

COME OTTENERE IL MIGLIOR RENDIMENTO DALLE FARINE
(in base a 500 gr)

TIPO 0	350 gr + 150 gr Fior Fiore	RUSTICOTTO	200 gr + 300 gr Fior Fiore
INTEGRALE	300 gr + 200 gr Fior Fiore	PAN DI VIENNA	200 gr + 300 gr Fior Fiore
RIMACINATA	300 gr + 200 gr Fior Fiore	PANE LATINO	300 gr + 200 gr Fior Fiore
SEGALA/ORZO	200 gr + 300 gr Fior Fiore	SOJA PAN	200 gr + 300 gr Fior Fiore
FARRO	200 gr + 300 gr Fior Fiore	PIZZA SOJA	200 gr + 300 gr Fior Fiore
5 CEREALI	300 gr + 200 gr Fior Fiore	PAN GIALLO	300 gr + 200 gr Fior Fiore
CEREAL MIX	250 gr + 250 gr Fior Fiore	PANE CRETESE	300 gr + 200 gr Fior Fiore
PAN DI ZUCCA	300 gr + 200 gr Fior Fiore	PANE ARABO	300 gr + 200 gr Fior Fiore
PAN PATATA	300 gr + 200 gr Fior Fiore	AVENA MIX	300 gr + 200 gr Fior Fiore

* LA FARINA FIOR FIORE PUÒ ESSERE SOSTITUITA DALLA MANITOBA

in più

**VASTA SCELTA
DI FARINE
PER POLENTA**



**PRODOTTI ARTIGIANALI
REALIZZATI CON
LE NOSTRE FARINE**



**ORIGINALI CONFEZIONI REGALO
PER OGNI OCCASIONE**



**TANTE QUALITÀ DI SEMI
PER LA VOSTRA FANTASIA IN CUCINA**

*prenotazione almeno 15 gg
prima 2015
15-20 pas*

DOVE SIAMO



Per chi proviene da Udine è consigliabile seguire le indicazioni
per Pavia di Udine - Percoto - Trivignano Udinese

ORARI (dal lunedì al venerdì)

MATTINA	dalle 08.00 alle 12.00
POMERIGGIO	dalle 15.00 alle 19.00
SABATO	dalle 09.00 alle 12.00

Dal mese di MAGGIO al mese di AGOSTO: SABATO CHIUSO !!!

per giugno domenica aperto

MOLINO MORAS srl
Via Palma 36/40 • 33050 Trivignano Udinese (UD)
P.I. 02130470301
Tel. 0432 999006 • Fax 0432 999970
www.molinomoras.it • info@molinomoras.it



*La nostra
Linea Famiglia*



Nel nostro nuovo punto vendita potrete trovare una vasta scelta di farine di nostra produzione e farine speciali per la preparazione di pane, dolci, pizza, pasta, ... Le nostre farine sono ottenute dalla miscela dei migliori grani nazionali ed esteri. Da sempre farine naturali:
NON VENGONO IMPIEGATI ADDITIVI O MIGLIORATORI CHIMICI.

PER SAPERNE DI PIÙ

La farina 00 è la più bianca e deriva dal cuore del chicco, la farina 0 è una farina meno raffinata. La qualità della farina si distingue dalla percentuale di glutine che essa contiene, cioè dalla forza che darà all'impasto.

Le nostre farine base

FIOR FIORE MARGHERITA

(CONF. 1 KG - 5 KG - 10 KG)

(FARINA TIPO 00 DI FORZA - UNIVERSALE)

contiene il 60% di Manitoba ideale per pane, pizza, gnocchi, dolci)

TIPO 0 MANITOBA

(CONF. 1 KG - 5 KG)

(FARINA RICCA DI GLUTINE - per la sua notevole forza non viene utilizzata da sola, ma aggiungendola in una certa percentuale a farine deboli. È consigliata pura per la preparazione di focacce, panettoni, krapfen, brioches ...)

TIPO 0

(CONF. 1 KG - 5 KG)

(FARINA RUSTICA)

ottenuta dalla miscela di grani nazionali
ideale per pane casereccio e pizza rustica)

TIPO INTEGRALE

(CONF. 1 KG - 5 KG)

(FARINA RICCA DI FIBRE)

ideale per pane e dolci integrali)



Linea pani soffici

RUSTICOTTO

(rimacinata di grano duro, farina d'orzo e d'avena per un pane morbido e gustoso)

PANE ARABO

(farina tipo 0, farina di malto per un pane soffice di lunga durata)

PANE CRETESE

(rimacinata di grano duro, farina di cereali maltati, farina tipo 0)

PANE LATINO

(ideale per pane gustoso e nutriente - contiene farina di polenta e fiocchi d'avena)

PAN GIALLO

(per un pane croccante dal cuore morbido - contiene farina di mais e farina di malto)

PAN DI ZUCCA

(miscela pronta di farina di grano tenero e zucca disidratata - ideale per pane, dolci, gnocchi)

PAN PATATE

(miscela pronta di farina di grano tenero e patata disidratata - ideale per pane)



Linea pasta fresca



RIMACINATA DI GRANO DURO

(CONF. 1 KG - 5 KG)

(ideale per produrre gnocchi, ravioli, pasta fresca in genere - adatta da intagliare con la Fior Fiore per pane e pizza)

SEMOLA DI GRANO DURO

(CONF. 1 KG - 5 KG)

(ideale per pasta fresca ruvida e gnocchi alla romana)

Linea pani rustici

5 CEREALI

(mix di farine integrali e semi ideale per pane ricco di fibre)

CEREALMIX

(mix di cereali e semi ricco di fibre da miscelare al 50% con Fior Fiore)

FARINA DI SEGALA BIANCA E INTEGRALE

PAN DI VIENNA

(mix di farina di segale e farina integrale - ricca di fibre)

AVENA MIX

(farina tipo 0, fiocchi d'avena, farina di malto - ricco di sapore)

FARINA DI ORZO

(molto gustosa, contiene poco glutine)

FARINA DI FARRO BIANCO E INTEGRALE

(ricca fonte di vitamine, fibre e sali minerali - per il basso contenuto di glutine è adatta alle persone intolleranti)

FARINA DI GRANO SARACENO

(ideali per dolci, pane, pasta e polenta nera)

PAN DI SOJA (con granella di soja) - PIZZA SOJA

(miscela di farina di soja, farina di frumento - ideale per pane e pizza)

KAMUT

(farina a basso contenuto di glutine - ideale per pane, dolci, pizza, pasta)



Farine per intolleranti

FARINA BUGY

(miscela di farine prive di glutine per pane, pizza e dolci)

FARINA DI RISO

(ideale per dolci, pasta frolla, ottima per gnocchi, frittelle, crema pasticcera e besciamella)