



# **MOLINO VIGEVANO**

1936

**Linea Professionale**  
*Professional range*

[www.molinovigevano.com](http://www.molinovigevano.com)

A close-up photograph of a person's hand holding several stalks of golden wheat. The hand is positioned in the lower right, with fingers gently grasping the grain. The background is a clear, bright blue sky. The overall mood is peaceful and agricultural.

**V MOLINO  
VIGEVANO**  
1936

### **Dal 1936, creatori di farine naturali.**

Dal 1936 Molino Vigevano è il marchio leader di mercato delle farine per preparazioni dolci e salate, nonché il primo ad aver creato linee specializzate sia per uso professionale sia casalingo. Il nostro obiettivo è quello di aiutare le persone a stare bene e lo facciamo producendo ogni giorno le migliori farine in grado di semplificare la vita di chi le usa e migliorare il benessere di chi le mangia, grazie ad una ricerca all'avanguardia.

### **Natural flour producers, since 1936.**

*Since 1936, Molino Vigevano is the market leader in flour for both sweet and savoury preparations, and the first to create specialized lines for both professional and home use. We aim to make people feel their best, doing so by crafting quality ingredients every day, prepared to simplify their lives and enhance their well-being, thanks to pioneering research.*



# Al servizio dell'Artigiano.

Siamo **una realtà artigianale** che ha scelto per vocazione di dedicarsi ai professionisti, con i quali condividiamo approccio e orientamento ai risultati.

Ci possiamo così permettere di dedicare **tempo e attenzione** a tutte le fasi di progettazione, selezione, produzione e distribuzione dei nostri prodotti nei canali in cui operiamo, senza mai scendere a compromessi con la qualità, al fine di garantirvi **certezza di risultati e costanza di performance**.

## *Serving the Artisan.*

*Our **craft business** is dedicated to professionals with whom we share our approach and orientation towards results. We can thus allow ourselves to devote **time and attention** to all the step of design, selection, production and distribution of our products in the channels in which we operate, without ever compromising on quality, in order to guarantee you **certainty of results** and **consistency of performance**.*



# ORO DI MACINA

L'aspetto distintivo del nostro assortimento prodotti è il prezioso contenuto di **germe di grano vitale**, ossia il cuore del chicco, dove sono contenuti i suoi nutrienti più pregiati. **Il germe di grano** migliora l'impasto, conferendo profumo, sapore, leggerezza e colore dorato, grazie alla reazione di Maillard. Fornisce nutrienti come calcio, fosforo, magnesio e vitamine, favorendo il benessere. Aiuta anche la maturazione completa dell'impasto e facilita la lavorazione, garantendo risultati e qualità costanti. Abbiamo **brevettato un processo per conservare vitalità e principi attivi** del germe di grano, grazie all'estrazione a freddo e alla macinazione a pietra.

*The most important feature of our product range is the valuable content of **vital wheat germ**, the very heart of the grain, rich in essential nutrients.*

***Wheat germ** enhances the dough, providing aroma, flavor, lightness, and a golden color, thanks to the Maillard reaction. It offers nutrients such as calcium, phosphorus, magnesium, and vitamins, promoting overall well-being. Additionally, it supports the full maturation of the dough and facilitates processing, ensuring consistent results and quality. We hold a **patent for a process that preserves the vitality and active ingredients** of wheat germ through cold extraction and stone grinding.*

Germe di grano vitale / Vital wheat germ





## Tramonti

**Farina di grano tenero tipo "0" con germe di grano vitale.**

Ideale per la realizzazione di pane, pizza, pizza napoletana, focaccia. Per lunghe lievitazioni, anche maggiori di 48h.

**Type "0" soft wheat flour, with added vital wheat germ.**

*Ideal for the production of bread, pizza, Neapolitan pizza, focaccia. For long leavening times, even longer than 48h.*

**Lavorabilità in macchina  
Machinability**



**Assorbimento  
Absorption**



**Estensibilità  
Extensibility**



**Intensità di gusto  
Taste intensity**



**W // 330-360**



**Lunga Lievitazione  
Long Leavening times**



**Sacchi 10 kg, 25 kg  
Packaging 10 kg, 25 kg**



## Costiera

**Farina di grano tenero tipo "0" con germe di grano vitale.**

Ideale per la realizzazione di pane, pizza, pizza napoletana, focaccia. Per medie lievitazioni, 24-48h.

**Type "0" soft wheat flour, with added vital wheat germ.**

*Ideal for production of bread, pizza, Neapolitan pizza, focaccia. Medium leavening times, 24-48h.*

**Lavorabilità in macchina  
Machinability**



**Assorbimento  
Absorption**



**Estensibilità  
Extensibility**



**Intensità di gusto  
Taste intensity**



**W // 290 - 330**



**Media Lievitazione  
Medium Leavening times**



**Sacchi 10 kg, 25 kg  
Packaging 10 kg, 25 kg**



## Verace

**Farina di grano tenero tipo "0" con germe di grano vitale.**

Ideale per la realizzazione di pane, pizza, pizza napoletana, focaccia, pasta. Per brevi lievitazioni, fino a 24h.

**Type "0" soft wheat flour, with added vital wheat germ.**

*Ideal for production of bread, pizza, Neapolitan pizza, focaccia and pasta. Short leavening times, up to 24h.*

**Lavorabilità in macchina  
Machinability**



**Assorbimento  
Absorption**



**Estensibilità  
Extensibility**



**Intensità di gusto  
Taste intensity**



**W // 200-230**



**Breve Lievitazione  
Short Leavening times**



**Sacchi 10 kg, 25 kg  
Packaging 10 kg, 25 kg**



# Linea Oro Di Macina / Oro Di Macina Line



## Oro Fibra Uno

**Farina di grano tenero tipo "1" con germe di grano vitale.**

Ideale per la realizzazione di pane, pizza, focaccia, pasticceria da forno, biscotti e pasta sfoglia dal profumo e gusto caratteristici. Per medie lievitazioni.

**Type "1" soft wheat flour, with added vital wheat germ.**

*Ideal for the production of bread, pizza, focaccia, pastry products, cookies, puff pastry with a characteristic aroma and taste. Medium leavening times.*

**Lavorabilità in macchina  
Machinability**



**Assorbimento  
Absorption**




**Estensibilità  
Extensibility**




**Intensità di gusto  
Taste intensity**



 **W // 290-310**

 **Media Lievitazione**  
*Medium Leavening times*

 **Sacchi 10 kg, 25 kg**  
*Packaging 10 kg, 25 kg*



## Oro Fibra Due

**Farina di grano tenero tipo integrale con germe di grano vitale.**

Ideale per la realizzazione di pane, pizza, focaccia, pasticceria da forno, biscotti e pasta sfoglia dal profumo caratteristico e dal gusto deciso. Per medie lievitazioni.

**Wholemeal soft wheat flour, with added vital wheat germ.**

*Ideal for the production of bread, pizza, focaccia, pastry products, cookies, puff pastry with a characteristic aroma and strong taste. Medium leavening times.*

**Lavorabilità in macchina  
Machinability**



**Assorbimento  
Absorption**




**Estensibilità  
Extensibility**



**Intensità di gusto  
Taste intensity**



 **Media Lievitazione**  
*Medium Leavening times*

 **Sacchi 10 kg**  
*Packaging 10 kg*





## Moreschina

**Farina multicereali con semi e germe di grano vitale.**

Ideale per la realizzazione di pane, pizza, focaccia, pasticceria da forno, biscotti e pasta sfoglia dal profumo e gusto di cereali e semi (sesamo, girasole e lino). Per medie lievitazioni.

**Multigrain flour with seeds and vital wheat germ.**

*Ideal for the production of bread, pizza, focaccia, pastry products, cookies, puff pastry characterised by the aroma and taste of cereals and seeds (sesame, sunflower and flax).*

*Medium leavening times.*

**Lavorabilità in macchina  
Machinability**



**Assorbimento  
Absorption**



**Estensibilità  
Extensibility**



**Intensità di gusto  
Taste intensity**



**Media Lievitazione**  
*Medium Leavening times*



**Sacchi 10 kg**  
*Packaging 10 kg*

## Moreschina Ricca

**Farina multicereali scura con semi e germe di grano vitale.**

Ideale per la realizzazione di pane, pizza, focaccia, pasticceria da forno, biscotti e pasta sfoglia caratterizzati dal colore scuro e profumo e gusto di cereali e semi (sesamo, girasole, miglio e lino) Per medie lievitazioni.

**Dark multigrain flour with seeds and vital wheat germ.**

*Ideal for the production of bread, pizza, focaccia, pastry products, cookies, puff pastry characterised by dark colour and the aroma and taste of cereals and seeds (sesame, sunflower, millet and flax).*

*Medium leavening times.*

**Lavorabilità in macchina  
Machinability**



**Assorbimento  
Absorption**



**Estensibilità  
Extensibility**



**Intensità di gusto  
Taste intensity**



**Media Lievitazione**  
*Medium Leavening times*



**Sacchi 10 kg**  
*Packaging 10 kg*



## Vera Napoli

**Farina di grano tenero tipo "0" con germe di grano vitale e semola.**

Ideale per pizza d'asporto, pizza a domicilio e pizza in teglia.

Miscela equilibrata per donare croccantezza, fragranza e colore dorato.

**Type "0" soft wheat flour with vital wheat germ and durum wheat.**

*Ideal for take away pizza, delivery, pan pizza.*

*Balanced blend to give crunchiness, fragrance and golden color.*

**Lavorabilità in macchina  
Machinability**



**Assorbimento  
Absorption**




**Estensibilità  
Extensibility**



**Intensità di gusto  
Taste intensity**



 **Sacchi 10 kg, 25 kg**  
Packaging 10 kg, 25 kg



## Pizza Piuma

**Farina di grano tenero tipo "0" e latte in polvere.**

Ideale per burger bun, pane soffice, focaccia, pizza in teglia.

Selezione di grani pregiati miscelati con latte in polvere per un prodotto finito soffice e leggero.

**Type "0" soft wheat flour and powdered milk.**

*Ideal for burger buns, soft bread, focaccia and pan pizza.*

*Selection of special grains mixed with powdered milk for a soft and light finished product.*

**Lavorabilità in macchina  
Machinability**



**Assorbimento  
Absorption**




**Estensibilità  
Extensibility**



**Intensità di gusto  
Taste intensity**



 **Sacchi 10 kg, 25 kg**  
Packaging 10 kg, 25 kg



## aRoma

**Farina di grano tenero tipo "0", farina di riso, semola rimacinata di grano duro e germe di grano vitale.**

Ideale per la produzione di pinsa e pizza in teglia, croccanti fuori e morbidi dentro. Prodotto senza soia né OGM.

**Type "0" soft wheat flour, rice flour, re-milled durum wheat semolina and vital wheat germ.**

*Ideal for the production of pinsa and pan pizza, crunchy on the outside and soft on the inside. Product without soy or GMOs.*

**Lavorabilità in macchina  
Machinability**



**Assorbimento  
Absorption**




**Estensibilità  
Extensibility**



**Intensità di gusto  
Taste intensity**



 **Sacchi 10 kg**  
Packaging 10 kg



## Vesuvio

**Farina di grano tenero tipo "0" con germe di grano vitale.**

Permette di realizzare la vera pizza napoletana anche in forno elettrico. Selezione di grani pregiati sottoposti a germinazione assistita.

**Type "0" soft wheat flour, with added vital wheat germ.**

*For a genuine Neapolitan pizza even in an electric oven. Selection of fine grains subjected to assisted germination.*

**Lavorabilità in macchina**  
*Machinability*



**Assorbimento**  
*Absorption*



**Estensibilità**  
*Extensibility*



**Intensità di gusto**  
*Taste intensity*



**Media Lievitazione**  
*Medium Leavening times*



**Sacchi 10 kg**  
*Packaging 10 kg*

## Pizza Spolvero

**Semola di grano duro, semola rimacinata di grano duro essiccata, farina di grano tenero tipo "00", farina di riso, farina di mais bianco.**

Farina da spolvero; migliora la crosta della pizza in cottura ed evita le bruciature dell'impasto.

**Durum wheat semolina, dried re-milled durum wheat semolina, type "00" soft wheat flour, rice flour, white corn flour.**

*Flour for dusting; it improves the pizza crust during cooking and avoids the dough from burning.*



**Sacchi 10 kg**  
*Packaging 10 kg*





## Piessa

**Farina di grano tenero tipo "0" con germe di grano vitale.**

Ideale per la realizzazione di panettone, pandoro, babà e per i rinfreschi del lievito madre.

**Type "0" soft wheat flour, with added vital wheat germ.**

*Ideal for the production of panettone, pandoro, babà and for refreshments of sourdough.*

Lavorabilità in macchina  
*Machinability*



Assorbimento  
*Absorption*





Estensibilità  
*Extensibility*




Intensità di gusto  
*Taste intensity*



 **W // 380-410**

 **Lunga Lievitazione**  
*Long Leavening times*

 **Sacchi 12,5 kg**  
*Packaging 12,5 kg*



## Ellevù

**Farina di grano tenero tipo "0" con germe di grano vitale.**

Ideale per la realizzazione di croissant, cornetti all'italiana, viennoiserie, brioche.

**Type "0" soft wheat flour, with added vital wheat germ.**

*Ideal for the production of croissants, Italian croissants, viennoiserie, brioches.*

Lavorabilità in macchina  
*Machinability*



Assorbimento  
*Absorption*




Estensibilità  
*Extensibility*




Intensità di gusto  
*Taste intensity*



 **W // 330-360**

 **Media Lievitazione**  
*Medium Leavening times*

 **Sacchi 12,5 kg**  
*Packaging 12,5 kg*



## Dibì

**Farina di grano tenero tipo "0" con germe di grano vitale.**

Ideale per la realizzazione di pan di Spagna, pasta frolla, biscotti, crostate, bigné.

**Type "0" soft wheat flour, with added vital wheat germ.**

*Ideal for the production of sponge cake, shortcrust pastry, cookies, tarts, bigné.*

Lavorabilità in macchina  
*Machinability*



Assorbimento  
*Absorption*




Estensibilità  
*Extensibility*




Intensità di gusto  
*Taste intensity*



 **W // 200-230**

 **Breve Lievitazione**  
*Short Leavening times*

 **Sacchi 12,5 kg**  
*Packaging 12,5 kg*

# Eleva di *Gusto* i tuoi impasti.

L'unica Pasta Madre per pizza  
con **Germe Madre®**.



## M DRE

**Germe Madre®** è il processo brevettato che permette di ottenere paste madri 100% naturali ad alta connotazione aromatica, grazie alla fermentazione in infusi botanici.




### M Ama® VIVA

**Pasta madre essiccata con lievito, per preparazioni salate.**

Prodotta con il processo brevettato Germe Madre® 100% naturale, dona il gusto tipico delle lunghe lievitazioni. Contiene 2% di lievito secco.

***Dried sourdough with yeast, for savoury preparations.***

*Made with the 100% natural patented Germe Madre® process, it delivers the authentic taste of slow fermentation. Contains 2% dry yeast.*

 **Confezione 1 kg**  
Packaging 1 kg




### M Ama® PURA

**Pasta madre essiccata senza lievito, per preparazioni salate.**

Prodotta con il processo brevettato Germe Madre® 100% naturale, arricchisce impasti di pane, pizza e focaccia con profumi intensi di grano e cereali, donando il gusto tipico della crosta di pane.

***Dried sourdough without yeast, for savoury preparations.***

*Made with the 100% natural patented Germe Madre® process, it enriches bread, pizza and focaccia doughs with intense aromas of wheat, giving the characteristic flavour of bread crust.*

 **Confezione 1 kg**  
Packaging 1 kg




### M Ama® DOLCE

**Pasta madre essiccata senza lievito, per preparazioni dolci.**

Prodotta con il processo brevettato Germe Madre® 100% naturale, dona profumi e gusto intensi di arancia e vaniglia a impasti lievitati, frolle e viennoiserie.

***Dried sourdough without yeast, for sweet preparations.***

*Made with the 100% natural patented Germe Madre® process, it delivers intense orange and vanilla aroma and flavour to leavened doughs, shortcrust pastries and viennoiserie.*

 **Confezione 1 kg**  
Packaging 1 kg



### Mais Corvino

**Farina di mais corvino.**


Ideale per impasti alternativi, dal colore caldo, texture puntinata e sapore rustico.

Dosaggio: 10-30% sulla farina.

**Corvino corn flour.**

*Ideal for alternative doughs, with a warm color, dotted texture and rustic flavor.*

*Dosage: 10-30% on the flour.*

 **Sacchi 5 kg,**  
Packaging 5 kg




### Farina di riso

**Farina di riso.**

Farina di riso termotrattata, ideale per impasti leggeri e croccanti.

**Rice flour.**

*Heat-treated rice flour, ideal for light and crunchy doughs.*

 **Sacchi 5 kg,**  
Packaging 5 kg





### Fritture

**Farina di grano tenero tipo "1", germe di grano, semola rimacinata di grano duro, amido di frumento e lievito istantaneo.**

Ideale per ottenere frittiture croccanti, dorate e leggere, grazie al minor assorbimento di olio.

**Type '1' soft wheat flour, wheat germ, re-milled durum wheat semolina, wheat starch and instant yeast.**

*Ideal for obtaining crispy, golden and light fried foods, thanks to the lower oil absorption.*



**Sacchi 5 kg,**  
Packaging 5 kg



### Nero Di Mais

**Miscela di farine a base di mais corvino e semi.**

Ideale per prodotti dolci e salati dal gusto rustico: pasta frolla, biscotti, cake e snack dal colore unico.

**Blend of flours based on Corvino corn and seeds.**

*Ideal for sweet and savory products with a rustic flavor: shortcrust pastry, cookies, cakes and snacks with a unique color.*



**Sacchi 5 kg,**  
Packaging 5 kg





## Mix Pane e Pizza

**Amido di mais; farina di mais; fecola di patate; farina di riso; fibra vegetale; zucchero; addensanti: E464, E460, E412; pasta madre di riso, sale.**


Ideale per pane e pizza senza glutine, caratterizzati da buona alveolatura e mollica soffice.

Non contiene lievito.

**Corn starch; corn flour; potato starch; rice flour; vegetable fibre; sugar; thickeners: E464, E460, E412; rice sourdough, salt.**

*Ideal for gluten-free bread and pizza, characterised by good alveolation and soft crumb.*

*Yeast not included.*

 **Sacchi 5 kg,**  
Packaging 5 kg




## Mix per Dolci

**Amido di mais; fecola di patate; farina di riso; addensante E464; agenti lievitanti (3,8%): E500, E336, E327, aroma.**

Ideale per paste montate soffici (pan di spagna, plum cake, muffin).  
Contiene lievito.

**Corn starch; potato starch; rice flour; thickener E464; raising agents (3,8%): E500, E336, E327; flavoring.**

*Ideal for soft whipped pastries (sponge cake, plum cake, muffins).  
Yeast included.*

 **Sacchi 5 kg,**  
Packaging 5 kg




## Mix per Pasta Frolla

**Amido di mais; fecola di patate; farina di riso; addensante: E464; agenti lievitanti (0,6%): E500, E336, E450, E327.**

Ideale per pasta frolla, dolce e salata, gustosa e con la giusta struttura e consistenza.  
Contiene lievito.

**Corn starch; potato starch; rice flour; thickener: E464; raising agents (0,6%): E500, E336, E450, E327.**

*Ideal for shortcrust pastry, sweet and savoury, tasty and with the right structure and consistency.  
Yeast included.*

 **Sacchi 5 kg,**  
Packaging 5 kg



# Oro di Macina *Academy*

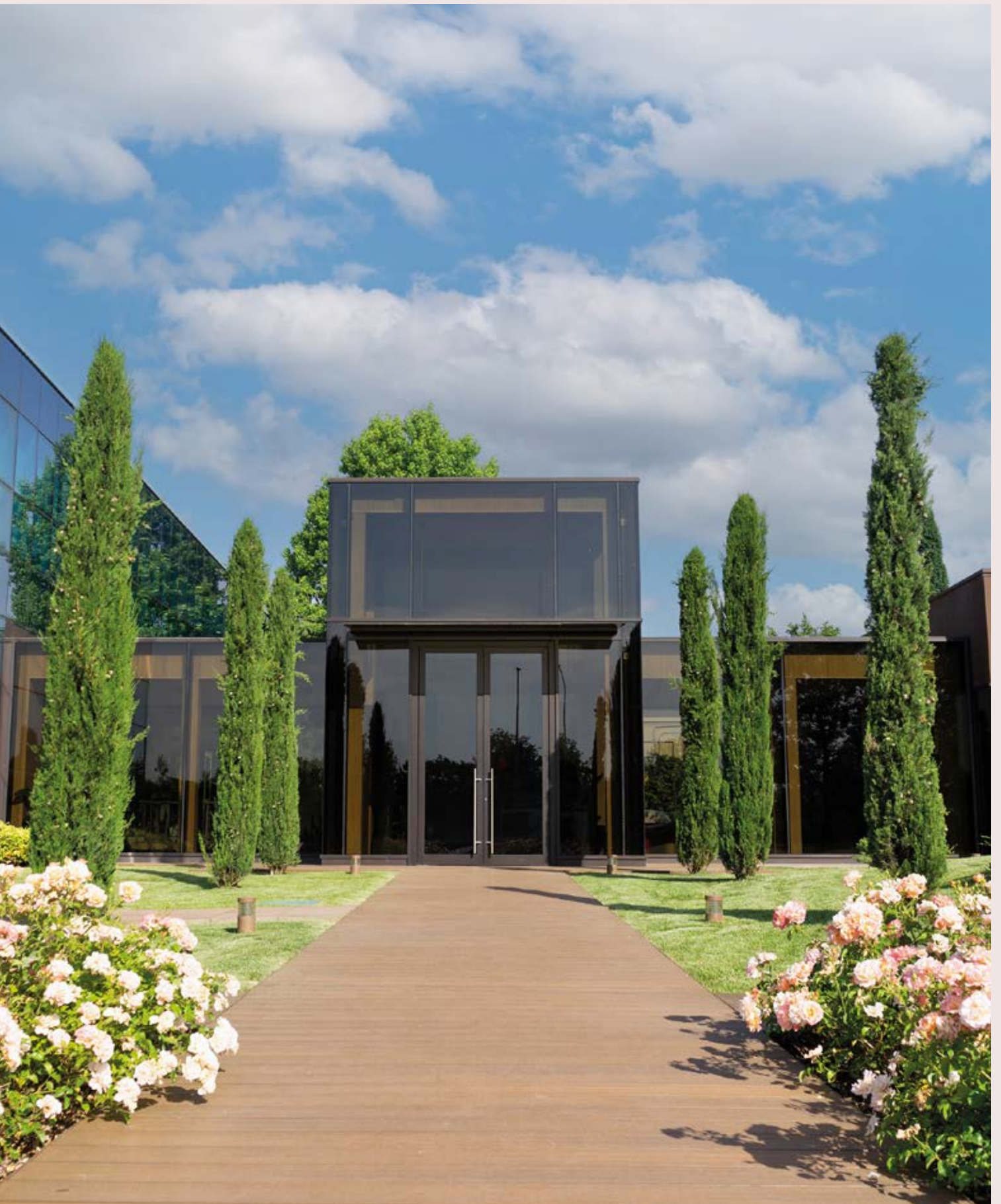
In Molino Vigevano poniamo al centro di tutto il cliente. Per questo abbiamo dato vita alla **Oro di Macina Academy**, un insieme di servizi in grado di garantirti **formazione professionale, assistenza post vendita gratuita, consulenza e costante dialogo con i nostri tecnici** per migliorare la tua azienda e portarla al successo.

*Ti accompagniamo verso il successo.  
Scopri tutti i corsi!*

*At Molino Vigevano we put the customer at the center of everything. This is why we created the **Oro di Macina Academy**, a set of services that can guarantee you **professional training, free after-sales assistance, consultancy and constant dialogue with our technicians** to improve your company and lead it to success.*

*We drive you towards success.  
Discover all the courses!*

[www.rodimacinacademy.com](http://www.rodimacinacademy.com)



# Servizi

**Molino Vigevano**, l'alleato vincente per **semplificare il tuo lavoro**, attraverso **i nostri prodotti e il nostro supporto**.

***Molino Vigevano**, the winning ally to **simplify your work**, through **our products** and **our support**.*

## Formazione/*Training*

Corsi di formazione professionale  
*Professional training courses*

## Assistenza/*Assistance*

Assistenza tecnica post vendita gratuita  
*Free after-sales technical assistance*

## Eccellenza/*Excellence*

Possibilità di entrare a far parte del nostro Club di pizzerie di qualità  
*Possibility to join our Club of quality pizzerias*

## Dialogo/*Dialogue*

Dialogo diretto con noi e con i nostri tecnici  
*Direct dialogue with us and our technicians*

## Consulenza/*Consulting*

Consulenza continua per supportare la tua attività  
*Continuous consulting to support your business*



CODICE EAN EAN CODE	CODICE ARTICOLO SKU CODE	REFERENZA PRODUCT	KG PER SACCO KG PER BAG	SACCHI PER PALLET BAGS PER PALLET	SACCHI PER STRATO BAGS PER LAYER	SCADENZA SHELF LIFE
<b>Linea Oro Di Macina</b>						
8004917005778	5778P025	TRAMONTI	25	40	4	12 m
8004917003880	3880P010	TRAMONTI	10	90	6	12 m
8004917005679	5679P025	COSTIERA	25	40	4	12 m
8004917005686	5686P010	COSTIERA	10	90	6	12 m
8004917005808	5808P025	VERACE	25	40	4	12 m
8004917003897	3897P010	VERACE	10	90	6	12 m
8004917004382	4382P025	ORO FIBRA UNO	25	40	4	12 m
8004917004658	4658P010	ORO FIBRA UNO	10	90	6	12 m
8004917005105	5105P010	ORO FIBRA DUE	10	90	6	12 m
8004917004726	4726P010	MORESCHINA	10	90	6	12 m
8004917003712	3712P010	MORESCHINA RICCA	10	90	6	12 m
<b>Linea Selezioni Speciali</b>						
8004917004030	4030P025	VERA NAPOLI	25	40	4	12 m
8004917004665	4665P010	VERA NAPOLI	10	90	6	12 m
8004917004023	4023P025	PIZZA PIUMA	25	40	4	12 m
8004917002098	2098P010	PIZZA PIUMA	10	90	6	12 m
8004917002975	2975P010	AROMA	10	90	6	12 m
8004917003989	3989P010	VESUVIO	10	90	6	12 m
8004917003996	3996P010	PIZZA SPOLVERO	10	90	6	12 m
<b>Linea Oro Di Macina - Pasticceria</b>						
8004917003392	3392P012	PIESSE	12,5	72	6	12 m
8004917003408	3408P012	ELLEVÙ	12,5	72	6	12 m
8004917003415	3415P012	DIBÌ	12,5	72	6	12 m
<b>Linea Paste Madri</b>						
8009355003904	3904P005	M AMA VIVA (5 x 1kg)	5	144	24	24 m
8009355003911	3911P005	M AMA PURA (5 x 1kg)	5	144	24	24 m
8009355003928	3928P005	M AMA DOLCE (5 x 1kg)	5	144	24	24 m
<b>Linea Ristorazione</b>						
8004917002197	2197P005	MAIS CORVINO	5	120	12	12 m
8004917003033	3033P005	FARINA DI RISO	5	120	12	12 m
8004917002180	2180P005	FRITTURE	5	120	12	24 m
8004917006522	6522P005	NERO DI MAIS	5	120	12	8 m
<b>Linea Oro Free / Senza Glutine</b>						
8004917005709	5709P005	MIX PER PANE E PIZZA	5	120	12	12 m
8004917005716	5716P005	MIX PER DOLCI	5	120	12	12 m
8004917005723	5723P005	MIX PER PASTA FROLLA	5	120	12	12 m





# MOLINO VIGEVANO 1936

**Molino Vigevano 1936 srl**

Via dell'Artigianato 5, 27020 Torre d'Isola (PV)

T. +39 0382 928338 - [consumatori@molinovigevano.it](mailto:consumatori@molinovigevano.it)

[www.molinovigevano.com](http://www.molinovigevano.com)

**Molino Vigevano 1936 srl**

è una società del Gruppo Lo Conte

