



Linea Professionale

FARINE PER PIZZERIA

Farine Professionali che nascono per esaltare
aromi, gusto e benessere.

Chi Siamo

MOLINO VIGEVANO

dal 1936, creatori di farine naturali.

La storia di Molino Vigevano inizia nel **1936**. Abbiamo alle spalle oltre 80 anni di esperienza e innovazione legate al mondo dell'arte bianca.

Abbiamo implementato e brevettato nuove tecniche molitorie come la pressatura a freddo e la macinatura a pietra del germe di grano, fondamentali passaggi per la nostra “**Oro di Macina**”, l'**unica farina con germe di grano** macinato a pietra, ancora **vitale** e ricco di tutte le sue proprietà.

E abbiamo da sempre selezionato grani di qualità, per dar vita a **farine naturali che aiutano il professionista nel proprio lavoro quotidiano** e che contribuiscono a fornire una **sana alimentazione a chi le consuma**.





SEMPLICEMENTE GERME VITALE

Come nascono le nostre

FARINE NATURALI?

Da ricerca, tempo e qualità!

Le nostre farine naturali sono frutto di grani selezionati e della nostra arte molitoria. La qualità delle farine naturali esclude l'uso di additivi ed è garanzia di salute e benessere per chi sceglie di mangiarle ogni giorno.

Selezione della materia prima, ricerca tecnologica, controllo di ogni singolo lotto sono solo alcune delle fasi del nostro **grande impegno quotidiano**. Siamo un piccolo mulino e proprio per questo abbiamo tutto il tempo per **prenderci cura delle nostre farine**. L'obiettivo? Semplificare la vita di chi ci sceglie e far star bene chi consuma i nostri prodotti.



SEMPLICEMENTE GRANO

I grani migliori

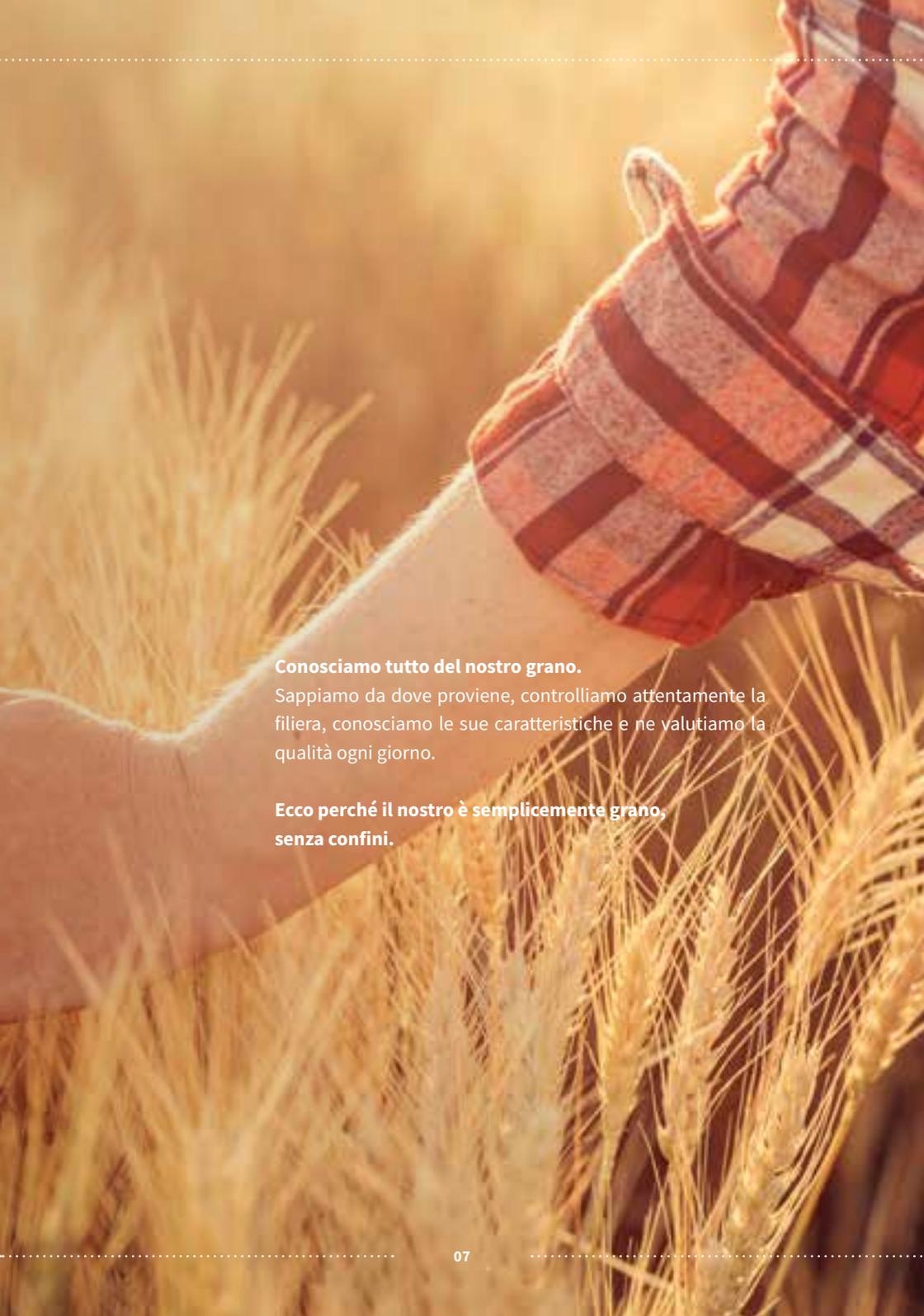
SENZA CONFINI

per esaltarne proprietà e benefici.

Molino Vigevano è artigiano della farina. Il nostro compito è di selezionare i migliori grani e trasformarli in modo da esaltarne le proprietà e, se possibile, migliorarne la qualità attraverso l'attenta unione dei diversi grani, che solo l'esperienza può bilanciare alla perfezione.

Tutto questo si traduce in una parola: conoscenza.

Molino Vigevano ha acquisito nel tempo una grande conoscenza di ogni tipologia di grano, di ogni area e paese produttore. Perché **crediamo che le cose buone non abbiano confini e che sia nostro dovere offrirvi il meglio**, ovunque esso sia. Ecco perché selezioniamo grani italiani, europei e nordamericani, scelti per le loro caratteristiche e proprietà.



Conosciamo tutto del nostro grano.

Sappiamo da dove proviene, controlliamo attentamente la filiera, conosciamo le sue caratteristiche e ne valutiamo la qualità ogni giorno.

**Ecco perché il nostro è semplicemente grano,
senza confini.**

PROCEDIMENTO
BREVETTATO

Germe di Grano | Oro di Macina

GUSTO

BENESSERE E QUALITÀ

in una sola farina.

Cos'è Oro di Macina? **È il riassunto della nostra esperienza e dell'innovazione nel mondo delle farine.** È il prodotto di punta della nostra produzione, dedicato a pizzaioli che vogliono il meglio.

Il vero gusto del grano, il più intenso, quello delle farine di una volta, naturali e poco raffinate.

Oro di Macina è vita! L'unica farina con all'interno il germe di grano: la parte più preziosa di ogni chicco. Abbiamo brevettato un processo per conservare vitalità e principi attivi del germe di grano, grazie all'estrazione a freddo e alla macinazione a pietra. Dal germe non tostato nasce una polvere dorata, che rende le nostre farine più facili da lavorare.



IL GERME DI GRANO

LA PARTE PIÙ PREZIOSA DEL CHICCO NELLA TUA FARINA

01

Conferisce all'impasto
più profumo, sapore,
gusto e leggerezza.

02

Fornisce calcio, fosforo,
magnesio e aminoacidi,
per il massimo del benessere.

03

Favorisce una maturazione completa
dell'impasto grazie alla presenza
di zuccheri semplici biodisponibili
all'interno del germe di grano vitale.

04

Assicura risultati e qualità costanti,
aiutandoti a mantenere sempre alta
la reputazione del tuo locale e a
differenziarti dalla concorrenza.







LE TUE

FARINE PER PIZZERIA

Il vero gusto del grano

LINEA ORO DI MACINA

Le farine su misura

É una linea di farine bilanciate e studiate per usi specifici a cui aggiungiamo fiocchi di germe di grano macinati a pietra, ancora vitale e ricco di tutte le sue proprietà.

Oro di Macina comprende una serie di **farine diverse** tra loro per **tempi di lievitazione** (breve, media e lunga), **adatte ad abitudini di lavorazione differenti** e ad **impasti tipici** (napoletana, romana, classica, etc.).



Tramonti Oro	Lunga Lievitazione	Descrizione
Farina di grano tenero tipo "0" con germe di grano	W 330-360	La farina di grano tenero "0" è ottenuta da un'attenta selezione dei migliori grani e impreziosita dal germe di grano vitale macinato a pietra che esalta aromi e fragranze delle pizze favorendo la digeribilità.
Costiera Oro	Media Lievitazione	
Farina di grano tenero tipo "0" con germe di grano	W 270-290	
Verace Oro	Breve Lievitazione	
Farina di grano tenero tipo "0" con germe di grano	W 200-230	
Oro Fibra 1	Media Lievitazione	Descrizione
Farina di grano tenero tipo "1" con germe di grano	W 290-310	Durante il processo di macinazione vengono mantenute alcune parti ricche di fibre, per una farina con più gusto, profumi e sali minerali. Viene aggiunto il nostro germe di grano vitale macinato a pietra per un risultato unico.
Oro Fibra 2	Media Lievitazione	Descrizione
Farina integrale		Miscela di farine integrali con crusca per ottenere una pizza puntinata e non troppo scura. Contiene il germe di grano per una pizza corposa, digeribile e dal gusto particolare.
Moreschina	Media Lievitazione	Descrizione
Farina di grano tenero tipo "0" con germe di grano vitale e semi interi		La presenza di 8 cereali con semi interi e germe di grano conferiscono al prodotto finito un sapore eccezionale, per una pizza croccante, fragrante dal tipico colore dorato.
Moreschina Ricca	Media Lievitazione	Descrizione
Farina di grano tenero tipo "1" con germe di grano vitale e semi interi		La presenza di 12 cereali con semi interi e germe di grano conferiscono al prodotto finito un sapore eccezionale, per una pizza dal gusto intenso e da un colore scuro.

Farine di qualità

SELEZIONI SPECIALI

Per pizze tutte di un'altra pasta

La nostra linea di farine per usi specifici, **ideate e studiate per semplificare il lavoro di ogni professionista.**

Sono Speciali perché le realizziamo appositamente per esigenze ed usi specifici; sono Selezioni su misura per ricette particolari. **Digeribilità, croccantezza, morbidezza, friabilità.** Ad ogni consistenza e caratteristica della ricetta finale dedichiamo la giusta farina dalla qualità costante, preziosa alleata di ogni professionista.



<i>Vera Napoli</i>	<i>Utilizzo</i>	<i>Descrizione</i>
Farina di grano tenero tipo "0"	Per pizza da asporto	Miscela equilibrata formata da farina di grano tenero selezionato e semola rimacinata. La particolare struttura proteica dell'impasto rende la pizza croccante, fragrante e dal tipico colore dorato.
<i>Pizza Piroma</i>	<i>Utilizzo</i>	<i>Descrizione</i>
Farina di grano tenero tipo "0"	Per focacce, pani morbidi e burger bun.	Selezione di grani pregiati miscelati con ingredienti naturali per un prodotto finale estremamente soffice e leggero.
<i>Vesuvio</i>	<i>Utilizzo</i>	<i>Descrizione</i>
Farina di grano tenero tipo "0"	Per pizza napoletana	Grazie ad una selezione di grani pregiati, accuratamente sottoposti a germinazione assistita, permette di realizzare la vera pizza napoletana. Cottura dorata ed uniforme, anche in forno elettrico a temperature più basse, per pizze gustose e digeribili.
<i>Oro Free - Senza Glutine</i>	<i>Utilizzo</i>	<i>Descrizione</i>
Miscele senza glutine	Per pizza, pane, dolci e frolla	Miscele accuratamente realizzate con la garanzia di un grande marchio, il know-how del nostro laboratorio di Ricerca & Sviluppo e prodotta in uno stabilimento certificato e di ultima generazione dedicato al Senza Glutine.

Un mondo di servizi per il professionista

ORO DI MACINA ACADEMY

Ti accompagniamo verso il successo

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.**



Oro di Macina Academy è la nostra “ricetta” per semplificare il vostro lavoro, attraverso il nostro supporto attivo e le nostre farine.

SERVIZI

FORMAZIONE

Corsi di formazione professionale

ASSISTENZA

Assistenza tecnica post vendita gratuita

VISIBILITÀ

Visibilità attraverso la nostra comunicazione

ECCELLENZA

Possibilità di entrare a far parte del nostro Club di pizzerie di qualità

DIALOGO

Dialogo diretto con noi e con i nostri tecnici

CONSULENZA

Consulenza continua per supportare la tua attività





Tasca porta schede
integrative



Molino Vigevano 1936

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

T. +39 0384 298479

molinovi@molinovigevano.it

www.molinovigevano.it

Molino Vigevano 1936 srl

è una società del Gruppo Lo Conte

