO
0	10Kg	BIO
0	25kg	BIO

ANACARDI INTERI

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ottimi come spezzafame.

INGREDIENTI

Anacardi

Gli anacardi sono originari del Brasile, sono i semi dell' Anacardium occidentale, pianta appartenente alla famiglia delle Anacardiacee.

Codice	Peso	Dettagli
7150	10kg	
7146	25kg	



ANACARDI SPEZZATI

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ottimi come spezzafame.

INGREDIENTI

Anacardi al naturale.

Codice

4307
4889
6690

Peso

250g
5Kg
22.68Kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO

Gli anacardi sono originari del Brasile, sono i semi dell' Anacardium occidentale, pianta appartenente alla famiglia delle Anacardiacee. Il nome deriva dalla loro forma: hanno un aspetto simile a quello di un cuore rovesciato.

ANACARDI TOSTATI E SALATI

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ottimi come spezzafame.

INGREDIENTI

Anacardi tostate e salate

Codice

4307
4889
6690
0

Peso

250g
1Kg
10kg
25kg

Dettagli

L'Anacardio si presenta con superficie liscia, sottile e fragile, di colore dal giallo al rosso vivo, e con una massa polposa ma fibrosa. La "mandorla o nocciola d'anacardio" (il vero frutto) è una noce reniforme provvista di un duro pericarpo, contenente un seme oleoso e commestibile.

ARACHIDI PELATE AL NATURALE

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si prestano ottimamente sia per essere consumate tali quali, sia per la preparazione di creme o del tempeh di arachidi.

INGREDIENTI

Arachidi pelate al naturale.

Codice

4050
6787
6788

Peso

250g
5Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO

Le arachidi sono dei semi oleosi particolarmente pregiati in quanto ricchi di proteine, vitamine E (tocoferolo) ma soprattutto grassi monoinsaturi nobili.



ARACHIDI TOSTATE E SALATE

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si prestano ottimamente sia per essere consumate tali quali, sia per la preparazione di creme o del tempeh di arachidi.

INGREDIENTI

Arachidi tostate e salate

Codice	Peso	Dettagli
6857	250g	
6868	5Kg	
6867	25kg	

Le arachidi sono dei semi oleosi particolarmente pregiati in quanto ricchi di proteine, vitamine E (tocoferolo) ma soprattutto grassi monoinsaturi nobili.

ARMELLINE AMARE GREZZE

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si impiegano per la preparazione di qualunque prodotto dove si desidera conferire il tipico sapore amaro.

INGREDIENTI

Armelline

Codice	Peso	Dettagli
6857	100g	
6868	500g	
6867	1Kg	
0	5Kg	
0	10kg	
0	25kg	
0	25kg	Italiane

Le armelline sono le mandorle raccolte dal nocciolo dell'albicocca. Sono caratterizzate dalla presenza di una sostanza chiamata amigdalina, responsabile del sapore amaro che riescono a conferire.

ARMELLINE AMARE PELATE

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si impiegano per la preparazione di qualunque prodotto dove si desidera conferire il tipico sapore amaro.

INGREDIENTI

Armelline

Codice	Peso	Dettagli
7323	10kg	
7317	25kg	

Le armelline sono le mandorle raccolte dal nocciolo dell'albicocca. Sono caratterizzate dalla presenza di una sostanza chiamata amigdalina, responsabile del sapore amaro. La versione pelata è più concentrata e non conferisce residui di fibra sgradevoli alla vista negli impasti.



ARMELLINE DOLCI GREZZE

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si impiegano per la preparazione di qualunque prodotto dove si desidera conferire il tipico sapore amaro.

INGREDIENTI

Armelline

Codice
7319

Peso
10kg

Dettagli

Le armelline sono le mandorle raccolte dal nocciolo dell' albicocca.

ARMELLINE DOLCI PELATE

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si impiegano per la preparazione di qualunque prodotto dove si desidera conferire il tipico sapore amaro.

INGREDIENTI

Armelline

Codice
7319
0

Peso
10kg
25kg

Dettagli

Le armelline sono le mandorle raccolte dal nocciolo dell' albicocca. La versione pelata non conferisce residui di fibra sgradevoli alla vista negli impasti.

GRANELLA DI MANDORLE

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

La granella di mandorle è principalmente usata in pasticceria, si sposa bene anche con primi piatti e secondi di pollo.

INGREDIENTI

Mandorle.

Codice
6593

Peso
250g

Dettagli
BIO

Questa granella è ottenuta dalla decorticatura e frantumazione meccanica delle mandorle mature, senza aggiunta di conservanti e additivi in genere.



GRANELLA DI NOCCIOLE PRALINATA

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ottimo per prodotti dolciari, alimentari, gastronomici.

INGREDIENTI

Nocciole, zucchero

Attraverso l'operazione di pralinatura, una tecnica di lavorazione artigianale, la frutta secca viene lavorata e ricoperta di zucchero ed eventualmente di cacao. Con tale tecnica si otterrà un prodotto da consumare direttamente o da utilizzare per la creazione di svariati dolci.

Codice

6851
6875

Peso

250g
1Kg

Dettagli

GRANELLA DI PISTACCHIO 1-3MM

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ottimi per decorare i dolci, per sughi, per prodotti da forno.

INGREDIENTI

Pistacchio.

Codice

6851
6875
0
0

Peso

250g
10kg
18kg
25kg

Dettagli

BIO

Granella ottenuta dalla lavorazione del pistacchio crudo.

GRANELLA DI PISTACCHIO 2-4MM

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ottimi per decorare i dolci, per sughi, per prodotti da forno.

INGREDIENTI

Pistacchio.

Codice

7040
7026
7012

Peso

10kg
18kg
25kg

Dettagli

Granella ottenuta dalla lavorazione del pistacchio crudo pelato.



GRANELLA DI PISTACCHIO PELATO 2-4MM

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ottimi per decorare i dolci, per sughi, per prodotti da forno.

INGREDIENTI

Pistacchio.

Codice	Peso	Dettagli
7041	10Kg	
7027	18Kg	
7013	25Kg	

Granella ottenuta dalla lavorazione del pistacchio crudo.

MACADAMIA INTERA

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ottima come spezzafame o nella preparazione di dolci.

INGREDIENTI

Macadamia.

Codice	Peso	Dettagli
7041	10kg	

Le noci di macadamia sono dei frutti secchi originari dell'Australia. Questi frutti, sono caratterizzati da un elevato contenuto di grassi pregiati e contengono inoltre molte vitamine (A e del Gr.B), sali minerali (calcio e fosforo).

MACADAMIA INTERA TOSTATA

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ottima come spezzafame o nella preparazione di dolci.

INGREDIENTI

Macadamia.

Codice	Peso	Dettagli
7311	10kg	

Le noci di macadamia sono dei frutti secchi originari dell'Australia. Questi frutti, sono caratterizzati da un elevato contenuto di grassi pregiati e contengono inoltre molte vitamine (A e del Gr.B), sali minerali (calcio e fosforo).



MACADAMIA INTERA TOSTATA E SALATA

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ottima come spezzafame o nella preparazione di dolci.

INGREDIENTI

Macadamia.

Codice

7312

Peso

10Kg

Dettagli

Le noci di macadamia sono dei frutti secchi originari dell'Australia. Questi frutti, sono caratterizzati da un elevato contenuto di grassi pregiati e contengono inoltre molte vitamine (A e del Gr.B), sali minerali (calcio e fosforo).

MANDORLE AFFETTATE

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Per decorare dolci.

INGREDIENTI

Mandorle.

Codice

7312

0

0

0

Peso

250g

1kg

5kg

25kg

Dettagli

BIO

Le mandorle sono una prelibatezza naturale ricca di fibre, vitamine, Sali minerali e proteine.

MANDORLE AVOLA GREZZE 34/36

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Per la preparazione di dolci.

INGREDIENTI

Mandorle.

Codice

7076

7061

7046

Peso

1Kg

5kg

25Kg

Dettagli

Le mandorle sono una prelibatezza naturale ricca di fibre, vitamine, Sali minerali e proteine.



MANDORLE IN BASTONCINI

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si possono impiegare tal quali o tostate nelle insalatie, nelle minestre e nello yogurt.

INGREDIENTI

Mandorle.

Codice	Peso	Dettagli
364	250g	BIO
7087	1kg	
7072	5kg	
7057	25kg	

Le mandorle sono particolarmente energetiche e rimineralizzanti, possono aiutare in caso di ipercolesterolemia e tosse.

MANDORLE NAZIONALI GREZZE 34/36

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Per la preparazione di dolci.

INGREDIENTI

Mandorle.

Codice	Peso	Dettagli
364	1kg	
7087	5kg	
7072	25kg	

Le mandorle sono una prelibatezza naturale ricca di fibre, vitamine, Sali minerali e proteine.

MANDORLE NAZIONALI GREZZE 36/38

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Per la preparazione di dolci.

INGREDIENTI

Mandorle.

Codice	Peso	Dettagli
7080	1kg	
7065	5kg	
7050	25kg	

Le mandorle sono una prelibatezza naturale ricca di fibre, vitamine, Sali minerali e proteine.



MANDORLE PELATE CALIFORNIA 27/30

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Per la preparazione di dolci.

INGREDIENTI

Mandorle.

Codice

7083
7068
7053

Peso

1kg
5kg
25kg

Dettagli

Le mandorle sono una prelibatezza naturale ricca di fibre, vitamine, Sali minerali e proteine.

MANDORLE PELATE D'AVOLA 34/36

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Per la preparazione di dolci.

INGREDIENTI

Mandorle.

Codice

7083
7068
7053

Peso

1Kg
5kg
25Kg

Dettagli

Le mandorle sono una prelibatezza naturale ricca di fibre, vitamine, Sali minerali e proteine.

MANDORLE PELATE IN BRICCIOLE

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Per decorare dolci.

INGREDIENTI

Mandorle.

Codice

7088
7073
7058

Peso

1kg
5kg
25kg

Dettagli

Le mandorle sono una prelibatezza naturale ricca di fibre, vitamine, Sali minerali e proteine. Le briciole di mandorle sono ottenute durante la lavorazione delle mandorle intere.



MANDORLE PELATE NAZIONALI 34/36

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si possono impiegare tal quali o tostate nelle insalatie, nelle minestre e nello yogurt.

INGREDIENTI

Mandorle pelate.

Codice	Peso	Dettagli
1547	500g	BIO
7079	1kg	
2576	5Kg	BIO
7064	5kg	
7049	25kg	

Le mandorle sono particolarmente energetiche e rimineralizzanti, possono aiutare in caso di ipercolesterolemia e tosse.

MANDORLE PELATE NAZIONALI 36/38

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Per la preparazione di dolci.

INGREDIENTI

Mandorle.

Codice	Peso	Dettagli
1547	5kg	
7079	25kg	

Le mandorle sono una prelibatezza naturale ricca di fibre, vitamine, Sali minerali e proteine.

MANDORLE SGUSCIATE CALIFORNIA 27/30

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Per la preparazione di dolci.

INGREDIENTI

Mandorle.

Codice	Peso	Dettagli
7082	1kg	
7067	5Kg	
7052	25kg	

Le mandorle sono una prelibatezza naturale ricca di fibre, vitamine, Sali minerali e proteine.



MANDORLE SGUSCIATE ITALIANE

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si possono impiegare tal quali o tostate nelle insalatie, nelle minestre e nello yogurt.

INGREDIENTI

Mandorle sgusciate.

Codice	Peso	Dettagli
960	250g	BIO
961	500g	BIO
962	1Kg	BIO
963	5Kg	BIO

Le mandorle sono una prelibatezza naturale ricca di fibre, vitamine, Sali minerali e proteine.

MISCELA CON MANDORLE AMARE

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si impiegano per la preparazione di qualunque prodotto dove si desidera conferire il tipico sapore amaro.

INGREDIENTI

Mandorle dolci, mandorle amare (5%).

Codice	Peso	Dettagli
960	250g	

Sono una varietà di mandorle ricche di amigdalina, responsabile del sapore amaro.

MISCELA CON MANDORLE AMARE (IN FARINA)

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si impiegano per la preparazione di qualunque prodotto dove si desidera conferire il tipico sapore amaro.

INGREDIENTI

Mandorle dolci, mandorle amare (5%).

Codice	Peso	Dettagli
3122	250g	

Sono una varietà di mandorle ricche di amigdalina, responsabile del sapore amaro.



MISCELA CON MANDORLE AMARE PELATE (IN FARINA)

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si impiegano in prodotti dove si desidera conferire il tipico sapore amaro.

INGREDIENTI

Mandorle dolci pelate, mandorle amare pelate (5%).

Codice
3123

Peso
250g

Dettagli

Sono una varietà di mandorle ricche di amigdalina, responsabile del sapore amaro.

MISCELA DI FRUTTA SECCA (MIXNUT)

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ideale come snack

INGREDIENTI

Anacardi, Mandorle, Uvetta, Noci, Nocciole, Pistacchi, Macadamia.

Codice
3123
0

Peso
100g
1Kg

Dettagli

Miscela di frutta secca mista.

NOCCIOLE IN GRANELLA

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si possono impiegare nelle minestre e nello yogurt, oppure nella preparazione di prodotti da forno dolci e salati (5-10%).

INGREDIENTI

Nocciole.

Codice
2782

Peso
250g

Dettagli
BIO

Si ottiene dalla tostatura e successiva frantumazione delle nocciole.



NOCCIOLE INTERE CRUDE NAZIONALI

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Per la preparazione di dolci.

INGREDIENTI

Nocciole.

Da un punto di vista nutrizionale sono povere di carboidrati, ricche di vitamina A, PP, del gruppo B, sali minerali (zinco, rame, ferro, fosforo) e oli polinsaturi Omega 3.

Codice

964
965
966
28864
967
7143
7138

Peso

250g
500g
1Kg
1Kg
5Kg
10kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO
Sicilia
BIO

NOCCIOLE INTERE CRUDE TGT

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Per la preparazione di dolci.

INGREDIENTI

Nocciole.

Da un punto di vista nutrizionale sono povere di carboidrati, ricche di vitamina A, PP, del gruppo B, sali minerali (zinco, rame, ferro, fosforo) e oli polinsaturi Omega 3.

Codice

964
965

Peso

10kg
25kg

Dettagli

NOCCIOLE INTERE TOSTATE TGT PELATE

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Per la preparazione di dolci.

INGREDIENTI

Nocciole.

Codice

7142
7137

Peso

10Kg
25Kg

Dettagli

Da un punto di vista nutrizionale sono povere di carboidrati, ricche di vitamina A, PP, del gruppo B, sali minerali (zinco, rame, ferro, fosforo) e oli polinsaturi Omega 3.



NOCCIOLE NAZIONALI INTERE TOSTATE PELATE

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Per la preparazione di dolci.

INGREDIENTI

Nocciole.

Codice

7144
7139

Peso

10Kg
25Kg

Dettagli

Raccolte dal nocciolo di una pianta originaria dell'Asia Minore. Ricche di vitamina A, C, E, del gr.B. Si possono impiegare tal quali o tostate nelle insalate, nelle minestre e nello yogurt, oppure nella preparazione di prodotti da forno dolci e salati

NOCCIOLE SGUSCIATE TOSTATE

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si possono impiegare nelle minestre e nello yogurt, oppure nella preparazione di prodotti da forno dolci e salati (5-10%).

INGREDIENTI

Nocciole tostate.

Codice

7144
7139
0
0

Peso

250g
500g
1Kg
5Kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO
BIO

Vengono raccolte dal nocciolo (*Corylus Avellana*) e successivamente tostate.

NOCI SGUSCIATE AMBRATE EST EUROPA

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si impiegano nei torroni, nel cioccolato, nelle torte, nelle creme e nei gelati.

INGREDIENTI

Noci.

Codice

7132
7120

Peso

1Kg
10Kg

Dettagli

Tipo C
Tipo C

I frutti della noce, una pianta originaria dell'Armenia e della Persia. Si impiegano nei torroni, nel cioccolato, nelle torte, nelle creme e nei gelati. Vengono inoltre utilizzate per produrre un tipico liquore, il nocino.



NOCI SGUSCIATE BRASILIANE AMAZZONIA

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si impiegano nei torroni, nel cioccolato, nelle torte, nelle creme e nei gelati.

INGREDIENTI

Noci.

Codice

7135
7125

Peso

1kg
10Kg

Dettagli

I frutti della noce, una pianta originaria dell'Armenia e della Persia. Si impiegano nei torroni, nel cioccolato, nelle torte, nelle creme e nei gelati. Vengono inoltre utilizzate per produrre un tipico liquore, il nocino.

NOCI SGUSCIATE CALIFORNIA

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si impiegano nei torroni, nel cioccolato, nelle torte, nelle creme e nei gelati.

INGREDIENTI

Noci.

Codice

7135
7125

Peso

1Kg
10Kg

Dettagli

I frutti della noce, una pianta originaria dell'Armenia e della Persia. Si impiegano nei torroni, nel cioccolato, nelle torte, nelle creme e nei gelati. Vengono inoltre utilizzate per produrre un tipico liquore, il nocino.

NOCI SGUSCIATE CILENE LIGHT

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si impiegano nei torroni, nel cioccolato, nelle torte, nelle creme e nei gelati.

INGREDIENTI

Noci.

Codice

7126
7114
7115
7116

Peso

1kg
10kg
10Kg
10Kg

Dettagli

Tipo A
Tipo A
Rottame grande
Rottame piccolo

I frutti della noce, una pianta originaria dell'Armenia e della Persia. Si impiegano nei torroni, nel cioccolato, nelle torte, nelle creme e nei gelati. Vengono inoltre utilizzate per produrre un tipico liquore, il nocino.



NOCI SGUSCIATE EST EUROPA

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si impiegano nei torroni, nel cioccolato, nelle torte, nelle creme e nei gelati.

INGREDIENTI

Noci.

I frutti della noce, una pianta originaria dell'Armenia e della Persia. Si impiegano nei torroni, nel cioccolato, nelle torte, nelle creme e nei gelati. Vengono inoltre utilizzate per produrre un tipico liquore, il nocino.

Codice	Peso	Dettagli
7128	1kg	Tipo A
7131	1kg	Tipo B
7118	10kg	Tipo A
7119	10kg	Tipo B

NOCI SGUSCIATE ITALIANE

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si impiegano nei torroni, nel cioccolato, nelle torte, nelle creme e nei gelati.

INGREDIENTI

Noci sgusciate.

Da un punto di vista nutrizionale sono povere di carboidrati, ricche di vitamina A, PP, del gruppo B, sali minerali (zinco, rame, ferro, fosforo) e oli polinsaturi Omega 3.

Codice	Peso	Dettagli
7128	250g	BIO
7131	1kg	Tipo B
7118	5Kg	BIO
7119	10kg	Tipo A
0	10kg	Tipo B

NOCI SGUSCIATE PECAN CALIFORNIA

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si impiegano nei torroni, nel cioccolato, nelle torte, nelle creme e nei gelati.

INGREDIENTI

Noci.

Raccolte dal nocciolo di una pianta originaria dell'Asia Minore. Ricche di vitamina A, C, E, del gr.B. Si possono impiegare tal quali o tostate nelle insalate, nelle minestre e nello yogurt, oppure nella preparazione di prodotti da forno dolci e salati

Codice	Peso	Dettagli
7134	1kg	
7123	10kg	



PINOLI ITALIANI

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ideali per la preparazione di prodotti da forno sia dolci che salati.

INGREDIENTI

Pinoli.

Codice	Peso	Dettagli
1986	100g	BIO
7109	800g	
4893	5Kg	BIO
7097	25Kg	

Deliziosi pinoli italiani (Sicilia) da agricoltura biologica, ideali per la preparazione di prodotti da forno sia dolci che salati.

PINOLI PRIMA SCELTA MEDITERRANEI

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ideali per la preparazione di prodotti da forno sia dolci che salati.

INGREDIENTI

Pinoli.

Codice	Peso	Dettagli
1986	800g	
7109	25Kg	

I pinoli sono i semi commestibili di alcune varietà di pino. Ad alto potere proteico. Conservati in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce ed eventualmente in frigo. I pinoli si conservano fino a 34 mesi

PINOLI SIBERIA CALIBRO 950

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ideali per la preparazione di prodotti da forno sia dolci che salati.

INGREDIENTI

Pinoli.

Codice	Peso	Dettagli
7110	800g	
7104	10Kg	
7098	25kg	

I pinoli sono i semi commestibili di alcune varietà di pino. Ad alto potere proteico. Conservati in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce ed eventualmente in frigo. I pinoli si conservano fino a 34 mesi



PISTACCHIO AFFETTATO

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Sono ottimi impiegati per la decorazione di torte, biscotti, creme e gelati.

INGREDIENTI

Pistacchio.

Codice

26

Peso

250g

Dettagli

BIO

Pistacchio sgusciato, pelato e affettato naturale.

PISTACCHIO IN GUSC. TOST. E SAL. 22-24 AP. MECC.

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ottimi per decorare i dolci, per sughì, per prodotti da forno.

INGREDIENTI

Pistacchio.

Codice

26

0

0

Peso

10Kg

18Kg

25Kg

Dettagli

I pistacchi sono il frutto di un albero originario del Medio Oriente. Si impiegano per la decorazione di torte, per la preparazione di croccanti al miele e, frantumati, per la preparazione di biscotti, creme e gelati.

PISTACCHIO IN GUSCIO CRUDO 22-24 APERTO MECC.

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ottimi per decorare i dolci, per sughì, per prodotti da forno.

INGREDIENTI

Pistacchio.

Codice

7016

Peso

25kg

Dettagli

I pistacchi sono il frutto di un albero originario del Medio Oriente. Si impiegano per la decorazione di torte, per la preparazione di croccanti al miele e, frantumati, per la preparazione di biscotti, creme e gelati.



PISTACCHIO SGUSCIATO DELL'ETNA

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ottimi per decorare i dolci, per sughi, per prodotti da forno.

INGREDIENTI

Pistacchio.

Codice

7034
7020
7006

Peso

10kg
18kg
25Kg

Dettagli

I pistacchi sono il frutto di un albero originario del Medio Oriente. Si impiegano per la decorazione di torte, per la preparazione di croccanti al miele e, frantumati, per la preparazione di biscotti, creme e gelati.

PISTACCHIO SGUSCIATO GRECIA

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ottimi per decorare i dolci, per sughi, per prodotti da forno.

INGREDIENTI

Pistacchio.

Codice

7034
7020

Peso

18kg
25kg

Dettagli

I pistacchi sono il frutto di un albero originario del Medio Oriente. Si impiegano per la decorazione di torte, per la preparazione di croccanti al miele e, frantumati, per la preparazione di biscotti, creme e gelati.

PISTACCHIO SGUSCIATO INTERO ITALIA

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Sono ottimi impiegati per la decorazione di torte, biscotti, creme e gelati.

INGREDIENTI

Pistacchio.

Codice

2144
7005

Peso

250g
25Kg

Dettagli

BIO

Da un punto di vista nutrizionale sono un vera e propria miniera di sostanze nutritive ad alto profilo nutritivo.



PISTACCHIO SGUSCIATO MAWARDI

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ottimi per decorare i dolci, per sughi, per prodotti da forno.

INGREDIENTI

Pistacchio.

Codice	Peso	Dettagli
7036	10kg	
7022	18kg	
7008	25kg	

I pistacchi sono il frutto di un albero originario del Medio Oriente. Si impiegano per la decorazione di torte, per la preparazione di croccanti al miele e, frantumati, per la preparazione di biscotti, creme e gelati.

PISTACCHIO SGUSCIATO PELATO DELL'ETNA

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ottimi per decorare i dolci, per sughi, per prodotti da forno.

INGREDIENTI

Pistacchio.

Codice	Peso	Dettagli
7036	10kg	
7022	18kg	
7008	25kg	

I pistacchi sono il frutto di un albero originario del Medio Oriente. Si impiegano per la decorazione di torte, per la preparazione di croccanti al miele e, frantumati, per la preparazione di biscotti, creme e gelati.

PISTACCHIO SGUSCIATO PELATO MAWARDI

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ottimi per decorare i dolci, per sughi, per prodotti da forno.

INGREDIENTI

Pistacchio.

Codice	Peso	Dettagli
7037	10Kg	
7023	18Kg	
7009	25Kg	

I pistacchi sono il frutto di un albero originario del Medio Oriente. Si impiegano per la decorazione di torte, per la preparazione di croccanti al miele e, frantumati, per la preparazione di biscotti, creme e gelati.



PISTACCHIO SGUSCIATO PRIMA SCELTA

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ottimi per decorare i dolci, per sughi, per prodotti da forno.

INGREDIENTI

Pistacchio.

Codice

7033
7019

Peso

10kg
18Kg

Dettagli

I pistacchi sono il frutto di un albero originario del Medio Oriente. Si impiegano per la decorazione di torte, per la preparazione di croccanti al miele e, frantumati, per la preparazione di biscotti, creme e gelati.

PISTACCHIO SGUSCIATO PRIMA SCELTA IRAN

FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Ottimi per decorare i dolci, per sughi, per prodotti da forno.

INGREDIENTI

Pistacchio.

Codice

7033
7019
0

Peso

10Kg
18Kg
25Kg

Dettagli

Pistacchi sgusciati selezionatissimi dell'Iran.

PASTA DI MANDORLE

PASTA FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Per la preparazione del gelato, delle creme e delle torte.

INGREDIENTI

Mandorle

Codice

2145

Peso

500g

Dettagli

BIO&Sicilia

Viene ottenuta dalla lavorazione delle mandorle siciliane con metodi meccanici.



PASTA DI NOCCIOLE

PASTA FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Per la preparazione del gelato, delle creme e delle torte.

INGREDIENTI

Nocciole.

Codice
2146

Peso
500g

Dettagli
BIO&Sicilia

Viene ottenuta dalla lavorazione delle nocciole siciliane con metodi meccanici.

PASTA DI NOCI

PASTA FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Si impiegano nei torroni, nel cioccolato, nelle torte, nelle creme e nei gelati.

INGREDIENTI

Noci.

Codice
2146

Peso
500g

Dettagli
BIO

Viene ottenuta dalla lavorazione delle noci siciliane con metodi meccanici.

PASTA DI PISTACCHIO SICILIANO

PASTA FRUTTA GUSCIO



UTILIZZO

Per la preparazione del gelato, delle creme e delle torte.

INGREDIENTI

Pistacchi.

Codice
2148

Peso
500g

Dettagli
BIO

Viene ottenuta dalla lavorazione dei pistacchi siciliani con metodi meccanici.



BARBABIETOLA IN POLVERE DISIDRATATA

ORTAGGI POLVERE



UTILIZZO

Ideale per colorare impasti dal 2 al 5% sul peso della farina. Con la barbabietola in polvere puoi fare impasti per pizza, pane, focacce ma anche dolci.

INGREDIENTI

Barbabietola fresca essiccata.

Si ottiene dalla disidratazione della barbabietola fresca a bassa temperatura.

Codice	Peso	Dettagli
3706	250g	BIO
6066	500g	
4761	1Kg	BIO
8194	1Kg	
7520	20kg	
6789	25kg	BIO

BASILICO DISIDRATATO IN FOGLIE

ORTAGGI POLVERE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di prodotti da forno, zuppe e creme.

INGREDIENTI

Basilico

Questo prodotto è ottenuto dalla semplice essiccazione del frutto fresco. L'essiccazione lenta ad aria calda preserva vitamine ed enzimi che con l'essiccazione forzata verrebbero disattivati

Codice	Peso	Dettagli
3706	50g	
6066	1kg	

BASILICO DISIDRATATO IN POLVERE

ORTAGGI POLVERE



UTILIZZO

Ottimo insaporitore a lunga conservazione.

INGREDIENTI

Basilico

Questo prodotto è ottenuto dalla semplice essiccazione del frutto fresco e successiva macinazione. L'essiccazione lenta ad aria calda preserva vitamine ed enzimi che con l'essiccazione forzata verrebbero disattivati

Codice	Peso	Dettagli
6067	50g	
6525	250g	BIO
6798	1Kg	BIO
7522	1kg	



CAROTA IN POLVERE

ORTAGGI POLVERE



UTILIZZO

Per creme, zuppe o prodotti da forno al 5%.

INGREDIENTI

Carota.

Questa farina viene ottenuta dall'essiccazione e successiva macinazione delle carote fresche biologiche, senza aggiunta di alcun ingrediente diverso.

Codice	Peso	Dettagli
3079	250g	BIO
18328	1Kg	
6070	1Kg	BIO
4921	5Kg	BIO
6751	25kg	BIO

CAROTA VIOLA IN POLVERE

ORTAGGI POLVERE



UTILIZZO

Ottima come colorante naturale dei prodotti da forno o creme.

INGREDIENTI

Carota viola fresca.

Carote fresche essiccate e polverizzate. La carota viola è ricca di antociani, antiossidanti naturali.

Codice	Peso	Dettagli
3079	250g	
18328	1Kg	

CIPOLLA IN POLVERE

ORTAGGI POLVERE



UTILIZZO

Ottimo insaporitore a lunga conservazione.

INGREDIENTI

Cipolla.

Cipolla naturale senza aggiunta di zuccheri, coloranti e conservanti. Un prodotto innovativo reso possibile dalla disidratazione a freddo.

Codice	Peso	Dettagli
6537	100g	BIO
6790	1Kg	BIO



PATATE IN POLVERE

ORTAGGI POLVERE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di prodotti da forno, zuppe, creme, pasta fresca e secca. Dose di impiego 1-2%

INGREDIENTI

Patate.

Codice	Peso	Dettagli
377	500g	BIO
379	5Kg	BIO
6726	20kg	BIO

Si tratta di una farina ottenuta per essiccazione e macinazione delle patate fresche biologiche.

PREZZEMOLO DISIDRATATO IN POLVERE

ORTAGGI POLVERE



UTILIZZO

Ottimo insaporitore a lunga conservazione.

INGREDIENTI

Prezzemolo

Codice	Peso	Dettagli
377	50g	
379	1kg	

Questa polvere è ottenuta dalla semplice essiccazione a bassa temperatura del prezzemolo fresco.

SPINACI DISIDRATATI IN FIOCCHI

ORTAGGI POLVERE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di creme, pasta, ripieni per tortellini e ravioli. Si impiegano appena 25/30g ogni kg di farina.

INGREDIENTI

Spinaci

Codice	Peso	Dettagli
6059	50g	
7511	1kg	

Sono spinaci disidratati senza aggiunta di coloranti, conservanti e zuccheri.



SPINACI DISIDRATATI IN POLVERE

ORTAGGI POLVERE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di creme, pasta, ripieni per tortellini e ravioli. Si impiegano appena 25/30g ogni kg di farina.

INGREDIENTI

Spinaci in polvere.

Codice	Peso	Dettagli
1917	250g	BIO
18333	500g	
4960	5Kg	BIO
6758	20kg	BIO

È una farina ottenuta dall'essiccazione e macinazione degli spinaci italiani freschi.

ANICE (SEMI)

SPEZIE



UTILIZZO

Conferiscono un'aroma gradevole a salse, arrostiti, intingoli, insalate e dolci.

INGREDIENTI

Anice semi.

Codice	Peso	Dettagli
1917	100g	BIO
18333	1Kg	BIO

Sono semi molto aromatici che stimolano la digestione e la diuresi.

ANICE STELLATO

SPEZIE



UTILIZZO

Conferisce un'aroma gradevole a salse, arrostiti, intingoli, insalate e dolci.

INGREDIENTI

Anice stellato semi.

Codice	Peso	Dettagli
6962	100g	BIO
7094	500g	BIO

I semi dell'anice stellato (*Illicium verum*), sono ottenuti da un albero tropicale sempreverde dell'Asia orientale.



CANNELLA IN POLVERE

SPEZIE



UTILIZZO

Si impiega nella preparazione della carne, nei prodotti da forno, nel cioccolato e nelle creme da pasticceria.

INGREDIENTI

Cannella in polvere.

Nativa del Sri Lanka, rispetto ad altri tipi di spezie, viene ricavata dal fusto e dai ramoscelli privati della corteccia.

Codice	Peso	Dettagli
6234	100g	BIO
6235	1Kg	BIO

CARDAMOMO (SEMI)

SPEZIE



UTILIZZO

Si impiegano per insaporire legumi, cavoli, patate e zuppe.

INGREDIENTI

Cardamomo semi

Si tratta di una delle spezie esistenti più prestigiose, dopo lo zafferano e la vaniglia.

Codice	Peso	Dettagli
6234	100g	
6235	150g	
0	1Kg	

CURCUMA IN POLVERE

SPEZIE



UTILIZZO

Può essere utilizzata per la preparazione di piatti a base di verdura, legumi, cereali e salse.

INGREDIENTI

Curcuma Polvere.

Spezia ottenuta dall'essiccazione e macinazione del rizoma del curcuma (*Curcuma longa*).

Codice	Peso	Dettagli
6060	100g	
5189	250g	BIO
18292	500g	
18293	500g	Top Quality
3940	1Kg	BIO
7512	1Kg	
4980	5Kg	BIO
4981	25kg	BIO



CURCUMA INTERA

SPEZIE



UTILIZZO

Utilizzata in molti piatti orientali per donare gusto e sapore.

INGREDIENTI

Curcuma intera.

Spezia ottenuta dall'essiccazione e macinazione del rizoma del curcuma (*Curcuma longa*). Rispetto alla versione in polvere ha un sapore più marcato e un umidità maggiore.

Codice

6159
7302

Peso

100g
1Kg

Dettagli

CURRY DOLCE IN POLVERE

SPEZIE



UTILIZZO

Si impiega per insaporire il riso e la verdura e la carne.

INGREDIENTI

Semi di senape, coriandolo, curcuma, cumino, fieno greco, sale, aglio, zenzero, paprika, peperoncino.

Il Curry (o masala nel luogo di origine) è una miscela di erbe aromatiche largamente diffuso in Oriente.

Codice

6159
7302

Peso

100g
1Kg

Dettagli

BIO
BIO

FAVE DI TONKA

SPEZIE



UTILIZZO

Si impiegano in piccole quantità per speziare le creme, il cioccolato e le ganache.

INGREDIENTI

Fave di Tonka

Fresche, si presentano lisce e marroni ma diventano nere e rugose dopo l'essiccazione.

Grattugiate sprigionano un gradevole sapore esotico simile alla vaniglia (l'aroma è determinato da una sostanza denominata cumarina).

Codice

2301

Peso

5g

Dettagli



FIORE PAPUA MACIS INTERO

SPEZIE



UTILIZZO

Ottimo sia come spezia che come decorazione.

INGREDIENTI

Fiori Papua Macis

Codice

7473
7472

Peso

100g
600g

Dettagli

Il macis (chiamato anche mace o fiore della noce moscata) è una spezia culinaria, originaria delle isole Molucche.

FIORE PAPUA MACIS MACINATO

SPEZIE



UTILIZZO

Utilizzato per insaporire preparazioni a base di carne o pesce.

INGREDIENTI

Fiori Papua Macis

Codice

7473
7472

Peso

100g
1kg

Dettagli

Il macis (chiamato anche mace o fiore della noce moscata) è una spezia culinaria, originaria delle isole Molucche.

FIORI DI CARTAMO

SPEZIE



UTILIZZO

Il cartamo viene utilizzato a crudo nelle insalate oppure per dare più consistenza a yogurt e spuntini cremosi.

INGREDIENTI

Cartamo

Codice

7471
7470

Peso

100g
500g

Dettagli

Il cartamo è conosciuto e si commercializza anche con il nome di zafferanone. Il sapore della polvere di cartamo è simile a quello dello zafferano, ma è sicuramente meno intenso.



LIQUIRIZIA A TRONCHETTI

SPEZIE



UTILIZZO

Come snack o per la preparazione di bevande.

INGREDIENTI

Liquirizia naturale, zucchero di canna (10%).

I tronchetti di liquirizia sono deliziosi, vengono prodotte esclusivamente con succo di liquirizia concentrato e non contengono aromi, coloranti e conservanti!

Codice

6157
7303

Peso

100g
1Kg

Dettagli

LIQUIRIZIA IN POLVERE

SPEZIE



UTILIZZO

Si presta ottimamente per la preparazione di torte, gelati, biscotti, liquori, aspic dolci, bevande e caramelle.

INGREDIENTI

Liquirizia naturale in polvere.

Profumatissima e deliziosa. Con solo il 10% di zucchero.

Codice

6157
7303
0

Peso

15g
50g
1Kg

Dettagli

BIO
BIO

MISCELA DI SPEZIE PER PANE TEDESCO

SPEZIE



UTILIZZO

Frantumare leggermente con un mortaio la miscela e miscelare alla farina. 8g sono sufficienti per 1kg di farina.

INGREDIENTI

Finocchio Selvatico, Kummel, Coriandolo e Anice.

Speciale miscela di spezie per ottenere un autentico pane tedesco

Codice

7631
7632

Peso

100g
1Kg

Dettagli



NERO DI SEPPIA IN POLVERE

SPEZIE



UTILIZZO

Ottimo come colorante o come insaporitore

INGREDIENTI

Nero seppia.

Codice

6061
7513

Peso

100g
1kg

Dettagli

Si ricava dall'essiccazione del inchiostro generato dalla seppia.

ORIGANO DISIDRATATO IN FOGLIE

SPEZIE



UTILIZZO

Ottimo per insaporire la pizza, i pomodori, le zucchine e i peperoni.

INGREDIENTI

Origano.

Codice

6061
7513
0
0

Peso

100g
250g
1Kg
1kg

Dettagli

BIO

Conferisce un aroma gradevolmente fresco e balsamico.

ORIGANO DISIDRATATO IN POLVERE

SPEZIE



UTILIZZO

Ottimo per insaporire la pizza, i pomodori, le zucchine e i peperoni.

INGREDIENTI

Origano.

Codice

6063
7517

Peso

100g
1kg

Dettagli

Conferisce un aroma gradevolmente fresco e balsamico.



ORTICA DISIDRATATA IN POLVERE

SPEZIE



UTILIZZO

S'impiega per la preparazione di prodotti da forno salati per conferire sapore e colore.

INGREDIENTI

Ortica.

Codice	Peso	Dettagli
3663	250g	BIO
6231	5Kg	BIO
6756	15kg	BIO

Questa introvabile farina si ottiene dall'essiccazione delle ortiche fresche e successiva macinazione.

PAPRIKA IN POLVERE

SPEZIE



UTILIZZO

Utilizzare come condimento per carne o pesce, in aggiunta a minestre, vellutate e zuppe.

INGREDIENTI

Peperoncino.

Codice	Peso	Dettagli
3663	100g	
6231	100g	BIO
6756	1Kg	
0	1Kg	BIO

La paprika è un'ottima spezia derivante da un particolare tipo di peperoncino, che viene fatto essiccare su legni pregiati.

PEPE DI TIMUT

SPEZIE



UTILIZZO

Ottimo per il pesce, nei carciofi, negli asparagi ma anche nei dolci.

INGREDIENTI

Pepe di Timut

Codice	Peso	Dettagli
7477	100g	
7476	1kg	

Il Timut nasce in Nepal da un albero a medio fusto, con rami spinosi e piccole foglie profumate di limone, basilico aromatico e una punta di menta.



PEPE LUNGO

SPEZIE



UTILIZZO

Ottimo con i dessert: cioccolato, latte zuccherato e tutta la frutta.

INGREDIENTI

Pepe lungo.

Codice	Peso	Dettagli
6160	100g	
18219	500g	
7308	1Kg	

Poco utilizzato nella cucina europea, ma molto in quella asiatica e nordafricana, ricorda il pepe nero, ma ha un gusto più caldo e aromatico.

PEPE NERO IN POLVERE

SPEZIE



UTILIZZO

Si utilizza per insaporire carni bianche, rosse, pesce e salse.

INGREDIENTI

Pepe nero.

Codice	Peso	Dettagli
6160	100g	
18219	1kg	

Piccantino e molto intenso.

PEPE ROSA

SPEZIE



UTILIZZO

Si abbina a carni bianche e pesce.

INGREDIENTI

Pepe Rosa.

Codice	Peso	Dettagli
6158	100g	
18222	500g	
7362	1kg	

Questa spezia viene impropriamente chiamata pepe rosa, nonostante non provenga dalla stessa pianta del pepe (Piper Nigrum), viene infatti raccolta dallo Schinus molle, un albero sempreverde proveniente dall'America.



POMODORO DISIDRATATO IN POLVERE

SPEZIE



UTILIZZO

È impiegata nella preparazione di minestre, salse, miscele di spezie aromatizzanti, sughi e succhi.

INGREDIENTI

Pomodoro.

Codice

4270
6757

Peso

100g
25kg

Dettagli

BIO
BIO

La polvere di pomodoro è ottenuta dal prodotto fresco, maturato al sole, ha un sapore estremamente concentrato: 1 kg di farina corrispondono a circa 13,6 kg di pomodori freschi.

RABARBARO DISIDRATATO

SPEZIE



UTILIZZO

L'uso delle foglie è sconsigliato per il loro elevato contenuto di acido ossalico.

INGREDIENTI

Rabarbaro.

Codice

4270

Peso

250g

Dettagli

Il rabarbaro è ricco di sali minerali tra cui calcio, ferro, fosforo, magnesio, manganese, potassio e selenio, oltre che di vitamine B1, B2, B3, B5, B6, K e J e beta-carotene.

ROSMARINO DISIDRATATO IN FOGLIE

SPEZIE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di prodotti da forno, zuppe e creme.

INGREDIENTI

Rosmarino.

Codice

6054
7484

Peso

50g
1kg

Dettagli

Questa farina è ottenuta dalla semplice essiccazione del frutto fresco e successiva macinazione.



RUCOLA DISIDRATATA IN FOGLIE

SPEZIE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di prodotti da forno, zuppe e creme.

INGREDIENTI

Rucola.

Codice

6056
7498

Peso

50g
1kg

Dettagli

Questa farina è ottenuta dalla semplice essiccazione del frutto fresco e successiva macinazione.

RUCOLA DISIDRATATA IN POLVERE

SPEZIE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di prodotti da forno, zuppe e creme.

INGREDIENTI

Rucola.

Codice

6056
7498

Peso

200g
1kg

Dettagli

Questa farina è ottenuta dalla semplice essiccazione del frutto fresco e successiva macinazione.

SALVIA CONTUSA DISIDRATATA IN POLVERE

SPEZIE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di prodotti da forno, zuppe e creme.

INGREDIENTI

Salvia.

Codice

6057
7500

Peso

50g
1kg

Dettagli

Si ottiene dall'essiccazione del vegetale fresco a bassa temperatura.



SALVIA DISIDRATATA IN POLVERE

SPEZIE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di prodotti da forno, zuppe e creme.

INGREDIENTI

Salvia.

Codice

6058
7510

Peso

50g
1kg

Dettagli

Si ottiene dall'essiccazione del vegetale fresco a bassa temperatura.

SPEZIE PER WURSTEL

SPEZIE



UTILIZZO

La dose di impiego è 40g per 10kg di impasto. Ideale per wurstel vegetali.

INGREDIENTI

Spezie macinate, aromi naturali, destrosio.

Codice

6058

Peso

50g

Dettagli

Miscela di spezie e aromi naturali.

VANIGLIA BOURBON IN STECCHE

SPEZIE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di dolci e bevande.

INGREDIENTI

Vaniglia

Codice

2455
28862
28861

Peso

N.5
N.5
250g

Dettagli

High Quality
Top quality

Vaniglia coltivata in Madagascar dal gusto intenso e rotondo.



VANIGLIA IN POLVERE DEL COMORES

SPEZIE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di dolci e bevande.

INGREDIENTI

Vaniglia

Codice

2127
4988

Peso

25g
1Kg

Dettagli

BIO
BIO

Vaniglia in bacelli essiccata e frantumata.

VANIGLIA INDIANA IN STECCHE

SPEZIE



UTILIZZO

Ottima per la preparazione di dolci e bevande.

INGREDIENTI

Vaniglia

Codice

2127

Peso

N.5

Dettagli

Vaniglia coltivata in India dal gusto intenso e rotondo.

VANIGLIA TAHITENSIS IN STECCHE

SPEZIE



UTILIZZO

Ideale per insaporire prodotti da forno dolci oppure per la preparazione di creme.

INGREDIENTI

Vaniglia

Codice

2454

Peso

N.5

Dettagli

La Tahitensis è la varietà di vaniglia più prestigiosa al mondo, ed è caratterizzata da un sapore molto intenso e gradevole di gran lunga più accentuato delle altre varietà (compresa la Bourbon). Nonostante il costo sia maggiore, la quantità che si impiega è decisamente inferiore.



ZENZERO CANDITO A CUBETTI (CON FRUTTOSIO)

SPEZIE



UTILIZZO

Ottima come snack

INGREDIENTI

Ingredienti. Zenzero, fruttosio, tracce di conservante: anidride solforosa (E220).

Codice

6843
7564
6887

Peso

250g
1kg
5kg

Dettagli

Zenzero fresco candito per lungo tempo a mano e tagliato a piccoli quadratini.

ZENZERO CANDITO A CUBETTI (NO ZUCCHERO SUPERF)

SPEZIE



UTILIZZO

Trova largo impiego per la preparazione di prodotti da forno dolci.

INGREDIENTI

Zenzero 51,99%, zucchero di canna 48%

Codice

6843
7564

Peso

250g
1Kg

Dettagli

Zenzero tagliato a filetti e sbollentato in zucchero sciroppato.

ZENZERO DISIDRATATO FILETTI (CON ZUCCHERO CAN)

SPEZIE



UTILIZZO

Trova largo impiego per la preparazione di prodotti da forno dolci.

INGREDIENTI

Zenzero, zucchero di canna.

Codice

5561
18408
6696

Peso

250g
500g
5Kg

Dettagli

BIO
BIO

Zenzero tagliato a filetti e sbollentato in zucchero sciroppato e successivo passaggio in zucchero semolato.



ZENZERO IN POLVERE

SPEZIE



UTILIZZO

Legumi, frutta, dolci, verdura, stufati di carne e cereali.

INGREDIENTI

Zenzero in polvere.

Codice	Peso	Dettagli
6911	100g	BIO
18311	1Kg	Premium
6912	1Kg	BIO

Spezia ottenuta dall' essiccazione e macinazione dello zenzero (Zingiber officinale), una pianta orientale della famiglia delle Zingiberaceae (come il cardamomo).

ZUCCA DISIDRATATA IN POLVERE

SPEZIE



UTILIZZO

Trova largo impiego nella preparazione di prodotti da forno dolci salati, creme, ripieni e per la decorazione.

INGREDIENTI

Zucca in polvere.

Codice	Peso	Dettagli
6911	250g	BIO
18311	5Kg	BIO
6912	20Kg	BIO

È una farina ottenuta dall'essiccazione e macinazione delle zucche fresche.

SEMI DI FINOCCHIO

SPEZIE



UTILIZZO

Per insaporire

INGREDIENTI

Finocchio

Codice	Peso	Dettagli
6226	100g	BIO
5366	250g	BIO

Semi di finocchio naturali.



ROSMARINO IN POLVERE

SPEZIE



UTILIZZO
Per insaporire

INGREDIENTI
Rosmarino

Codice	Peso	Dettagli
6232	250g	BIO
5367	1Kg	BIO

Rosmarino essiccato al naturale, molto saporito e profumato.

DESTROSIO MONOIDRATO

ZUCCHERI



UTILIZZO
Viene prevalentemente utilizzata per aumentare la morbidezza e favorire un maggior sviluppo dei prodotti da forno.

INGREDIENTI
Destrosio

Codice	Peso	Dettagli
6232	500g	
5367	10kg	

Si tratta di un monosaccaride (zucchero semplice) ottenuto per scissione (scomposizione enzimatica) degli zuccheri più complessi, come ad esempio l'amido.

DESTROSIO T25

ZUCCHERI



UTILIZZO
Viene prevalentemente utilizzata per aumentare la morbidezza e favorire un maggior sviluppo dei prodotti da forno.

INGREDIENTI
Destrosio

Codice	Peso	Dettagli
6036	500g	
6915	25kg	

Si tratta di un monosaccaride (zucchero semplice) ottenuto per scissione (scomposizione enzimatica) degli zuccheri più complessi, come ad esempio l'amido.



ERITRITOLO CRISTALLI

ZUCCHERI



UTILIZZO

Ottimo per dolcificare in genere.

INGREDIENTI

Eritritolo

Codice

6240
6509

Peso

500g
25kg

Dettagli

L'eritritolo (un polialcool come il maltitolo, il mannitolo e l'isomalto), è un composto chimico a metà tra un alcool e un carboidrato (zucchero).

FRUTTOSIO A VELO

ZUCCHERI



UTILIZZO

Per decorare dolci.

INGREDIENTI

Fruttosio.

Codice

6240
6509

Peso

250g
25Kg

Dettagli

Fruttosio finissimo, alternativa naturale allo zucchero a velo.

FRUTTOSIO IN GRANELLA

ZUCCHERI



UTILIZZO

Per dolcificare.

INGREDIENTI

Fruttosio.

Codice

6026

Peso

500g

Dettagli

Un valido sostituto allo zucchero tradizionale! Per tutte le preparazioni che richiedano l'utilizzo di un dolcificante.



ISOMALTO

ZUCCHERI



L'isomalto è un dolcificante estratto dalla barbabietola da zucchero, tramite un processo che differisce leggermente rispetto a quello del saccaroso (zucchero tradizionale). Chimicamente è un polialcool, ovvero uno zucchero alcoolico. Ha un'aspetto e un sapore analogo allo zucchero tradizionale ed è per questo che è una delle alternative più usuali.

UTILIZZO

Può essere utilizzato per la scultura di zucchero.

INGREDIENTI

Zucchero

Codice

6921
6020

Peso

500g
25kg

Dettagli

MALTITOLO

ZUCCHERI



Il maltitolo è un dolcificante ottenuto tramite un processo industriale dal malto dei cereali; rispetto allo zucchero, ha un potere calorico inferiore (il 50% in meno) e una dolcezza quasi simile. Essendo un dolcificante di massa si impiega in sostituzione completa o parziale dello zucchero.

UTILIZZO

Dolcificante naturale a basso contenuto calorico

INGREDIENTI

Maltitolo.

Codice

6921
6020

Peso

500g
25kg

Dettagli

SCIROPPO DI GLUCOSIO IN POLVERE

ZUCCHERI



Si ottiene dall'amido di mais sottoposto a trattamento enzimatico.

UTILIZZO

Viene impiegato per la preparazione dei gelati, per i semifreddi, per i prodotti da forno e della pasta di zucchero.

INGREDIENTI

Sciroppo di glucosio in polvere.

Codice

6034
5473
6033
6825
6826

Peso

350g
500g
500g
25kg
25kg

Dettagli

DE37
DE29
DE39
DE39
DE29



ZUCCHERO A VELO

ZUCCHERI



UTILIZZO

Ideale per guarnire, decorare, glassare e per la preparazione della pasta di mandorle, della meringa e della pasta frolla.

INGREDIENTI

Zucchero

Codice	Peso	Dettagli
3937	500g	
2204	5Kg	
6807	25kg	

È uno zucchero ridotto a finissima polvere.

ZUCCHERO A VELO BUCANEVE (IDROREPELENTE)

ZUCCHERI



UTILIZZO

Ideale per guarnire, decorare, glassare e per la preparazione della pasta di mandorle, della meringa e della pasta frolla.

INGREDIENTI

Destrosio, amido di frumento, grasso vegetale (palmito, cocco), vanillina.

Codice	Peso	Dettagli
3937	250g	
2204	1Kg	

Si tratta di uno zucchero a velo ingrassato con burro di cacao, capace di non sciogliersi se applicato su superfici umide.

ZUCCHERO DI BARBABIETOLA

ZUCCHERI



UTILIZZO

Lo zucchero semolato viene utilizzato per dolcificare il caffè, il tè o le tisane, a caldo o a freddo.

INGREDIENTI

Zucchero di barbabietola.

Codice	Peso	Dettagli
6175	500g	BIO
6204	5Kg	BIO
6745	25kg	BIO

È uno zucchero estratto dalla radice di barbabietola



ZUCCHERO DI CANNA SCURO

ZUCCHERI



UTILIZZO
Per dolcificare.

INGREDIENTI
Zucchero.

Codice
6811

Peso
25Kg

Dettagli
BIO

Zucchero di canna ad alto contenuto di melassa.

ZUCCHERO DI COCCO INTEGRALE

ZUCCHERI



UTILIZZO
Lo zucchero di cocco sostituisce lo zucchero semolato, nella stessa proporzione.

INGREDIENTI
Zucchero di cocco.

Codice
6811
0
0
0

Peso
500g
1Kg
5Kg
20kg

Dettagli
BIO
BIO
BIO
BIO

Viene ottenuto dalla macinazione del nettare dei fiori di cocco

ZUCCHERO GRANELLA

ZUCCHERI



UTILIZZO
Ideale per guarnire i dolci: croissant, biscotti, torte, brioches, pane dolce, focacce dolci ecc.

INGREDIENTI
Zucchero

Codice
2211
4990

Peso
500g
10Kg

Dettagli

È uno zucchero molto grezzo di colore bianco.



ZUCCHERO INVERTITO GUSTO MIELE

ZUCCHERI



UTILIZZO

Si impiega per conferire morbidezza ai prodotti da forno, oppure nel gelato per abbassare il punto di congelamento.

INGREDIENTI

Zucchero invertito in polvere, aroma.

Lo zucchero invertito, rispetto allo zucchero tradizionale ha un potere dolcificante maggiore (circa 1,2 volte in più) mentre, rispetto allo zucchero invertito tradizionale, è arricchito con un aroma naturale di miele.

Codice

6032
7694

Peso

250g
14kg

Dettagli

ZUCCHERO INVERTITO SCIROPPO

ZUCCHERI



UTILIZZO

Questo sciroppo è ottimo per dolcificare i prodotti da forno dove conferisce una maggiore morbidezza.

INGREDIENTI

Zucchero

È uno zucchero sottoposto ad un processo naturale di inversione.

Codice

6032
7694

Peso

250g
14L

Dettagli

ZUCCHERO PERLATO GREZZO

ZUCCHERI



UTILIZZO

Si impiega per la preparazione dei Waffel

INGREDIENTI

Zucchero

Codice

4120
5008

Peso

500g
10kg

Dettagli

È uno zucchero saccarosio molto pregiato con cristalli irregolari.



AGAR AGAR ALTA CONCENTRAZIONE E SOLUBILITÀ

ADDENSANTI



UTILIZZO

Ottimo per gelatinizzare marmellate, salse, succhi di frutta e budini.

INGREDIENTI

Agar agar

Codice

6812
5978
6810

Peso

100g
150g
25kg

Dettagli

Si tratta di un'idrocolloide (sostanza gelatinosa che lega l'acqua) dal gusto neutro ricavato dalle alghe gelidium.

FARINA DI KONJAC

ADDENSANTI



UTILIZZO

Si impiega come addensante, oppure per la preparazione degli shirataki.

INGREDIENTI

Glucomannano polvere.

Codice

6812

Peso

1Kg

Dettagli

Si ottiene dalla lavorazione del Konjac, una radice orientale ricca di fibra solubile.

GELATINA IN POLVERE MONTERSINO - MONTGEL

ADDENSANTI



UTILIZZO

Per la preparazione della panna cotta, gelatine, mousse.

INGREDIENTI

Gelatina animale.

Codice

8718

Peso

250g

Dettagli

MontGel Professional è la gelatina professionale in polvere e istantanea preferita dallo chef Montersino Luca.



GELATINA KAPPA VEGETALE

ADDENSANTI



UTILIZZO

Per la preparazione di budini, creme e bavaresi. Miscelare con gli ingredienti secchi nella misura massima di 10g/kg e portare ad ebollizione.

INGREDIENTI

Carragenina E-407, cloruro di potassio E508

Codice
8244

Peso
40g

Dettagli

Gelatina a base vegetale sostitutiva della gelatina animale.

GELATINA NEUTRA A FREDDO

ADDENSANTI



UTILIZZO

Ideale per lucinare prodotti da forno e pasticceria fresca.

INGREDIENTI

Zucchero, acqua, sciroppo di glucosio e fruttosio, acidificanti: acido citrico, citrato trisodico, addensante: pectina di frutta, conservante: sorbato di potassio.

Codice
8244

Peso
150g

Dettagli

Gelatina a base vegetale trasparente e pronta all'uso.

GOMMA XANTANO

ADDENSANTI



UTILIZZO

Si utilizza in molti prodotti per abbassare il punto di congelamento e migliorare la struttura dei gelati.

INGREDIENTI

Xantano

Codice
6650
6191

Peso
100g
250g

Dettagli

È un polisaccaride ottenuto dalla fermentazione batterica dell'amido di mais



LECITINA DI GIRASOLE

ADDENSANTI



UTILIZZO

Ottima nella panificazione, specialmente per di panettoni, colombe, croissant e pan-brioche.

INGREDIENTI

Lecitina di girasole, farina di frumento, fosfato tricalcico.

La lecitina è un emulsionante naturale ottenuto dai semi di girasole, è costituito da fosfolipidi caratterizzati da una testa polare idrosolubile, che si scioglie bene in acqua, e da due acidi grassi saturi che rappresentano le due code apolari, non idrosolubili ma lipofile.

Codice

3971
6514
6515

Peso

250g
5Kg
25kg

Dettagli

LECITINA DI GIRASOLE FLUIDA

ADDENSANTI



UTILIZZO

Si applica nella produzione di prodotti da forno, snack e cioccolate.

INGREDIENTI

Semi di girasole.

Dal punto di vista chimico, la lecitina è una molecola formata da acido fosforico, colina, acidi grassi, glicerolo, glicolipidi, trigliceridi e fosfolipidi, quest'ultimi ne rappresentano i principali componenti e ne determinano il grado di purezza.

Codice

3971
6514

Peso

200g
20Kg

Dettagli

BIO
BIO

NEUTROFRUIT TOP (NEUTRO GELATO ALLA FRUTTA)

ADDENSANTI



UTILIZZO

Per la preparazione del gelato alla frutta

INGREDIENTI

Zucchero, fibra, sciroppo di glucosio, grasso palma, destrosio, maltrodestrine, (E410, E412), acido citrico, E471, E472a, proteine latte.

Codice

8788

Peso

250g

Dettagli

Miscela naturale a base di addensanti



NEUTROLACT (NEUTRO PER GELATO AL FIOR DI LATTE)

ADDENSANTI



UTILIZZO

Per la preparazione del gelato al fior di latte

INGREDIENTI

Zucchero, fibra, sciroppo di glucosio, grasso palma, destrosio, maltrodestrine, (E410, E412), acido citrico, E471, E472a, proteine latte.

Codice
8790

Peso
200g

Dettagli

Miscela naturale a base di addensanti

REFLEX PROFESSIONAL (GELATINA NEUTRA)

ADDENSANTI



UTILIZZO

Per proteggere i dolci dall'ossidazione, specialmente la frutta fresca.

INGREDIENTI

Zucchero, gelificante. carragenina, farina di semi di carrube, acido citrico e sodio citrato (acidificanti), maltodestrina.

Codice
8790

Peso
100g

Dettagli

Miscela naturale a base di addensanti e gelificanti

BURRO DI CACAO

CACAO E CIOCCOLATO



UTILIZZO

Ideale per la produzione di prodotti dolciari da forno e non.

INGREDIENTI

Burro di Cacao

Codice
6853
6878

Peso
250g
25Kg

Dettagli

Questo burro di cacao è una sana alternativa ai grassi animali, dotato di caratteristiche equiparabili. Ideale per chi desidera un sostituto a quest'ulti caratterizzato da un elevato profilo nutrizionale e, allo stesso tempo, senza rinunciare al gusto.



BURRO DI CACAO IN GOCCE

CACAO E CIOCCOLATO



UTILIZZO

Ideale per la produzione di prodotti dolciari da forno e non.

INGREDIENTI

Burro di Cacao

Codice

4135
2190

Peso

500g
3Kg

Dettagli

Questo burro di cacao è una sana alternativa ai grassi animali, dotato di caratteristiche equiparabili. Ideale per chi desidera un sostituto a quest'ultimi caratterizzato da un elevato profilo nutrizionale e, allo stesso tempo, senza rinunciare al gusto.

BURRO DI CACAO IN POLVERE

CACAO E CIOCCOLATO



UTILIZZO

Per temperare il cioccolato, per la preparazione di dolci.

INGREDIENTI

Burro di cacao.

Codice

4135

Peso

100g

Dettagli

Polvere finissima di burro di cacao deodorato.

CACAO AMARO IN POLVERE 20/22% DI GRASSI

CACAO E CIOCCOLATO



UTILIZZO

Si utilizza principalmente per la preparazione del cioccolato.

INGREDIENTI

Cacao

Codice

6228
4967
6738

Peso

250g
5Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO

Si distinguono due tipologie di cacao in polvere, una ordinaria e una degrassata, la prima contiene ancora il 20/22% circa di burro di cacao, mentre la tipologia degrassata solo più il 10/12% (percentuali che cambiano a seconda del produttore).



CACAO MAGRO IN POLVERE 1% DI GRASSI

CACAO E CIOCCOLATO



UTILIZZO

È perfetto per qualsiasi tipo di torta da forno e per i preparati da cuocere in generale, grazie al suo colore scuro naturale.

INGREDIENTI

Cacao

Codice	Peso	Dettagli
6239	100g	
6043	250g	

Cacao estremamente magro e ricco di proteine e fibre, è il grasso più utilizzato nelle diete proteiche e low carb.

CACAO MAGRO IN POLVERE 10/12% DI GRASSI

CACAO E CIOCCOLATO



UTILIZZO

Si utilizza principalmente per la preparazione del cioccolato.

INGREDIENTI

Cacao

Codice	Peso	Dettagli
6239	250g	BIO
6043	5Kg	BIO
0	25kg	BIO

Si distinguono due tipologie di cacao in polvere, una ordinaria e una degrassata, la prima contiene ancora il 20/22% circa di burro di cacao, mentre la tipologia degrassata solo più il 10/12% (percentuali che cambiano a seconda del produttore).

CIOCCOLATO AL LATTE (DA COPERTURA)

CACAO E CIOCCOLATO



UTILIZZO

Si presta con ottimi risultati per la preparazione di cioccolatini, uova pasquali, e simili.

INGREDIENTI

Zucchero di canna grezzo, latte intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionanti.

Codice	Peso	Dettagli
2228	500g	BIO
4973	4Kg	BIO

Questo delizioso cioccolato viene ottenuto dalla miscelazione (concastaggio) del burro di cacao (estratto meccanicamente dalle fave di cacao), del latte intero, dello zucchero di canna grezzo e della vaniglia naturale.



CIOCCOLATO BIANCO (DA COPERTURA)

CACAO E CIOCCOLATO



UTILIZZO

Si presta con ottimi risultati per la preparazione di cioccolatini, uova pasquali e simili.

INGREDIENTI

Zucchero di canna grezzo, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionanti.

Questo deliziosissimo cioccolato viene ottenuta dalla miscelazione (concaggio) del burro di cacao (estratto meccanicamente dalle fave di cacao), del latte intero, dello zucchero di canna grezzo e della vaniglia naturale.

Codice	Peso	Dettagli
2159	500g	BIO
4974	4Kg	BIO

CIOCCOLATO FONDENTE (DA COPERTURA)

CACAO E CIOCCOLATO



UTILIZZO

Si presta con ottimi risultati per la preparazione di cioccolatini, uova pasquali e simili.

INGREDIENTI

Pasta di cacao (45,8%), zucchero di canna grezzo (49,5%), burro di cacao (9,9%), lecitina di soia, vaniglia naturale in polvere.

Questo deliziosissimo cioccolato viene ottenuta dalla macinazione delle fave di cacao, precedentemente fermentate, tostate e decorticate.

Codice	Peso	Dettagli
2159	500g	BIO
4974	4Kg	BIO

GOCCE DI CIOCCOLATO

CACAO E CIOCCOLATO



UTILIZZO

Ottime per prodotti da forno come brioche, croissant, pain au chocolate, panettone, pandoro.

INGREDIENTI

Zucchero di canna, Pasta di cacao, burro di cacao, lecitina di soia (emulsionante), vaniglia naturale (estratto).

Arricchisci i tuoi dolci con queste golosissime gocce di cioccolato fondente resistenti al calore, ottime per prodotti da forno come brioche, croissant, pain au chocolate, panettone, pandoro. La versione 'da forno' ha una maggiore resistenza in cottura e non si sciolgono.

Codice	Peso	Dettagli
1652	250g	BIO
2389	1Kg	BIO
1654	5Kg	BIO
4675	1Kg	da Forno
6513	5Kg	da Forno
7093	15kg	BIO



MASSA DI CACAO

CACAO E CIOCCOLATO



UTILIZZO

Varie in Pasticceria, Gelateria, Industrie Dolciarie e Alimentari

INGREDIENTI

Pasta di Cacao

Codice

6859
4136
2605

Peso

250g
500g
4Kg

Dettagli

La massa di cacao è prodotta dalle fave di cacao rotte, sgusciate e tostate. A seconda del tipo di massa di cacao, può essere utilizzata una miscela di fave di cacao di diversa origine

MASSA DI CACAO 100% IN SCAGLIE

CACAO E CIOCCOLATO



UTILIZZO

Si presta con ottimi risultati per la ganache e creme da copertura.

INGREDIENTI

Pasta di cacao 100%

Codice

6859
4136

Peso

250g
25kg

Dettagli

La massa di cacao si distingue dal cioccolato tradizionale per gli ingredienti di cui è costituita, mentre il cioccolato contiene anche zucchero, burro di cacao aggiunto, aromi e lecitina, la massa di cacao è esclusivamente costituita dalle fave macinate.

CAFFÈ 100% ARABICA IN GRANELLA

CAFFÈ



UTILIZZO

Ottimo per la decorazione di dolci o per essere tostato in modo artigianale in casa.

INGREDIENTI

Caffè.

Codice

3322

Peso

1Kg

Dettagli

BIO

Caffè non tostato 100% arabica, si tratta di una varietà particolarmente pregiata e con un contenuto di caffeina decisamente inferiore rispetto alla varietà robusta.



CAFFÈ SOLUBILE

CAFFÈ



UTILIZZO

Per dolci, creme o bevande.

INGREDIENTI

Estratto solubile di caffè

Il caffè è una bevanda ottenuta dalla macinazione dei semi di alcune specie di piccoli alberi tropicali appartenenti al genere Coffea, parte della famiglia botanica delle Rubiaceae, un gruppo di angiosperme che comprende oltre 600 generi e 13.500 specie.

Codice

6856
6882

Peso

100g
500g

Dettagli

CAFFÈ VERDE 100% ARABICA IN GRANELLA

CAFFÈ



UTILIZZO

Ottimo per la decorazione di dolci o per essere tostato in modo artigianale in casa.

INGREDIENTI

Caffè

Caffè non tostato 100% arabica, si tratta di una varietà particolarmente pregiata e con un contenuto di caffeina decisamente inferiore rispetto alla varietà robusta.

Codice

6856
6882
0

Peso

250g
350g
5Kg

Dettagli

ALOE DISIDRATATO

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Dolci da forno e creme.

INGREDIENTI

Aloe Disidratato, Zucchero, conservante: anidride solforosa, correttore di acidità: acido citrico.

Una vera bontà naturale, conosciuta da secoli, ha un gusto gradevolmente dolce

Codice

6155
7299

Peso

100g
1kg

Dettagli



ANANAS IN POLVERE

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Dolci da forno e creme.

INGREDIENTI

Ananas in Polvere

Il frutto dell'ananas è ricco di zuccheri, mentre la parte interna centrale detto "Gambo" è ricco di fibre e di enzimi di cui la bromelina è la più importante perché facilita la digestione. L'ananas "Gambo" ha anche grandi proprietà diuretiche, consigliato a chi ha ritenzione idrica nei tessuti sottocutanei.

Codice

7468
7469

Peso

100g
15kg

Dettagli

ARANCIA CANDITA (CUBETTI)

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Fondamentale per la preparazione di alcuni dei dolci più famosi della tradizione pasticceria italiana.

INGREDIENTI

Scorza d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio da mais, zucchero di canna, succo di limone.

La frutta candita è ottenuta dalla lunghissima cottura della scorza in uno sciroppo costituito da zucchero e glucosio. L'etimo del verbo candire ha infatti radice nell'arabo qandat, ossia zucchero.

Codice

7468
7469
0

Peso

250g
5Kg
10Kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO

ARANCIA IN POLVERE (BUCCIA)

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Si usa come aromatizzante naturale o come conservante.

INGREDIENTI

Arancia polvere.

L'arancia Bongiovanni in polvere, è ottenuta dalla semplice essiccazione delle arance fresche, senza aggiunta di additivi, coloranti o conservanti.

Codice

8195
8196

Peso

100g
20kg

Dettagli



BANANA IN CHIPS

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Possono essere consumate tal quali, in combinazione allo yogurt, nei prodotti da forno dolci o nel gelato

INGREDIENTI

Banane, zucchero, olio di cocco.

Codice	Peso	Dettagli
6845	250g	
6869	6,8Kg	BIO
7325	10kg	

Le chips di banane sono, oltre che buone, un'ottima fonte di potassio

CILIEGIA IN POLVERE

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Ottimo per la preparazione di prodotti da forno, bevande, per dolcificare e nei dolci e dessert.

INGREDIENTI

Ciliegia in Polvere

Codice	Peso	Dettagli
6845	100g	
6869	15kg	

Il tipico gusto dolce della ciliegia la rende uno dei frutti più amati anche perchè contiene pochissime calorie. Con questa polvere potrai dare ampio spazio alla tua creatività preparando dolci e dessert ottimi!

COCCO CHIPS AFFETTATO

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Ottimo per decorare o nell latte del mattino

INGREDIENTI

Cocco.

Codice	Peso	Dettagli
6846	250g	
6870	1Kg	
7342	10kg	
7337	25kg	

Cocco disidratato e affettato a piccolissimi flakes



COCCO RAPE FINE MAGRO (GRASSI <45%)

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Ideale per la decorazione di dolci o per essere consumato in svariate forme come nel latte, yogurt e simili.

INGREDIENTI

Cocco.

Codice	Peso	Dettagli
7354	200g	
7350	400g	
7346	1kg	
7341	10kg	
7336	25kg	

Cocco essiccato in scaglie fini con pochi grassi.

COCCO RAPE FINE RICCO (GRASSI >45%)

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Ideale per la decorazione di dolci o per essere consumato in svariate forme come nel latte, yogurt e simili.

INGREDIENTI

Cocco.

Codice	Peso	Dettagli
7354	200g	
7350	400g	
7346	500g	BIO
7341	800g	
7336	10kg	
0	25kg	

Cocco essiccato in scaglie fini ricco di grassi.

COCCO RAPE MEDIO RICCO (GRASSI >45%)

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Ideale per la decorazione di dolci o per essere consumato in svariate forme come nel latte, yogurt e simili.

INGREDIENTI

Cocco.

Codice	Peso	Dettagli
7353	200g	
7349	400g	
5550	500g	BIO
7345	800g	
7340	10kg	
7335	25Kg	

Cocco essiccato in scaglie medie ricco di grassi.



CRANBERRIES DISIDRATATI

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Ottimo ingrediente per muesli, yogurt o salse.

INGREDIENTI

Cranberries, zucchero di canna, olio vegetale.

Codice	Peso	Dettagli
6102	250g	BIO
6162	500g	
7295	1kg	
6905	11.34kg	BIO

I cranberries appartengono allo stesso genere, ma sono una specie diversa, dei mirtilli rossi.

GOJI DISIDRATATE

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Risultano versatili sia inserite all'interno di preparazioni dolci e salate.

INGREDIENTI

Bacche di Goji.

Codice	Peso	Dettagli
6102	250g	BIO
6162	18,16Kg	BIO

Le bacche di Goji sono dei frutti tibetani molto simili ad una ciliegia allungata, ricchissimi di vitamina C, vitamine del gruppo B e antiossidanti. Hanno un gusto delizioso che ricorda il mirtillo e il lampone.

LAMPONE IN POLVERE

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Si impiegano 15g di prodotto per 500g di farina.

INGREDIENTI

Lampone freschi, maltodestrine.

Codice	Peso	Dettagli
28812	100g	
28811	15Kg	

Lamponi freschi essiccati e polverizzati. I lamponi sono ricchi di antociani, antiossidanti naturali.



LIMONE CANDITO (CUBETTI)

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Ingrediente fondamentale per la preparazione di cassate o pastiere, consumata anche come dessert.

INGREDIENTI

Sciroppo di mais, scorze di limone.

Codice	Peso	Dettagli
4309	250g	BIO
4891	5Kg	BIO
6695	10Kg	BIO

I canditi al limone sono ottenuti dalla lunghissima cottura della scorza in uno sciroppo di mais.

LIMONE IN POLVERE

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Impiegata per la preparazione di dolci al limone, oppure per la conservazione di preparazioni alimentari.

INGREDIENTI

Succo di limone fresco.

Codice	Peso	Dettagli
4309	100g	
4891	1kg	

Il limone Bongiovanni in polvere è ottenuto dalla semplice essiccazione dei limoni freschi, senza aggiunta di additivi, coloranti o conservanti.

LIMONE IN POLVERE (SUCCO)

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Per insaporire dolci, per aumentare la conservazione (alternativa all'acido citrico)

INGREDIENTI

Limone, maltodestrine

Codice	Peso	Dettagli
8197	100g	
8198	15Kg	

Succo di limone naturale essiccato.



MORE DI GELSO BIANCHE

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Possono essere mangiate come spuntino, mescolate ai muesli, frullati o nell'insalatia.

INGREDIENTI

Gelsi

Codice
6156

Peso
250g

Dettagli

Le more di gelso bianche, sono ricchissime di ferro, calcio e vitamina C !

MORE DI GELSO NERE

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Ottime come snack o per decorare

INGREDIENTI

More gelso

Codice
6156
0

Peso
250g
1kg

Dettagli
BIO

Le more di gelso sono il frutto della pianta delle Moracee. Le principali varietà di questa pianta sono rappresentate dal gelso bianco e dal gelso nero. Contengono proprietà antiossidanti e capace di contrastare l'attività dei radicali liberi.

PAPAYA DISIDRATATA A CUBETTI

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

È un ottimo spezza fame.

INGREDIENTI

Papaya cubetti, zucchero, solfiti.

Codice
6149
7307

Peso
250g
1kg

Dettagli

La Papaya è riconosciuta ed apprezzata per le sue proprietà digestive e a un alto apporto di Vitamina C.



PAPAYA DISIDRATATA A FETTE

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

È un ottimo spezza fame.

INGREDIENTI

Papaya cubetti, zucchero, solfiti.

Codice

7788
7787

Peso

250g
1kg

Dettagli

La Papaya è riconosciuta ed apprezzata per le sue proprietà digestive e a un alto apporto di Vitamina C.

POMELO CANDITO

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Prodotti dolciari, alimentari, gastronomici

INGREDIENTI

Pomelo

Codice

7788
7787

Peso

250g
5kg

Dettagli

Il pomelo è molto buono consumato al naturale, un frutto medio corrisponde in genere ad almeno quattro porzioni, ma spesso viene utilizzato come ingrediente in insalate oppure per accompagnare legumi.

UVA SULTANINA CILENA JUMBO

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Può essere consumata tal quale, in combinazione allo yogurt, nei prodotti da forno dolci o nel gelato.

INGREDIENTI

Uva sultanina, olio di girasole.

Codice

7230
7221
7213
7205

Peso

200g
400g
800g
10kg

Dettagli

Assolutamente genuina, ricca di fibra e di tanto sapore. Può essere consumata tal quale, in combinazione allo yogurt, nei prodotti da forno dolci o nel gelato.



UVA PASSOLINA CURRANT SULTANA

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Può essere consumata tal quale, in combinazione allo yogurt, nei prodotti da forno dolci o nel gelato.

INGREDIENTI

Uvetta

Codice	Peso	Dettagli
7229	200g	
6850	250g	
7220	400g	
7252	800g	
7204	10kg	
6874	12.5kg	

È sottoposta al procedimento di essiccazione naturale

UVA SULTANINA AUSTRALIANA VINTAGE

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Ottima per prodotti dolciari, alimentari, gastronomici.

INGREDIENTI

Uva sultanina, olio di girasole.

Codice	Peso	Dettagli
7229	200g	
6850	250g	
7220	400g	
7252	800g	
7204	10kg	
6874	14kg	

Uva sottoposta al procedimento di essiccazione naturale, viene ricavata dall'uva sultanina, una varietà di vite usata prevalentemente per produrre l'uva passa in quanto, essendo priva di semi e ricca di zuccheri.

UVA SULTANINA GOLD

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Può essere consumata tal quale, in combinazione allo yogurt, nei prodotti da forno dolci o nel gelato.

INGREDIENTI

Uvetta

Codice	Peso	Dettagli
6849	250g	
6873	10Kg	

Uvetta dal colore dorato e dal gusto rotondo.



UVA SULTANINA GOLDEN IRAN

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Si impiega nella preparazione di dolci, muesli, prodotti da forno.

INGREDIENTI

Uva sultanina, olio di girasole.

Codice	Peso	Dettagli
7228	200g	
7219	400g	
7211	800g	
7203	10kg	

Uvetta dal colore dorato e dal gusto rotondo.

UVA SULTANINA IRAN PREMIUM QUALITY

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Può essere consumata tal quale, in combinazione allo yogurt, nei prodotti da forno dolci o nel gelato.

INGREDIENTI

Uva sultanina, olio di girasole.

Codice	Peso	Dettagli
7228	200g	
7219	400g	
7211	800g	
7203	10Kg	

Uvetta dal colore dorato e dal gusto rotondo. Più grande e morbida

UVA SULTANINA TURCA 10 RTU

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Può essere consumata tal quale, in combinazione allo yogurt, nei prodotti da forno dolci o nel gelato.

INGREDIENTI

Uva sultanina, olio di girasole.

Codice	Peso	Dettagli
7224	200g	
7256	400g	
7248	800g	
7200	10kg	

Uvetta dal colore scuro e dal gusto rotondo. Morbida e deliziosa



UVA SULTANINA TURCA 11 RTU

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Può essere consumata tal quale, in combinazione allo yogurt, nei prodotti da forno dolci o nel gelato.

INGREDIENTI

Uva sultanina, olio di girasole.

Codice	Peso	Dettagli
7265	200g	
2036	250g	BIO
7217	400g	
7249	800g	
6095	1Kg	BIO
7201	10kg	
2442	12,5kg	BIO

Uvetta dal colore scuro e dal gusto rotondo. Morbida e deliziosa

UVA SULTANINA TURCA 9 RTU

FRUTTA DISIDRATATA



UTILIZZO

Può essere consumata tal quale, in combinazione allo yogurt, nei prodotti da forno dolci o nel gelato.

INGREDIENTI

Uva sultanina, olio di girasole.

Codice	Peso	Dettagli
7265	200g	
2036	400g	
7217	800g	
7249	10kg	

Uvetta dal colore scuro e dal gusto rotondo. Morbida e deliziosa

BAKING PER DOLCI

LIEVITI



UTILIZZO

Ottima per creme e dolci in genere.

INGREDIENTI

Difosfato disodico E450i, carbonato acido di sodio E500ii, amido.

Codice	Peso	Dettagli
6264	100g	
4674	250g	
6265	5Kg	

Se produci molti dolci in casa, questa confezione di baking per dolci è l'ideale per te.



LIEVITO BIRRA LIOFILIZZATO

LIEVITI



UTILIZZO

Miscelare alla farina nella quantità desiderata, ricordandosi che 7g di lievito secco corrispondono a 25g di lievito fresco.

INGREDIENTI

Lievito di birra (*Saccharomyces cerevisiae*).

Rispetto al lievito fresco questa tipologia è stata sottoposta ad un processo di liofilizzazione che gli conferisce una maggiore concentrazione, stabilità e durata nel tempo. Si presenta sotto forma di piccoli granuli omogenei, facili da dosare.

Codice	Peso	Dettagli
4639	100g	BIO
3941	1kg	BIO

LIEVITO MADRE ATTIVO IN POLVERE - MADREATTIVA

LIEVITI



UTILIZZO

Utilizzato come sostituto del lievito di birra per la preparazione di prodotti da forno.

INGREDIENTI

Lievito naturale in polvere (farina di grano tenero, culture starter), agente di trattamento della farina: enzimi, acido ascorbico.

Si tratta di una miscela combinata di lievito madre essiccato, alfa amilasi (enzima presente naturalmente nel frumento) e vitamina C (acido ascorbico).

Codice	Peso	Dettagli
4639	1Kg	

PASTA ACIDA DI FARRO (ATTIVA!)

LIEVITI



UTILIZZO

Utilizzato come sostituto del lievito di birra per la preparazione di prodotti lievitati.

INGREDIENTI

Lievito naturale in polvere di farina di farro.

Con questo prodotto puoi finalmente avere il tuo lievito naturale 100% di farro senza alcuna fatica: più nessun rinfresco, giorni di attesa, problemi di conservazione.

Codice	Peso	Dettagli
4166	250g	BIO
4986	5Kg	BIO
6755	10Kg	BIO
4987	15kg	BIO



PASTA ACIDA DI FRUMENTO

LIEVITI



UTILIZZO

Utilizzato in combinazione al lievito di birra per la preparazione dei prodotti da forno.

INGREDIENTI

Lievito naturale in polvere, glutine di grano tenero, agente di trattamento della farina: enzimi, acido ascorbico.

Si tratta di una miscela combinata di lievito madre essiccato, farina di frumento maltata, alfa amilasi (enzima presente naturalmente nel frumento) e vitamina C (acido ascorbico).

Codice	Peso	Dettagli
326	1Kg	
319	5Kg	
6516	25kg	

PASTA ACIDA DI FRUMENTO (ATTIVA!)

LIEVITI



UTILIZZO

Si impiega in sostituzione del lievito di birra, al 50% per la preparazione del pane e della pizza.

INGREDIENTI

Farina tipo 0 di frumento tenero.

Lievito naturale di farina di grano tipo "0" per pane. Il processo si attiva con la sola presenza di acqua ed è nutrito solo dall' amido presente nella di cui è composto.

Codice	Peso	Dettagli
326	250g	BIO
319	5kg	BIO
6516	15kg	BIO

PASTA ACIDA DI GRANO DURO

LIEVITI



UTILIZZO

Si impiega al 5% sul peso della farina in combinazione del lievito di birra.

INGREDIENTI

Lievito naturale in polvere di grano duro.

Pasta acida ottenuta dall'essiccazione di un impasto costituito da farina di grano duro e acqua fermentati per lungo tempo.

Codice	Peso	Dettagli
4211	250g	
4828	5Kg	



PASTA ACIDA DI SEGALE TOSTATA

LIEVITI



UTILIZZO

Per conferire sapore, profumo e colorazione ai prodotti da forno (solo 1-3%)

INGREDIENTI

Segale.

Codice

28823
28822
28821

Peso

250g
5Kg
25Kg

Dettagli

Pasta madre di segale essiccata e tostata, ricca di sapore e profumazione.

PASTA MADRE FRESCA

LIEVITI



UTILIZZO

Si impiega in sostituzione del lievito di birra per la preparazione del pane e della pizza.

INGREDIENTI

Mosto d'uva, farine.

Codice

28823
28822

Peso

250g
250ml

Dettagli

NoGluten

Lievito madre fresco preparato artigianalmente dal Bongiovanni, si tratta di un prodotto che si conserva per 4-5 giorni in frigo, poi vai usato o rinfrescato.

ESTRATTO DI MALTO IN POLVERE

MALTO



UTILIZZO

Prevalentemente utilizzato nei prodotti da forno per migliorare la lievitazione il sapore.

INGREDIENTI

Estratto di malto (malto d'orzo, acqua), farina di malto di grano tenero.

Codice

3957
7568
6510

Peso

250g
5kg
25kg

Dettagli

Si tratta di una farina ottenuta dalla germinazione, essiccazione, macinazione e successiva concentrazione dell'orzo distico. E' la farina di malto più concentrata tra quelle disponibili.



FARINA MALTATA DI FRUMENTO

MALTO



UTILIZZO

Prevalentemente utilizzato nei prodotti da forno per migliorare la lievitazione il sapore.

INGREDIENTI

Frumento Maltata

Codice	Peso	Dettagli
159	1Kg	
160	5Kg	
6922	12.5Kg	

Si tratta di una farina ottenuta dalla germinazione, essiccazione e macinazione del frumento.

FARINA MALTATA D'ORZO

MALTO



UTILIZZO

Prevalentemente utilizzato nei prodotti da forno per migliorare la lievitazione il sapore.

INGREDIENTI

Orzo.

Codice	Peso	Dettagli
159	250g	BIO
160	5Kg	BIO
6922	25kg	BIO

Si tratta di una farina ottenuta dalla germinazione, essiccazione e macinazione del orzo distico.

MALTO TOSTATO PER PANIFICAZIONE

MALTO



UTILIZZO

Dal 2 al 5% sul peso della farina.

INGREDIENTI

Farina di orzo tostato, estratto di malto.

Codice	Peso	Dettagli
3817	250g	
28628	1Kg	
28629	5Kg	
7298	12.5kg	

Farina di malto sottoposto a intensa tostatura, è un malto molto aromatico e scuro. Conferisce sapore e profumo intenso.



BISTECCHINE DI SOIA

SOIA RISTRUTTURATA



Si tratta di un alimento vegetale molto usuale e pratico per chi desidera un'alternativa alla carne animale, senza colesterolo e a ridottissimo apporto di grassi.

UTILIZZO

Si consumano tal quali oppure in abbinamento a cereali e/o verdure.

INGREDIENTI

Farina di soia parzialmente degrassata e ristrutturata, acqua.

Codice	Peso	Dettagli
1259	1Kg	
1260	5Kg	
4823	12Kg	

GRANULARE DI SOIA

SOIA RISTRUTTURATA



Si ottiene tramite l'estrusione di un impasto formato da acqua e farina di soia degrassata.

UTILIZZO

Si consuma tal quale nel latte, nello yogurt e nelle zuppe di cereali. Non necessita di ammollo.

INGREDIENTI

Soia.

Codice	Peso	Dettagli
1259	400g	BIO
1260	5Kg	BIO
4823	12Kg	BIO

SPEZZATINO DI SOIA

SOIA RISTRUTTURATA



Si tratta di un alimento alternativo alle proteine animali.

UTILIZZO

Può essere consumato da solo o in abbinamento a cereali e verdure. (20 minuti cottura ad acqua bollente).

INGREDIENTI

Spezzatino di soia.

Codice	Peso	Dettagli
1265	400g	BIO
1267	5Kg	BIO
4985	12Kg	BIO



FIBRA DI ACACIA

FIBRE



UTILIZZO

Ottima nei prodotti da forno, nel gelato, nelle creme o come integratore di fibra.

INGREDIENTI

Fibra di acacia.

Codice

5553
6804

Peso

250g
1Kg

Dettagli

BIO
BIO

La fibra di acacia Bongiovanni è una fibra naturale idrosolubile, insapore, con spiccata azione sul transito intestinale.

FIBRA DI CICORIA (INULINA)

FIBRE



UTILIZZO

Va utilizzata moderatamente nelle preparazioni alimentari; può essere impiegata anche nei gelati per migliorarne la struttura.

INGREDIENTI

Inulina

Codice

5553

Peso

700g

Dettagli

Si tratta di una fibra solubile composta da lunghe catene di fruttosio, caratterizzata da un ridottissimo apporto calorico (100kcal/100g).

FIBRA DI PISELLO

FIBRE



UTILIZZO

Ideale per la preparazione di prodotti da forno, salse, zuppe e creme, prodotti estrusi e barrette e prodotti dietetici.

INGREDIENTI

Farina di Pisello.

Codice

7504
6815

Peso

250g
20kg

Dettagli

BIO
BIO

Prodotto ottenuto dal seme della pianta di pisello, lavorato e purificato secondo buona tecnica industriale.



COADIUVANTE BIOLOGICO

COADIUVANTI



UTILIZZO

Dal 0-5% al 1% sulla farina per migliorare lo sviluppo dei prodotti da forno.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 0, farina di malto d'orzo, glutine di grano tenero.

Il coadiuvante biologico Bongiovanni è una miscela di farina di frumento, glutine essiccato estratto meccanicamente, farina di malto d'orzo, enzima alfa amilasi e acido ascorbico (la vitamina C).

Codice

1556
6742
6743

Peso

250g
5Kg
12.5kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO

COLORY - MIX ENZIMATICO

COADIUVANTI



UTILIZZO

Per colorare impasti in modo naturale.

INGREDIENTI

Maltodestrine, enzimi

Miscela a base di glucoamilasi per prodotti da forno.

Codice

1556

Peso

250g

Dettagli

COMPLESSO ENZIMATICO MULTIFUNZIONALE

COADIUVANTI



UTILIZZO

Si impiega al 2% in relazione alla farina utilizzata nella ricetta.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 0, enzimi.

Composto enzimatico appositamente studiato che agisce sulla reologia delle farine migliorando in modo particolarmente significativo la visco-estensibilità. Migliora le risposte qualitative e la standardizzazione di lavorazione.

Codice

7777

Peso

250g

Dettagli



EMULSIONANTE NATURALE MULTILEVEL 2% PANETT COADIUVANTI



UTILIZZO

2-3% calcolata sul peso della farina.

INGREDIENTI

Farina, destrosio, emulsionanti naturali: lecitine da girasole a struttura liposomica, enzimi amilolitici, acido L. ascorbico

Codice

6216
6796

Peso

250g
20kg

Dettagli

Per la prima volta nelle attività di panificazione, pasticceria e biscotteria è possibile sostituire gli emulsionanti di sintesi E471 ed E472, con prodotti naturali derivati da girasole o da soia.

EMULSIONANTE NATURALE MULTILEVEL 2% PASTICC COADIUVANTI



UTILIZZO

1-2% calcolata sul peso della farina.

INGREDIENTI

Farina, destrosio, emulsionanti naturali: lecitine da girasole a struttura liposomica, enzimi amilolitici, acido L. ascorbico

Codice

6216
6796

Peso

250g
20kg

Dettagli

Per la prima volta nelle attività di panificazione, pasticceria e biscotteria è possibile sostituire gli emulsionanti di sintesi E471 ed E472, con prodotti naturali derivati da girasole o da soia.

IMPROVE - MIX ENZIMATICO COADIUVANTI



UTILIZZO

Per aumentare la lievitazione in modo naturale.

INGREDIENTI

Maltodestrine, enzimi

Codice

28817

Peso

250g

Dettagli

Miscela a base di enzimi rinforzanti del glutine.



LEGAMI - TRANSGLUTAMINASI

COADIUVANTI



UTILIZZO

Si impiega per legare frattaglie di carne o pesce.

INGREDIENTI

Transglutaminasi, maltodestrine, caseinato di sodio, destrosio.

Codice

28424
28813

Peso

50g
100g

Dettagli

Enzima naturale di origine batterica che agisce sulle proteine.

MIGLIORATORE BUONISSIMO

COADIUVANTI



UTILIZZO

2-2,5% sulla farina.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 0, destrosio, glutine di grano tenero, estratto di malto d'orzo in polvere.

Codice

28424
28813
0

Peso

250g
5kg
12.5Kg

Dettagli

Miglioratore con emulsionante e aggiunta di glutine ed estratto di malto d'orzo per pane e prodotti da forno. Molto concentrato, il più concentrato.

MIGLIORATORE ENZIBASE

COADIUVANTI



UTILIZZO

1,5% sulla farina.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero Tipo 0, glutine di grano tenero, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, alfa amilasi.

Codice

7549
7573
7574

Peso

250g
5kg
12.5Kg

Dettagli

Miglioratore con aggiunta di glutine di grano tenero per pane e prodotti da forno. Solo a base di enzimi.



MIGLIORATORE ENZIMITI

COADIUVANTI



UTILIZZO

0,4-0,6% sulla farina.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 0, glutine di grano tenero, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, alfa amilasi.

Codice	Peso	Dettagli
7550	250g	
7578	5kg	
7579	12.5Kg	

Miglioratore con aggiunta di glutine di grano tenero per pane e prodotti da forno

MIGLIORATORE FREDDISSIMO

COADIUVANTI



UTILIZZO

1,5-3% sulla farina.

INGREDIENTI

Glutine di grano tenero, farina di grano tenero tipo 0, farina di malto di grano tenero.

Codice	Peso	Dettagli
7550	250g	
7578	5kg	
7579	12.5Kg	

Miglioratori enzimatico a base di glutine di grano tenero per pane e prodotti da forno surgelati.

MIGLIORATORE FREDDOLOSO

COADIUVANTI



UTILIZZO

1,5-3% sulla farina.

INGREDIENTI

Glutine di grano tenero, farina di grano tenero tipo 0, emulsionante: E 472e, farina di malto di grano tenero.

Codice	Peso	Dettagli
7559	250g	
7588	5kg	
7589	12.5Kg	

Miglioratore con emulsionante a base di glutine di grano tenero per pane e prodotti da forno surgelati.



MIGLIORATORE MIFRISK

COADIUVANTI



UTILIZZO

1% sulla farina.

INGREDIENTI

Glutine di grano tenero, farina precotta di grano tenero, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Codice	Peso	Dettagli
7555	250g	
7599	5kg	
7600	12.5Kg	

Miglioratore a base di glutine con farina precotta di grano tenero per pane e prodotti da forno.

MIGLIORATORE MIPLUS

COADIUVANTI



UTILIZZO

1% sulla farina.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 0, glutine di grano tenero, emulsionante: E472e, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Codice	Peso	Dettagli
7555	250g	
7599	5kg	
7600	12.5Kg	

Miglioratore con aggiunta di glutine e con emulsionante per pane e prodotti da forno.

MIGLIORATORE PANLECI

COADIUVANTI



UTILIZZO

1-2% sulla farina.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 0, destrosio, glutine di grano tenero, farina di malto di grano tenero, emulsionanti.

Codice	Peso	Dettagli
7557	250g	
7584	5kg	
7585	12.5Kg	

Miglioratore con lecitina per pane e prodotti da forno.



MIGLIORATORE SMART

COADIUVANTI



UTILIZZO

1-1,5% sulla farina.

INGREDIENTI

Farina di Grano tenero Tipo 0, Farina di malto di Grano Tenero, Glutine di Grano Tenero,.

Codice

7551
7580
7581

Peso

250g
5kg
12.5Kg

Dettagli

Miglioratore con aggiunta di farina di malto di grano tenero e glutine per pane e prodotti da forno.

MIGLIORATORE SOFTCROST

COADIUVANTI



UTILIZZO

1-1,5% sulla farina.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 0, destrosio, emulsionanti: E 482, mono- e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti.

Codice

7551
7580
7581

Peso

250g
5kg
25Kg

Dettagli

Miglioratore con emulsionante per la produzione di pane e prodotti da forno morbidi.

MIGLIORATORE STABILMENTE

COADIUVANTI



UTILIZZO

0,5-2% sulla farina.

INGREDIENTI

Glutine di grano tenero, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; alfa amilasi

Codice

7553
7595
7596

Peso

250g
5kg
12.5Kg

Dettagli

Miglioratore a base di glutine di grano tenero per pane e prodotti da forno.



MIGLIORATORE TOPTOP

COADIUVANTI



UTILIZZO

0,7-1,2% sulla farina.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero Tipo 0, farina di malto di grano tenero, emulsionanti.

Codice

7560
7590
7591

Peso

250g
5kg
12.5Kg

Dettagli

Miglioratore con aggiunta di farina di malto e con emulsionante per pane e prodotti da forno.

MIGLIORATORE TOSTUP

COADIUVANTI



UTILIZZO

2-4% sulla farina.

INGREDIENTI

Pasta acida essiccata di farina di grano tenero, farina di grano tenero tipo 0, farina di malto di grano tenero.

Codice

7560
7590
7591

Peso

250g
5kg
12.5Kg

Dettagli

Semilavorato per la produzione di pane in cassetta, tramezzini, pani morbidi.

MIGLIORATORE WHITEPERFECT

COADIUVANTI



UTILIZZO

Utilizzato su molti prodotti quali farina, toast, hamburger, sandwich e prodotti da forno lievitati.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 0, glutine di grano tenero, farina di malto di grano tenero, pasta acida essiccata di farina di grano tenero.

Codice

7552
7582
7583

Peso

250g
5kg
12.5Kg

Dettagli

Miglioratore a base enzimatica per la produzione di pani soffici



RELAX - ENZIMA RILASSANTE PER GLUTINE

COADIUVANTI



UTILIZZO

Per diminuire tenacità della farina.

INGREDIENTI

Maltodestrine, enzimi.

Codice

28815

Peso

250g

Dettagli

Enzima naturale di origine batterica con spiccata attività sul glutine.

LATTE CONCENTRATO ZUCCHERATO

LATTICINI



UTILIZZO

Per la preparazione dei dolci in genere, in particolare per conferire struttura e spatolabilità ai gelati.

INGREDIENTI

Latte, zucchero.

Codice

28815
0

Peso

500g
5Kg

Dettagli

Il latte concentrato zuccherato è ottenuto con un processo naturale di disidratazione capace di mantenere inalterato il sapore del latte fresco.

LATTE DI COCCO DISIDRATATO

LATTICINI



UTILIZZO

Ottimo per prodotti dolciari, alimentari, gastronomici.

INGREDIENTI

Latte di cocco, Maltodestrine, Caseinato di sodio

Codice

6847
6871
7343
7338

Peso

500g
250g
10kg
25kg

Dettagli

Il latte di cocco è un prodotto che viene ricavato dall'essiccazione del liquido contenuto nella noce di cocco, ovvero il frutto della palma di cocco.



LATTE INTERO IN POLVERE

LATTICINI



UTILIZZO

Utilizzato anche per la preparazione di bevande, aumenta al morbidezza, la colorazione e la durata.

INGREDIENTI

Latte intero in polvere.

Codice
2237

Peso
1Kg

Dettagli
BIO

Ottenuto dall'essiccazione a bassa temperatura del latte vaccino scremato.

LATTE SCREMATO IN POLVERE

LATTICINI



UTILIZZO

Utilizzato anche per la preparazione di bevande, aumenta al morbidezza, la colorazione e la durata.

INGREDIENTI

Latte scremato in polvere.

Codice
2237
0

Peso
1Kg
1Kg

Dettagli
BIO

Ottenuto dall'essiccazione a bassa temperatura del latte vaccino scremato.

LATTE SCREMATO IN POLVERE DELATTOSATO

LATTICINI



UTILIZZO

Utilizzato anche per la preparazione di bevande, aumenta al morbidezza, la colorazione e la durata.

INGREDIENTI

Latte scremato in polvere delattosato.

Codice
5430
7402

Peso
1kg
25Kg

Dettagli

Si presenta come una polvere di colore bianco costituita da proteine ad elevato valore biologico, pochi grassi e solo una piccola traccia di lattosio (meno dello 0.3%)



GLUTINE DI FRUMENTO AD ALTA ESTENSIBILITÀ

PROTEINE



UTILIZZO

Per migliorare la forza dell'impasto e la sua estensibilità.

INGREDIENTI

Glutine

Codice
7774

Peso
500g

Dettagli

Glutine di frumento trattato enzimaticamente

GLUTINE DI GRANO

PROTEINE



UTILIZZO

Ideale per la preparazione del seitan, dei prodotti da forno proteici o per rafforzare farine eccessivamente deboli.

INGREDIENTI

Glutine

Codice
7774

Peso
500g

Dettagli

0

500g

BIO

0

5Kg

BIO

0

25kg

BIO

0

25kg

È una polvere ottenuta dalla farina di grano tenero formando un impasto successivamente sciacquato sotto l'acqua corrente (per allontanare l'amido e concentrare il glutine). Viene infine essiccato per trasformarlo in polvere e permettere un facile utilizzo e una lunga conservazione.

PROTEINE DEL LATTE 80%

PROTEINE



UTILIZZO

Si impiegano come integratore di proteine o per la preparazione del gelato.

INGREDIENTI

Proteine del latte in polvere.

Codice
8775

Peso
1kg

Dettagli

Questa polvere alimentare è un integratore costituito da proteine del siero del latte.



PROTEINE DEL LATTE 90%

PROTEINE



UTILIZZO

Si impiegano come integratore di proteine o per la preparazione del gelato.

INGREDIENTI

Proteine del latte in polvere.

Codice
8774

Peso
1kg

Dettagli

Questa polvere alimentare è un integratore costituito da proteine del siero del latte.

PROTEINE DELLA SOIA

PROTEINE



UTILIZZO

Possono essere impiegate in miscela a bevande o per la preparazione di prodotti da forno dolci o salati.

INGREDIENTI

Proteine concentrate di soia.

Codice
8774
0

Peso
400g
20kg

Dettagli

Integratore alimentare di proteine di soia, indicato per arricchire un'alimentazione che ne sia carente.

SEITAN MIX (PREPARATO PER SEITAN AI LEGUMI)

PROTEINE



UTILIZZO

Per la preparazione del seitan ai legumi, basta aggiungere acqua.

INGREDIENTI

Glutine, farina fagioli, farina lenticchie, farina piselli, lievito alimentare, sale rosa Himalaya, curry, cipolla in polvere, pepe.

Codice
28140

Peso
250g

Dettagli

Miscela a base di farina di legumi, glutine e spezie per Seitan.



ACIDO CITRICO MONOIDRATO

VARIE



UTILIZZO

Ampiamente utilizzata per la conservazione di alimenti, conferendo un pizzico in più di sapore.

INGREDIENTI

Acido citrico

Codice
2232

Peso
1Kg

Dettagli

L'acido citrico è un composto presente naturalmente negli agrumi, viene venduto sotto forma di polvere o granuli.

BAOBAB IN POLVERE

VARIE



UTILIZZO

Si usa come integratore o come addensante naturale per il gelato.

INGREDIENTI

Baobab

Codice
2232

Peso
200g

Dettagli

Si tratta di una pianta africana molto pregiata.

BRICIOLE DI MARRON GLACES

VARIE



UTILIZZO

Ottimi per decorare i dolci.

INGREDIENTI

Marroni, zucchero, sciroppo di glucosio, aromi naturali.

Codice
7331

Peso
5kg

Dettagli

Marron glaces frantumati, ottenuti dalla lavorazione di quelli interi canditi.



BRICIOLE DI MARRONI

VARIE



UTILIZZO

Ottimo come snack o decorazione

INGREDIENTI

Marroni.

Codice

7333

Peso

5kg

Dettagli

Marron glaces frantumati, ottenuti dalla lavorazione di quelli interi.

CARBONE VEGETALE (FARINA DI CARBONE)

VARIE



UTILIZZO

La colorazione necessita una minimale quantità che non influisce sul sapore stesso.

INGREDIENTI

Carbone vegetale in polvere.

Codice

7333

0

0

Peso

100g

500g

1Kg

Dettagli

Il carbone vegetale, detto anche carbone attivo, è una polvere ottenuta per lavorazione di matrici ricche di cellulosa, sottoposte ad una combustione senza fiamma.

CASTAGNE SECICHE

VARIE



UTILIZZO

Sono ottime per la preparazione di dolci, oppure in combinazione a verdura e carne.

INGREDIENTI

Castagne.

Codice

1502

1504

6740

Peso

500g

5Kg

25kg

Dettagli

BIO

BIO

BIO

Queste castagne sono una pregiatissima varietà coltivata in Piemonte da piccoli agricoltori locali.



CREMA DI MARRONI

VARIE



UTILIZZO

Per prodotti da forno, anche in cottura.

INGREDIENTI

Marroni.

Codice

7332

Peso

5,7Kg

Dettagli

Si tratta di una crema di marroni molto gradevole

FABIA - ACQUAFABA IN POLVERE

VARIE



UTILIZZO

Ideale per meringhe, mousse, pan di spagna in completa sostituzione dell'albume.

INGREDIENTI

Acqua cottura ceci essicata.

Codice

7332

Peso

20g

Dettagli

Fabia si ricava dall'essiccazione dell'acqua di cottura dei ceci, Fabia possiede eccezionali proprietà montanti come l'albume d'uovo ed è totalmente vegetale.

GERME DI GRANO

VARIE



UTILIZZO

Utilizzato come integratore in diversi prodotti tra cui nel pane.

INGREDIENTI

Fumento.

Codice

468
2373
6744

Peso

250g
5Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO

Embrione del frumento, contiene tutte le sostanze deputate allo sviluppo della piantina. Ha un gradevole sapore di nocciola e farina.



GERME DI MAIS

VARIE



UTILIZZO

Ideale per conferire sapore a biscotti e pane. Si usa al 2-5% sul peso della farina.

INGREDIENTI

Germe di mais.

Codice	Peso	Dettagli
28825	500g	BIO
28826	5Kg	BIO
28824	20kg	BIO

Embrione del mais, contiene tutte le sostanze deputate allo sviluppo della piantina. Ha un gradevole sapore di pop corn.

GERME DI RISO

VARIE



UTILIZZO

Può essere utilizzato sia da solo che come abbinamento.

INGREDIENTI

Riso.

Codice	Peso	Dettagli
28825	500g	
28826	5Kg	

Ricco di gamma orizanololo, di vitamine del gruppo B, di vitamina C, ma non solo, contiene inoltre fibre, necessarie per garantire un corretto funzionamento dell'apparato digerente e di amminoacidi essenziali.

GRANELLA DI AMARETTO

VARIE



UTILIZZO

Variegature e farciture per svariati prodotti dolciari

INGREDIENTI

Zucchero, farina di grano tenero tipo 0, albume d'uovo in polvere, mandorle dell'albicocca, amido di mais, aroma.

Codice	Peso	Dettagli
6860	250g	
6885	1Kg	

Amaretti di altissima qualità, ridotti in granella e calibrati



GRANELLA DI MERINGA

VARIE



UTILIZZO

Ottima per decorare

INGREDIENTI

Zucchero, amido di frumento, albume d'uovo, aromi

Codice

6854
6880

Peso

250g
1Kg

Dettagli

Granelli di meringhe per decorare gelati, torte, semifreddi ecc.

OLIVE IN POLVERE

VARIE



UTILIZZO

La polvere di olive si impiega al 5-10% sul peso della farina, per preparare pane, focaccia, pizza e crackers.

INGREDIENTI

Olive

Codice

6854

Peso

300g

Dettagli

Questa polvere si ottiene dalla lavorazione meccanica delle olive fresche, molto profumata e concentrata.

PANE GRATTUGIATO

VARIE



UTILIZZO

Ottimo per impanare carne o verdura.

INGREDIENTI

Farina integrale di grano tenero, lievito di birra, acqua, sale marino.

Codice

6910
6809
6814

Peso

500g
5Kg
25Kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO

Preparazione ottenuta dalla frantumazione di pane biologico.



RAWETTA (BARRETTA CRUDA)

VARIE

UTILIZZO
Come snack crudo



Codice
8787

Peso
40g

Dettagli

Rawetta è uno snack a base di datteri, semi di girasole e anacardi. Tutti ingredienti crudi naturali. Può contenere tracce di glutine, altra frutta a guscio, soia, fave, lupino, latte. Si conserva per molti mesi!

SACCHETTO PER INCARTARE

ACCESSORI

UTILIZZO
Ideale per il confezionamento di panettoni e colombe, garantisce una lunga durata.



Codice
8787
0

Peso
N.d
N.d

Dettagli
(320x400)
(320x270)

Sacchetti in Polipropilene molto resistenti.

STAMPI PER MUFFIN (100 PEZZI)

ACCESSORI

UTILIZZO
Ideale per la preparazione di Muffins



Codice
1669
1339
1673
1676

Peso
N.d
N.d
N.d
N.d

Dettagli
(5,5x4,5x2)
(7,5x6x4)
(7x5x4)
(9x8x2)

I pirottini sono comodissimi involucri in carta anti-aderente ideali per la preparazione di squisiti muffin, cupcakes e tortine.



STAMPO PER COLOMBA

ACCESSORI



UTILIZZO

Ideale per la preparazione della colomba.

Questo incarto è proprio ciò che ci vuole per prepararsi una squisita colomba.

Codice	Peso	Dettagli
1581	N.d	100g (10 pezzi)
1341	N.d	500g (5 pezzi)
1340	N.d	750g (5 pezzi)
5287	N.d	1Kg (5 pezzi)

STAMPO PER PANDORO

ACCESSORI



UTILIZZO

Questo incarto è proprio ciò che ci vuole per prepararsi una squisita colomba.

Stampo professionale per la preparazione del pandoro in alluminio, molto robusto

Codice	Peso	Dettagli
1581	N.d	100g
1341	N.d	250g
1340	N.d	750g
5287	N.d	1Kg
0	N.d	2Kg

STAMPO PER PANETTONE

ACCESSORI



UTILIZZO

Ideale per la preparazione del panettone.

I pirottini sono comodissimi involucri in carta anti-aderente ideali per la preparazione del panettone basso.

Codice	Peso	Dettagli
1529	N.d	500g (5 pezzi)
1530	N.d	750g (5 pezzi)
4545	N.d	1Kg (5 pezzi)



STAMPO PER PANETTONE MILANO

ACCESSORI



UTILIZZO

Ideale per la preparazione del panettone.

Codice	Peso	Dettagli
1528	N.d	100g (10 pezzi)
3920	N.d	500g (5 pezzi)
3921	N.d	750g (5 pezzi)
3922	N.d	1000g (5 pezzi)

I pirottini sono comodissimi involucri in carta anti-aderente ideali per la preparazione del panettone alto.

TAPPETINO FLESSIBILE FIBS (CUSCINETTI DI GHIACCIO)

ACCESSORI



UTILIZZO

Ideale per la preparazione della pasta sfoglia, migliora la lavorabilità e migliora il risultato.

Codice	Peso	Dettagli
1528	N.d	52 X43
3920	N.d	125 X 43

Cuscinetti in gel di Luca Montersino.

TELO DI LINO PER PANE

ACCESSORI



UTILIZZO

Ideale per la preparazione del pane, per coprirlo durante la lievitazione e per mantenere la forma.

Codice	Peso	Dettagli
3545	N.d	60 x 100
8192	N.d	45 x 200
3546	N.d	60 x 200

Telo eccezionale per la preparazione del pane ad alta idratazione.



TELO DI MISTO-LINO PER PANE

ACCESSORI



UTILIZZO

Ideale per la preparazione del pane, per coprirlo durante la lievitazione e per mantenere la forma.

Codice	Peso	Dettagli
3547	N.d	40 x 210
3292	N.d	45 x 220

Teli di cotone per la preparazione delle baguette e delle ciabatte ,
permette di mantenere la forma delle stesse (non le lascia "sedere")
durante la lievitazione.

TELO IN COTONE E POLIETILENE PER PANE

ACCESSORI



UTILIZZO

Ideale per la preparazione del pane, per coprirlo durante la lievitazione e per mantenere la forma.

Codice	Peso	Dettagli
3547	N.d	75 X 100
3292	N.d	75 x 200

Teli di cotone per la preparazione delle baguette e delle ciabatte ,
permette di mantenere la forma delle stesse (non le lascia "sedere")
durante la lievitazione.

TELO IN PE ALIMENTARE PER LIEVITAZIONE

ACCESSORI



UTILIZZO

Ideale per coprire l'impasto durante la lievitazione.

Codice	Peso	Dettagli
4104	N.d	2100X600Mm

Teli di cotone per la preparazione delle baguette e delle ciabatte ,
permette di mantenere la forma delle stesse (non le lascia "sedere")
durante la lievitazione.



PUNTO VENDITA

OLTRE 5.000 PRODOTTI SEMPRE DISPONIBILI
OVER 5,000 PRODUCTS ALWAYS AVAILABLE



ORARI

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ
9.00-12.30 | 14.30-19.00

SABATO
9.00-12.30

OPENING HOURS

FROM MONDAY TO FRIDAY
9.00-12.30 AM | 2.30-7.00 PM

SATURDAY
9.00-12.30 AM

da oggi
pagamenti
anche con
Bitcoin

SIAMO PUNTO RITIRO
COLLECTION POINT



BONGIOVANNI SRL

Via Case Molino di Pogliola
12089 Villanova Mondovì (CN)

P.IVA 00602720047

TITOLARE OWNER **ALDO BONGIOVANNI** | aldo@molinobongiovanni.com
UFFICIO ACQUISTI PURCHASING OFFICE **MICAELA BONGIOVANNI** | micaela@molinobongiovanni.com
COMMERCIALE MARKETING OFFICE **ANNA SCIOLLA** | info@molinobongiovanni.com
ASSISTENZA CLIENTI CUSTOMER SERVICE **LUCA MONDINO** | office@molinobongiovanni.com
PRODUZIONE PRODUCTION **ANDREA AIME** | prod@molinobongiovanni.com
AMMINISTRAZIONE ADMINISTRATION **ILARIA REBAUDENGO** | ammin@molinobongiovanni.com



