molino di Casalborgone

Il catalogo delle farine

Dal 1958: cinque generazioni di mugnai

CATALOGO 2025

Dai campi alle vostre tavole

ONESTÀ

Verso i clienti,
verso i fornitori,
verso la materia prima

PASSIONE

Il rumore del Molino in funzione è la nostra sinfonia preferita

SACRIFICIO

È il primo valore che ci hanno insegnato i nostri nonni

NEW

"00" Pasta Fresca

25Kg

Farina ottenuta dalla macinazione di soli grani di forza (ricchi di proteine); ha il pregio di non rendere scuro l'impasto e di avere un'ottima tenuta in cottura. Ideale per la preparazione di impasti per agnolotti, tagliatelle, trofie e ravioli

Panificazione

NEW

"0" Farina gran dij bric

100% grani coltivati nei comuni della collina di Chivasso

25Kg

gran dij bric

FILIERA DEL GRANO DELLA COLLINA CHIVASSESE

100%
Km 0
Quality

O' Nazionale

È una farina debole, a basso contenuto di glutine, ma molto elastica. Essendo meno raffinata della 00' e con un contenuto maggiore di ceneri (che rappresentano la parte minerale del chicco di grano) conserva più aromi ed esalta la proprietà organolettica del grano.

Ideale per:

Grissini e rubatà, biscotti, bignè e per tutti quei lavorati che non necessitano di una lievitazione particolare.

00' Nazionale

È una farina più raffinata della 0' Nazionale, molto equilibrata. Indicata per lavori giornalieri.

Ideale per:

Grissini e rubatà, pane comune senza grassi.

00' Rinforzata

È una farina ottenuta da una miscela di grani deboli e forti. Indicata per impasti che richiedono tempi di lievitazione maggiori rispetto alla 00' Nazionale.

Ideale per:

Pane francese, pasta dura, pane condito.

00' Rosa

È una farina adatta per le lavorazioni che richiedono un metodo diretto per brevi o medie lievitazioni. Ha una forza di panificazione maggiore della 00' Rinforzata, pur avendo le stesse modalità d'uso.

Ideale per

Pane toscano e prodotti da teglia.

00' Soffiato

È una farina di grano tenero molto versatile che si presta alle lunghe maturazioni e dall'ottimo assorbimento.

Ideale per:

Pane tipo biova, tramezzino, pane in cassetta, baguette, pasta fresca all'uovo .

00' Sprint

È una farina in grado di assorbire molta acqua.
Impiegata per il rinfresco della pasta madre,
adatta per le medie e lunghe lievitazioni.

Ideale per:
Pane tipo maggiolino e rosetta.

00' Ciabatta

È una farina ricca di forza, molto elastica che richiede una lunga lievitazione.

Ideale per:

Pane tipo ciabatta polesana.

00' Atomica

È una farina altamente equilibrata con un alto contenuto proteico. Richiede almeno 24 ore di lievitazione per rendere l'impasto facilmente digeribile.

Ideale per:

Rosetta soffiata.

00' Plus

È una farina con un'alta percentuale di assorbimento e di glutine. Ha un'elevata stabilità e un equilibrio tra forza ed elasticità.

Ideale per:

Grandi lievitati e prodotti con lievito madre.
Pane tipo biova.

Pizzeria

00' Speciale per pizza

È una farina di grano tenero universale per la pizza. Adatta per le lavorazioni in giornata.

Ideale per:

Pizza sottile e croccante.

00' Pizza Atomica

È una farina equilibrata con un alto contenuto proteico. Richiede almeno 24 ore di lievitazione per rendere l'impasto facilmente digeribile

Ideale per:

Focaccia ligure e pizza al taglio, piadina per kebab.

00' Verace

È una farina adatta alle lunghe lievitazioni, 24/48 ore, elastica e forte. Assorbe molta acqua ed è estremamente malleabile. L'elasticità dell'impasto lo rende facile da stendere senza strappi. Inoltre grazie alla sua grande stabilità mantiene più a lungo le sue proprietà

Ideale per:

Pizza napoletana, pizza al tegamino.

Pasticceria

"0" e "00" Impasti Dolci

È una farina debole, a basso contenuto di glutine, ma molto elastica.

Ideale per:

Biscotti, bignè e per tutti quei lavorati che non necessitano di una lievitazione particolare

00' Manitoba

È una farina ad alta percentuale di assorbimento e glutine. Ha un'elevata stabilità e un equilibrio tra forza ed elasticità. Ottenuta dalla macinazione di grani provenienti dall'omonima regione canadese

Ideale per:

Panettoni, colombe, lievito madre, pasta sfoglia, pasticceria lievitata

Ricche di fibra

Farina di grano tenero tipo 1

25 Kg

È una farina meno raffinata, più soffice e più digeribile rispetto alle comuni farine 0 e 00.

Ideale per:

Pane e specialità dolciarie.

Farina integrale di grano tipo super

È una farina formata da tutte la parti del chicco di grano che conserva tutte le sostanze nutritive. Può essere utilizzata pura o miscelata con altre farine per arricchire il pane di colore e aromi intensi.

Ideale per:

Un pane ricco di fibre e di sapori.

Farina di segale tipo integrale

È una farina a basso contenuto calorico può essere utilizzata pura o miscelata a quella di grano tenero. Disponibile anche bianca.

Ideale per:

Pane nero (ad esempio il pane tipico valdostano).

Macina a pietra

molino di
Casalborgone

Farina di farro tipo integrale

È una farina ricca di proteine e vitamine del gruppo B. Si distingue per i suoi valori nutrizionali oltre che per la sua versatilità.

Ideale per:

Pane, pasta, pizza, dolci.

* Disponibile anche bianca

Farina di grano tenero tipo 2

È una farina macinata a pietra (utilizzando i metodi tramandati dai nonni), questa conserva le sostanze organolettiche contenute nel germe, come sali minerali, vitamine e antiossidanti. Dal gusto dolciastro e dalla crosta caramellata.

Ideale per:

Pane, pizze, focacce e crostate.

25Kg

Farina di mais varietà Marano

Da coltivazioni locali

È una farina ad alto contenuto proteico di colore giallo intenso, prodotta da mais selezionato. Si ottiene un prodotto dal gusto inconfondibile.

Ideale per:

Polenta morbida e saporita

Farina di mais varietà Pignoletto rosso

Da coltivazioni locali

È una farina dal gusto rustico e saporito. Proveniente da mais antichi e a chilometro 0.

Ideale per:

Polenta, dolci e biscotti

I nostri mix

- **Semilavorati a base di:**

- Mix rustico con aggiunta di malto d'orzo tostato
- Mix con grano saraceno
- Mix con farina di soia
- Cerealpiù (farina ai 5 cereali)

molino di Casalborgone

CONTATTI

Il nostro Spaccio Aziendale
Orari: 8-12/14-18 dal lunedì al venerdì

+39 0119174304

/molinodicasalborgone

/molino_casalborgone

www.molinodicasalborgone.it
info@molinodicasalborgone.it

Via Gaiato 5 - 10020 Casalborgone (TO)