

FARINE SPECIALI

Di speciale, nelle farine Dallagiovanna, c'è tutto: c'è l'intuito del Signor Pierluigi nello scegliere i grani più adatti, i metodi di analisi e ricerca delle miscele, le lavorazioni migliori della tradizione e i macchinari più all'avanguardia. Infine, di speciale ci sono loro: i Maestri del Laboratorio d'Arte Bianca, importanti professionisti del settore e insegnanti nelle migliori scuole d'Italia, che con la loro arte e l'esperienza di anni d'eccellenza sono fondamentali per la resa e il miglioramento continuo della produzione.

SPECIAL FLOURS

Everything is very special in Dallagiovanna's flours: intuition in choosing the most suitable wheats, methods of analysis and research, best tradition processes and the most avant-gard machinery.

Last but not least there are the Masters of the White Art Laboratory, important professionals and teachers in the leading schools in Italy, whom with their experience are fundamental for the continuous improvement of production.



FAR DOLCI

FARINE SPECIALI PER PASTICCERIA TESTATE DAI MIGLIORI MAESTRI

Elastiche ma resistenti, con grande equilibrio proteico e di facile lavorazione, "le dolcissime" sono in grado di regalare delicatezza e inalterabilità al gusto finale dei vostri dolci.

Le miscele per lievitati Dallagiovanna sono rinomate per la loro qualità. Tuttavia, la continua ricerca d'eccellenza del Molino e la collaborazione con il M° Pasticciere Achille Zoia hanno mostrato che si poteva andare oltre: prove costanti, studi e analisi di laboratorio hanno portato "le dolcissime", una linea alternativa a quelle già esistenti, appositamente studiata per i dolci, dai risultati più gentili e a conservazione molto più lunga. Le farine ottenute sono poi testate nelle migliori scuole d'Italia, CAST Alimenti e ALMA dove ogni maestro esprime le proprie esigenze e commenti utili allo sviluppo continuo delle miscele.

SPECIAL FLOUR FOR PASTRY TESTED BY THE BEST MASTERS

Elastic but resistant, with great protein balance and easy to amalgamate, "le dolcissime" are able to bestow a delicate and unaltered final taste on your desserts.

Dallagiovanna blends for leavened products are renowned for their quality. However, the continuous research for excellence by the Molino and the cooperation with Pastry M° Achille Zoia have demonstrated that it is possible to surpass current levels: constant testing, studies and laboratory analysis have produced an alternative line to those already existing, "le dolcissime" studied purposely for pastry, give the most pleasing results and allow for extended shelf life. The flours obtained are then tested in the most prestigious schools in Italy, CAST Alimenti and ALMA, where every master expresses his own needs and useful comments to the continuous development of the blends.



TIPO 00

FROLLA 130 SHORTCRUST

W 130
P/L 0,50

5/25 kg



TIPO 00

FROLLA SHORTCRUST

W 170
P/L 0,50

5/25 kg



TIPO 00

SFOGLIA PUFF PASTRY

W 300
P/L 0,55

5/25 kg



TIPO 00

SOFT BRIOCHE

W 320
P/L 0,50
W 380
P/L 0,55

5/25 kg



TIPO 00

Z PANETTONE

W 360
P/L 0,50
W 390
P/L 0,55

5/25 kg

**"In valigia?
Sempre un pezzo di lievito."**

M° Achille Zoia



FAR PIZZA & FOCACCIA

FARINE SPECIALI TESTATE DAI MIGLIORI MAESTRI PIZZAIOLI D'ITALIA

Le pizze sfornate con le farine Dallagiovanna hanno profumo, gusto, croccantezza e sono perfette anche per lavorazioni e tecnologie contemporanee.

La politica di produzione del Molino privilegia la qualità alla quantità e adatta metodi in grado di ottenere miscele naturali e non stressate. Accanto ad una lavorazione che attinge alla tradizione del grano lavato – per una migliore reazione di proteine e amidi – c'è un'etica della macinazione dei chicchi – per non scaldarli troppo e mantenerne le caratteristiche organolettiche. Allo stesso tempo le farine sono ideali per le più moderne tecniche, come quella del freddo, senza alterazione delle caratteristiche chimico-fisiche.

SPECIAL FLOURS TESTED BY THE BEST ITALIAN PIZZA MASTERS

Pizzas baked with Dallagiovanna flours have the smell, taste and fragrance of yesteryear, while still being perfect for contemporary working procedures and technologies.

Molino's production policy favours quality over quantity and adapts methods which make it possible to obtain natural, not forced, blends. In addition to a process that derives from the tradition of washed wheat – for a better reaction of proteins and starches – there is an ethic to the grinding of the grains – so as not to warm them too much and to maintain the olfactory characteristics. At the same time the flours are ideal for more modern techniques, like the cold one, without altering the organoleptic features and gluten values.



TIPO 00
laNapoletana

W 310
P/L 0,70

5/25 kg



Lavorazione rapida
Rapid processing

TIPO 0 E 00
"FR" ROSA
"FR" ROSE
W 200
P/L 0,55

1/10/25 kg



Lavorazione diretta
Direct Manufacture

TIPO 0 E 00
"E" ROSA
"E" ROSE
W 250
P/L 0,55

5/10/25 kg



Breve lievitazione
Brief leavening

TIPO 0 E 00
"N" BLU
"N" BLUE
W 290
P/L 0,55

5/10/25 kg



Media lievitazione
Medium leavening

TIPO 0 E 00
"R" VERDE
"R" GREEN
W 340
P/L 0,60

5/10/25 kg



Lunga lievitazione
Long leavening

TIPO 0 E 00
"S" ROSSA
"S" RED
W 390
P/L 0,60

5/10/25 kg



TIPO 00
DEBOLE
WEAK
 W 240
 P/L 0,55
FORTE
STRONG
 W 330
 P/L 0,60
 5/25 kg

FARINA SPECIALE PER FOCACCIA

Farina di grano tenero, molto dolce ed elastica. Semplice da utilizzare, è studiata appositamente per tutti i tipi di focaccia ed è fornita in due versioni, una forte e una debole.

SPECIAL FLOUR FOR FOCACCIA

Wheat flour, very soft and elastic. Designed for all types of focaccia, is easy to use and comes in two versions, one strong and one weak.





Nobilgrano

FARINA DI GRANO TENERO CON GERME DI GRANO VITALE

Farina ottenuta dalla macinazione e dal conseguente abburrattamento dei migliori grani teneri accuratamente scelti, lavati in acqua secondo la migliore tradizione molitoria e macinati lentamente per non deteriorarne le caratteristiche.

La farina contiene il germe di grano vitale, che rappresenta la parte più nobile ed ad alto valore nutritivo del chicco, dal quale si genera una nuova pianta.

Il germe vitale, viene stabilizzato a freddo per non deteriorarne le caratteristiche, aumentare la shelf-life e ottenere impasti più elastici e lavorabili e pizze ancora più fragranti e saporite.

SOFT WHEAT FLOUR WITH VITAL WHEAL GERM

Powder obtained by grinding and sifting of the best wheats carefully chosen, washed in water in the best tradition milling and grinding slowly to not degrade the characteristics .

The flour contains wheat germ life, which is the most noble and high nutritional value of the grain, from which you build a new plant.

The germ of life, is cold stabilized to not degrade the characteristics and increase the shelf-life and get more flexible and workable dough pizzas and even more fragrant and tasty.



Breve lievitazione
Brief leavening

TIPO 0 E 1
"E" ROSA
"E" ROSE
W 230
P/L 0,55

10/25 kg



Media lievitazione
Medium leavening

TIPO 0 E 1
"N" BLU
"N" BLUE
W 290
P/L 0,55

10/25 kg



Lunga lievitazione
Long leavening

TIPO 0 E 1
"R" VERDE
"R" GREEN
W 340
P/L 0,55

10/25 kg

*Equilibrata e semplice da lavorare,
con la forza vitale del germe di grano.*

WELL-BALANCED AND SIMPLE TO USE, WITH THE VITAL STRENGTH OF WHEAT GERM.

FAR PASTA

FARINE SPECIALI PER PASTA FRESCA E GNOCCHI TESTATE DAI MIGLIORI MAESTRI PASTAI

Una selezione di miscele speciali per pasta fresca, secca e gnocchi che non si escludono, ma si completano a vicenda. Per coniugare le ricette di ogni tradizione alle lavorazioni del nostro tempo.

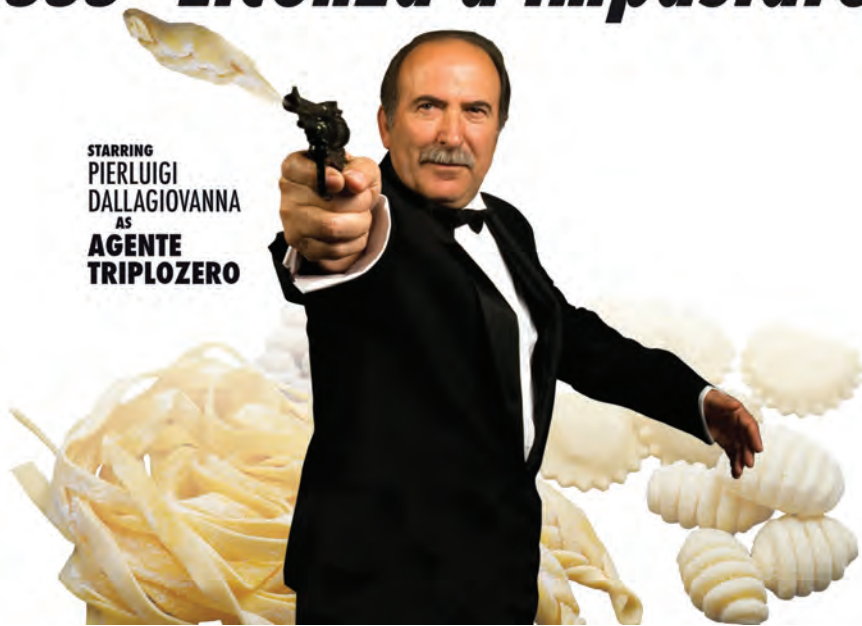
Ecco "La Triplozero", bianchissima ed elastica, in grado di mantenere un'ottima idratazione durante l'impasto. Ideale per pasta fresca, anche ripiena, è affiancata dal Granito, granulato e ben calibrato, per gnocchi, lavorazioni a macchina e per dare rugosità alle paste da sugo. Completano le semole (vedi FAR FARINA) e "La Triplozero Gold" per impasti più tenaci e per lavorazioni a macchina.

SPECIAL FLOUR FOR FRESH PASTA AND GNOCCHI TESTED BY THE BEST MASTERS

A selection of special blends – for fresh and dried pasta – which do not exclude one another, but complete each other, in order to bring together the recipes of every tradition with the manufacturing techniques of modern times. Here is "La Triplozero", brilliant white and malleable, able to maintain excellent hydration. Ideal for fresh pasta, including filled pasta, it is side by side with "Granito" grainy and well balanced, ideal for Gnocchi, machine manufactures and used to give absorbency to pastas intended for sauces, the semolinas (see FAR FARINA) and "La Triplozero Gold" for dough tougher and machining operations.

000,= Licenza d'impastare

STARRING
PIERLUIGI
DALLAGIOVANNA
AS
**AGENTE
TRIPLOZERO**



LA TRIPLOZERO 000,=



Pasta fresca
Fresh pasta

TIPO 00
La Triplozero

1/5/25 kg



Pasta fresca
Fresh pasta

TIPO 00
**La Triplozero
GOLD**

25 kg



TIPO 00
GRANITO

5/25 kg

FAR PANE

FARINE SPECIALI TESTATE DAI MIGLIORI MAESTRI PANIFICATORI

Una moltitudine di varianti, in 0 e 00, create ad hoc con i migliori Maestri per le mille esigenze della panificazione. In grado di dare al vostro pane forza, resa, sviluppo anche con le nuove tecnologie di lavorazione – come quella del freddo – mantenendo gusto e fragranza.

SPECIAL FLOURS TESTED BY THE BEST BAKERS

A multitude of variations at 0 and 00, created ad hoc with the best teachers for the many needs of the bakery. Able to give your bread strength, yield, development also with new processing technologies - like the cold- keeping taste and fragrance.



TIPO 0

**PANE
BREAD**
W 180 - 500
P/L 0,50 - 0,80

25 kg



TIPO 00

**PANE
BREAD**
W 180 - 500
P/L 0,50 - 0,80

25 kg

FAR FARINA

Dai laboratori Dallagiovanna, la miscela perfetta per ogni preparazione.

From the Dallagiovanna Laboratories, the perfect flour mixture for every preparation.



**SEMOLA
EXTRA
SEMOLINA**

5/25 kg



**SEMOLA
RIMACINATA
RE-MILLED
SEMOLINA**

5/25 kg



TIPO 00

kebaBread
W 240
P/L 0,60

25 kg



TIPO 0 E 00
MANITOBA

5/25 kg



TIPO 00
SuperFritto

1/5/25 kg



TIPO 1 E 2
**DEBOLE
WEAK
W 220
FORTE
STRONG
W 390**

25 kg



**INTEGRALE
WHOLEMEAL**
W 240
W 330
W 390

5/25 kg



TIPO 00
UNIVERSALE
W 250
P/L 0,60

0,5/1/5/10 kg



TIPO 0
UNIVERSALE
W 250
P/L 0,60

5 kg

FAR BIO



TIPO 0
**DEBOLE
WEAK
W 220
P/L 0,55
FORTE
STRONG
W 300
P/L 0,65
25 kg**

FARINA DI GRANO TENERO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

I grani sono di origine europea, per la maggior parte italiana. Proposta nelle varianti forte e debole. Tutte le fasi della filiera produttiva sono controllate dal Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici (C.C.P.B.).

WHEAT FLOUR FROM ORGANIC FARMING

The wheat is European, mostly Italian. Proposal variants strong and weak. All stages of the production chain are controlled by the Consortium for the Control of Organic Products (CCPB).