



Miscela di farina per PANE ALTOGRANO



AltoGrano® Pane può essere utilizzato in sostituzione della farina in qualsiasi ricetta, assicurando performance e lavorabilità eccellenti.

- (**Maggiore contenuto di fibre e proteine.**
- (**Maggiore assorbimento di liquidi, superiore del 20% rispetto alle farine convenzionali.**
- (**Alta concentrazione di proteine del germe.**
- (**Ideale per lavorazioni dirette e indirette con tempi di lievitazione fino a 24 ore.**

SHELF LIFE 12 mesi

Consigli di utilizzo

L'elevato contenuto di fibre e proteine richiede una cottura più lenta, a basse temperature, per ottenere un risultato ottimale; per ottenere le migliori prestazioni, l'utilizzo del lievito, l'assorbimento e le temperature sono da valutarsi in base alle specifiche condizioni dell' impasto.

Per cosa la utilizziamo?

AltoGrano® Pane è perfetto per la realizzazione di pani rustici - come filoni, ciabatte e pani in cestino - oltre che per bauletti e specialità regionali.



N°118

MOLINO
Casillo
DAL 1958



ALTOGRANO
Il cuore del grano

**Profumo
intenso**



**Gusto
inconfondibile**

Miscela di farina per PIZZA ALTOGRANO



AltoGrano® Pane può essere utilizzato in sostituzione della farina in qualsiasi ricetta, assicurando performance e lavorabilità eccellenti.

- **Maggiore contenuto di fibre e proteine.**
- **Maggiore assorbimento di liquidi, superiore del 20% rispetto alle farine convenzionali.**
- **Alta concentrazione di proteine del germe.**
- **Ideale per lavorazioni dirette e indirette con tempi di lievitazione fino a 48 ore.**

SHELF LIFE 12 mesi

Consigli di utilizzo

L'elevato contenuto di fibre e proteine richiede una cottura più lenta, a basse temperature, per ottenere un risultato ottimale; per ottenere le migliori prestazioni, l'utilizzo del lievito, l'assorbimento e le temperature sono da valutarsi in base alle specifiche condizioni dell' impasto.

Per cosa la utilizziamo?

AltoGrano® Pizza è perfetto per la realizzazione di pizze tonde al piatto e in pala



SAIMA
YOUR QUALITY PARTNER

Per ulteriori informazioni rivolgersi all'agente di zona o chiama al numero 0823.408200

Miscela di farina per DOLCI E SALATI ALTOGRANO



AltoGrano® Dolci e Salati può essere utilizzato in sostituzione della farina in qualsiasi ricetta, assicurando performance e lavorabilità eccellenti.

-  **Maggiore contenuto di fibre e proteine.**
-  **Maggiore assorbimento di liquidi, superiore del 20% rispetto alle farine convenzionali.**
-  **Alta concentrazione di proteine del germe.**
-  **Ideale per lavorazioni dirette e indirette con tempi di lievitazione fino a 24 ore.**

SHELF LIFE 12 mesi

Consigli di utilizzo

L'elevato contenuto di fibre e proteine richiede una cottura più lenta, a basse temperature, per ottenere un risultato ottimale; per ottenere le migliori prestazioni, l'utilizzo del lievito, l'assorbimento e le temperature sono da valutarsi in base alle specifiche condizioni dell'impasto.

Per cosa la utilizziamo?

AltoGrano® Dolci e Salati è ideale per dolci a breve e media lievitazione, come plumcake, oltre che per prodotti da forno secchi, tra cui grissini e frollini.

