

*Molino*  
**Braga**

*Pizza  
&  
Restaurant*



Molino  
**Braga**



## la nostra linea dedicata alla ristorazione



**Pizza & Restaurant** nasce come ramo d'impresa del **Molino F.Ili 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.

## tecnologia e tradizione

Il nostro staff di ricerca e sviluppo ha selezionato le miscele della linea **Pizza & Restaurant** tra centinaia nel corso degli ultimi anni, scegliendo una combinazione dei migliori grani mondiali. Eseguendo prove sia nel nostro laboratorio sia direttamente presso alcuni nostri clienti, raggiungendo un prodotto naturale eccellente mantenendo anche la costanza nel tempo.





## le farine per pizza



### MICHELANGELO

**DESCRIZIONE:**

4 ore di lievitazione con l'1% di lievito a temperatura ambiente

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE:**

Ceneri: 0,55 % max    Glutine umido min.: 30  
Umidità: 15,50 max    Proteine min.: 11

**SELEZIONE GRANI**

20% minimo di grani americani più una miscela di grani europei

sacco giallo da 25 kg

Durata prodotto 1 anno



### RAFFAELLO

**DESCRIZIONE:**

11-13 ore di lievitazione con l'1% di lievito a temperatura ambiente

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE:**

Ceneri: 0,55 % max    Glutine umido min.: 38  
Umidità: 15,50 max    Proteine min.: 13,50

**SELEZIONE GRANI**

50% minimo di grani americani più una miscela di grani europei

sacco rosso da 25 kg

Durata prodotto 1 anno



### DONATELLO

**DESCRIZIONE:**

6 - 8 ore di lievitazione con l'1% di lievito a temperatura ambiente

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE:**

Ceneri: 0,55 % max    Glutine umido min.: 34  
Umidità: 15,50 max    Proteine min.: 12,5

**SELEZIONE GRANI**

35% minimo di grani americani più una miscela di grani europei

sacco blu da 25 kg

Durata prodotto 1 anno



### LEONARDO

**DESCRIZIONE:**

18-20 ore di lievitazione con l'1% di lievito a temperatura ambiente

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE:**

Ceneri: 0,55 % max    Glutine umido min.: 41  
Umidità: 15,50 max    Proteine min.: 14,20

**SELEZIONE GRANI**

80% minimo di grani americani più una miscela di grani europei

sacco verde da 25 kg

Durata prodotto 1 anno



### PURA

**DESCRIZIONE:**

16-18 ore di lievitazione con l'1% di lievito a temperatura ambiente

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE:**

Ceneri: 0,85 % max    Glutine umido min.: 38  
Umidità: 15,50 max    Proteine min.: 13,50

**FRONTE DI FIBRA**

**SELEZIONE GRANI**

migliori grani americani più una miscela di grani europei

Durata prodotto 1 anno



### BIOLOGICA

**DESCRIZIONE:**

Farina speciale per pizza da agricoltura biologica.

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE:**

Ceneri: 0,65 % max    Glutine umido min.: 12  
Umidità: 15,50 max    Proteine min.: 31

**SELEZIONE GRANI**

migliori grani europei

sacco bianco da 25 kg

Durata prodotto 1 anno

## i nostri mix



### PIZZA MIX ORO

**DESCRIZIONE:**

mix pregiato a lunga lievitazione per una pizza più digeribile dal gusto unico

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE:**

Umidità: 15,50 max    Proteine min.: 13

**INGREDIENTI:**

farina di grano tenero 00 OGM-FREE, semola rimacinata di grano duro, farina di soia tostata, fiocchi di patata, germe di grano, farina lecitinata.

sacco grigio da 25 kg con etichetta

Durata prodotto 6 mesi



### FRITTO MIX

**DESCRIZIONE:**

mix ideale per fritto croccante e dorato

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE:**

Ceneri: 0,75% max    Proteine min.: 11,60  
Umidità: 15,50 max

**INGREDIENTI:**

farina di grano tenero 00 OGM-FREE, semola di grano duro

sacco grigio da 10 kg con etichetta

Durata prodotto 1 anno



### DOLCE

**DESCRIZIONE:**

farina speciale per dolci

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE:**

Umidità: 15,50 max    Proteine min.: 10,50

**INGREDIENTI:**

farina di grano tenero 00 OGM-FREE.

sacco grigio da 10 kg con etichetta

Durata prodotto 1 anno



### EASY PAN

**DESCRIZIONE:**

ideale per la focacceria dal gusto deciso

**INGREDIENTI:**

farina di grano tenero tipo 0, semola rimacinata di grano duro, farina di fiocchi d'avena, farina di fiocchi d'orzo, sale 2%, malto di frumento, complesso proteico, antiossidante E300: acido L-ascorbico, emulsionante E322 lecitina di soia (no OGM).

sacco grigio da 10 kg con etichetta

Durata prodotto 6 mesi



### PASTA E GNOCCHI

**DESCRIZIONE:**

farina ideale per pasta fresca e gnocchi

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE:**

Ceneri: 0,49% max    Proteine min.: 11  
Umidità: 15,50 max

**SELEZIONE GRANI:**

farina di grano tenero 00 OGM-FREE

sacco grigio da 10 kg con etichetta

Durata prodotto 1 anno



## le farine speciali



### SPOLVERO

**DESCRIZIONE:**

Farina da spolvero, non sporca il forno e rende la pizza più dorata

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE:**

Ceneri: 0,76% max  
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 11,50

**SELEZIONE GRANI:**

una miscela dei migliori grani  
sacco grigio da 10 kg con etichetta  
Durata prodotto 1 anno



### INTEGRALE

**DESCRIZIONE:**

Integrale a foglia larga per pizza, rende la pizza più leggera e digeribile

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE:**

Ceneri: 1,60%  
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 12

**SELEZIONE GRANI:**

grani americani più una miscela di grani europei  
sacco grigio da 25 kg  
Durata prodotto 6 mesi



### FARINA DI RISO

**DESCRIZIONE:**

Farina di riso OGM FREE

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE:**

Ceneri: 1,20 % max  
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 11,50

sacco bianco da 25 kg

Durata prodotto 8 mesi



### FARINA DI SOIA TOSTATA E MICRONIZZATA

**DESCRIZIONE:**

Farina di soia tostata e micronizzata OGM FREE

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE:**

Ceneri: 5 % max  
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 40

sacco bianco da 25 kg

Durata prodotto 8 mesi



### FARINA DI FARRO INTEGRALE

**DESCRIZIONE:**

Farina di farro integrale OGM FREE

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE:**

Ceneri: 1,50 % max  
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 13

sacco bianco da 25 kg

Durata prodotto 8 mesi



### KAMUT

**DESCRIZIONE:**

Farino di grano kamut biologica

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE:**

Ceneri: < 1,05 % max  
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 14

sacco bianco da 25 kg

Durata prodotto 8 mesi



### INTEGRALE FINE

**DESCRIZIONE:**

integrale fine apposita per pizza, rende la pizza più leggera e digeribile

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE:**

Ceneri: 1,60% max  
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 12

**SELEZIONE GRANI:**

grani americani più una miscela di grani europei  
sacco grigio da 10 kg con etichetta  
Durata prodotto 6 mesi



### SEMOLA RIMACINATA

**DESCRIZIONE:**

Semola di grano duro rimacinata

**CARATTERISTICHE REOLOGICHE:**

Ceneri: 1,20%  
Umidità: 15,50 max Proteine min.: 11,50

**SELEZIONE GRANI:**

grani americani più una miscela di grani europei  
sacco arancio da 25 kg  
Durata prodotto 1 anno

Molino  
**Braga**

Via Ponte Rosso, 34/11 - 25020 Dello, Brescia  
Telefono +39 030 9770782 - Fax +39 030 9772240  
E-mail [farine@molinofllibraga.it](mailto:farine@molinofllibraga.it)



[www.molinofllibraga.it](http://www.molinofllibraga.it)