



la nostra linea dedicata ai fornai

Professione Fornaio nasce come ramo d'impresa del **Molino F.lli Braga**, azienda molitoria dalla metà del 1800 specializzata nella macinazione di grano tenero per uso esclusivamente professionale. **Tradizione, innovazione e passione** le linee guida che da anni ci contraddistinguono per raggiungere l'eccellenza.

fornitori di esperienze

Il nostro staff primeggia nell'innovazione trasmettendo un elevato e straordinario valore alla clientela.

L'emozione per la qualità dei nostri prodotti ci invoglia ad una continua ricerca e sviluppo andando oltre il prodotto stesso.



Via Ponte Rosso, 34/11 - 25020 Dello, Brescia

Telefono 030 9770782 - Fax 030 9772240

E-mail farine@molinooflibraga.it

www.molinooflibraga.it



Molino
Braga





Molino Braga



le farine tradizionali



Tipo 0

DESCRIZIONE:
lavorato dolce ed estensibile - impasto diretto - rinfresco

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:
Assorbimento: 56% Stabilità min.: 6 min.
W: 220/240 P/L.: 0,5

CARATTERISTICHE REOLOGICHE:
Ceneri: 0,65 % max Glutine umido min.: 28
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 10,5
sacco blu da 25 kg
Durata prodotto 1 anno



Tipo 0 M

DESCRIZIONE:
pane lavorato dolce ed estensibile - impasto diretto - rinfresco - cella ferma-lievitazione

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:
Assorbimento: 58% Stabilità min.: 8 min.
W: 260/280 P/L.: 0,5

CARATTERISTICHE REOLOGICHE:
Ceneri: 0,65 % max Glutine umido min.: 30
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 11
sacco blu da 25 kg
Durata prodotto 1 anno



Tipo 0 P

DESCRIZIONE:
biga 24 ore ed oltre, ciabatta o soffiato, dolce ed estensibile

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:
Assorbimento: 62% Stabilità min.: 22 min.
W: 420/440 P/L.: 0,5

CARATTERISTICHE REOLOGICHE:
Ceneri: 0,65 % max Glutine umido min.: 42
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 14
sacco giallo da 25 kg
Durata prodotto 1 anno



Tipo 0 E

DESCRIZIONE:
biga 24 ore ed oltre, specifica per soffiato e ciabatta, alto assorbimento di acqua

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:
Assorbimento: 65% Stabilità min.: 25 min.
W: 480/500 P/L.: 0,6

CARATTERISTICHE REOLOGICHE:
Ceneri: 0,65 % max Glutine umido min.: 45
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 14,50
sacco verde da 25 kg
Durata prodotto 1 anno



Tipo 0 R

DESCRIZIONE:
pane lavorato dolce ed estensibile - impasto diretto - rinfresco - cella ferma-lievitazione - biga 12/16 ore max - specifica per ciabatta

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:
Assorbimento: 59% Stabilità min.: 12 min.
W: 300/320 P/L.: 0,5

CARATTERISTICHE REOLOGICHE:
Ceneri: 0,65 % max Glutine umido min.: 33
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 12,5
sacco marrone da 25 kg
Durata prodotto 1 anno



Tipo 0 C

DESCRIZIONE:
lavorato dolce ed estensibile - impasto diretto - cella ferma-lievitazione - biga 16 ore - specifica per ciabatta

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:
Assorbimento: 60% Stabilità min.: 14 min.
W: 340/360 P/L.: 0,5

CARATTERISTICHE REOLOGICHE:
Ceneri: 0,65 % max Glutine umido min.: 35
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 13
sacco marrone da 25 kg
Durata prodotto 1 anno



Tipo 0 Biscotto

DESCRIZIONE:
specifica per biscotti

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:
Assorbimento: 55% Stabilità min.: 5 min.
W: 160/180 P/L.: 0,5

CARATTERISTICHE REOLOGICHE:
Ceneri: 0,65 % max Glutine umido min.: 27
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 9,50
sacco blu da 25 kg
Durata prodotto 1 anno



Tipo UNO

DESCRIZIONE:
dolce ed estensibile, biga 22 ore, specifica per ciabatta, ricca di fibra grezza

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:
Assorbimento: 63% Stabilità min.: 22 min.
W: 420/440 P/L.: 0,5

CARATTERISTICHE REOLOGICHE:
Ceneri: 0,80 % max Glutine umido min.: 42
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 14,50
sacco viola da 25 kg
Durata prodotto 1 anno



Tipo 0 X

DESCRIZIONE:
impasto diretto - cella ferma-lievitazione - biga 18 ore - specifica per ciabatta

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:
Assorbimento: 61% Stabilità min.: 15 min.
W: 350/370 P/L.: 0,6

CARATTERISTICHE REOLOGICHE:
Ceneri: 0,65 % max Glutine umido min.: 37
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 13,5
sacco giallo da 25 kg
Durata prodotto 1 anno



Tipo 0 S Plus

DESCRIZIONE:
impasto diretto lungo - biga 18 ore

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:
Assorbimento: 61% Stabilità min.: 16 min.
W: 380 P/L.: 0,6

CARATTERISTICHE REOLOGICHE:
Ceneri: 0,65 % max Glutine umido min.: 38
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 11,60
sacco giallo da 25 kg
Durata prodotto 1 anno



Tipo Integrale

DESCRIZIONE:
farina integrale di grano tenero

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:
Assorbimento: 57% Stabilità min.: 7 min.
W: 340/360 P/L.: 0,5

CARATTERISTICHE REOLOGICHE:
Ceneri: 1,60 % max Glutine umido min.: 29
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 12
sacco blu da 25 kg
Durata prodotto 1 anno



Tipo UNO Plus

DESCRIZIONE:
biga 18 ore - dolce ed estensibile

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:
Assorbimento: 61% Stabilità min.: 16 min.
W: 380 P/L.: 0,6

CARATTERISTICHE REOLOGICHE:
Ceneri: 0,80 % max Glutine umido min.: 38
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 13,60
sacco viola da 25 kg
Durata prodotto 1 anno



Tipo 0 SG

DESCRIZIONE:
impasto diretto - biga 18/24 ore - indicata per soffiato;

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:
Assorbimento: 61% Stabilità min.: 20 min.
W: 390/410 P/L.: 0,6

CARATTERISTICHE REOLOGICHE:
Ceneri: 0,65 % max Glutine umido min.: 41
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 14
sacco rosso da 25 kg
Durata prodotto 1 anno



Tipo 0 S

DESCRIZIONE:
impasto diretto, biga 18/24 ore, ciabatta o soffiato, particolarmente estensibile;

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:
Assorbimento: 61% Stabilità min.: 18 min.
W: 400-420 P/L.: 0,6

CARATTERISTICHE REOLOGICHE:
Ceneri: 0,65 % max Glutine umido min.: 40
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 13,75
sacco rosso da 25 kg
Durata prodotto 1 anno



Semola Grossa

DESCRIZIONE:
semola di grano duro per panificazione

CARATTERISTICHE REOLOGICHE:
Ceneri: 0,90 % max Glutine umido min.:
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 11,00

sacco arancio da 25 kg
Durata prodotto 1 anno



Semola Rimacinata

DESCRIZIONE:
semola di grano duro rimacinata per panificazione

CARATTERISTICHE REOLOGICHE:
Ceneri: 0,90 % max Glutine umido min.:
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 11,50

sacco arancio da 25 kg
Durata prodotto 1 anno



Pura

DESCRIZIONE:
farina di grano tenero

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:
Assorbimento: 64%

CARATTERISTICHE REOLOGICHE:

Ceneri: 0,80% ss max Glutine umido min.: 42

Umidità: 15,50 max Proteine min.: 14% ss min

sacco grigio da 25 kg

Durata prodotto 1 anno