

FARINE SELEZIONE DENTI

FARINE PROFESSIONALI PER PANIFICAZIONE.

Farine 100% naturali, controllate, studiate e testate per uso professionale e per chi lavora con tecniche artigianali, per garantire un prodotto costante di eccellente qualità. L'accurata scelta dei grani, la tecnica e la tecnologia all'avanguardia dei nostri molini e i sistematici controlli che effettuiamo, garantiscono la sicurezza e la grande costanza delle farine che da sempre ci caratterizza. Una gamma completa di farine 0, 00, tipo 1, tipo 2 ed integrali con le differenti referenze di forza ed estensibilità disponibili in formato da 25kg.

PROFESSIONAL BREAD-MAKING FLOURS.

100% natural flours, studied and tested for professional use and for bakers who work with traditional techniques, to ensure a consistent product of excellent quality. The security and great consistency of our flours are guaranteed by the carefully selected grains, the technique and the advanced technology of our mills and by the systematic controls that we carry out. A full range of flours: type 0, 00, type 1, type 2 and whole grain, with different Chopin Alveograph data, available in packages of 25kg.



PRODOTTO 25kg PRODUCT	FORZA - W W	ESTENSIBILITA' P/L P/L
--------------------------	----------------	---------------------------

Farine di grano tenero TIPO "00" *Wheat flour Type "00"*

00 NS	150 - 180	0,60 - 0,90
00N	180 - 210	0,60 - 0,90
00 B	210 - 230	0,60 - 0,90
00 VERDE	220 - 240	0,60 - 0,90
00 AVANA	240 - 260	0,60 - 0,70
00 P	270 - 280	0,65 - 0,75
00 S	300 - 310	0,65 - 0,75
00 R	310 - 320	0,65 - 0,75
00 1	320 - 340	0,65 - 0,75
00 2	340 - 360	0,60 - 0,75
00 3	390 - 430	0,60 - 0,75

Farine di grano tenero TIPO "0" *Wheat flour Type "0"*

0 NS	150 - 180	0,60 - 0,90
0 N	180 - 210	0,60 - 0,90
0 B	210 - 230	0,60 - 0,90
0 VERDE	220 - 240	0,60 - 0,90
0 AVANA	240 - 260	0,60 - 0,70
0 P	270 - 280	0,65 - 0,75
0 S	300 - 310	0,65 - 0,75
0 R	310 - 320	0,65 - 0,75

Farine di grano tenero "DI FORZA" *Wheat flour "STRONG"*

0 4	400 - 420	0,65 - 0,75
0 M2	410 - 440	0,60 - 0,75
0 M5	480 - 520	0,60 - 0,75
0 M5 PLUS	500 - 520	0,70 - 0,80

FARINE SELEZIONE DENTI

FARINE BIOLOGICHE

Le nostre farine Biologiche sono ottenute nel rispetto della normativa sul Biologico e nel rispetto dell'ambiente.

Nella preparazione della farine Biologiche non sono ammessi grani contenenti OGM e/o loro derivati.

I grani utilizzati per la realizzazione delle farine BIOLOGICHE sono di origine Italiana, in particolare negli ultimi anni, per scelta aziendale si è deciso di utilizzare grani del territorio dell'Emilia Romagna.

BIOLOGIC FLOURS.

Our organic flours are obtained in compliance with organic legislation and respect for the environment.

Wheat containing GMOs and / or their derivatives are not allowed in the preparation of organic flours.

The wheat used for the production of ORGANIC flours are 100% of Italian origin, particularly in recent years, as a result of the company's choice it was decided to use grains from the Emilia Romagna area where we are located.



PRODOTTO 25kg PRODUCT	FORZA - W W	ESTENSIBILITA' P/L P/L
--------------------------	----------------	---------------------------

Farine di grano tenero "BIO" *Wheat flour "BIO"*

0 Biologico 200	200 - 250	0,50 - 0,80
0 Bio 400	Min 350	0,40 - 0,70
Tipo 2 biologica	160 - 250	0,80 - 1,5
Integrale bio fine	160 - 190	0,60 - 0,80



FARINE 100% GRANO ITALIANO

100% ITALIAN GRAIN FLOURS.

PRODOTTO 25kg PRODUCT	FORZA - W W	ESTENSIBILITA' P/L P/L
0 Italia W210	220 - 240	0,60 - 0,90
0 Italia W320	290 - 320	0,60 - 0,70
Italia tipo 1 w320	310 - 330	0,60 - 0,70



FARINE INTEGRALI WHOLEMEAL FLOURS

PRODOTTO 25kg PRODUCT	FORZA - W W	ESTENSIBILITA' P/L P/L
INTEGRALE N	150 - 180	> 1,20
INTEGRALE S	280 - 340	> 0,80

FARINE TIPO 1 e 2

TYPE 1 - 2 FLOURS

PRODOTTO 25kg PRODUCT	FORZA - W W	ESTENSIBILITA' P/L P/L
Tipo 1	150 - 200	0,80 - 1,50
Tipo 1 rinforzata	270 - 290	Min 0,65
Tipo 2	200 - 250	0,80 - 1,20

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

Industria Molitoria Denti S.r.l.
Via Rosario Livatino, 3/A
42020 Borzano di Albinea (RE) - Italy
tel +39 0522 350085 - fax +39 0522 350400
info@molinodenti.it - www.molinodenti.it

shop.molinodenti.it

seguici su / follow us:



impasta con noi!

FARINE SELEZIONE DENTI

PER PANIFICAZIONE
BREAD-MAKING FLOURS



DENTI
FARINE, NATURALMENTE.