



PROFESSIONAL BIO

FARINES DE BLÉ TENDRE

NOS MEILLEURES FARINES
BIOLOGIQUES À 100 % ITALIENNES
POUR DES PIZZAS, DES PRODUITS
DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE
QUI SENTENT BON



LE SAVOIR-FAIRE DE LA FARINE DEPUIS 1875

PROFESSIONAL BIO POUR PAIN ET GÂTEAUX

Molini Pivetti s'enorgueillit d'une longue tradition dans l'art de la meunerie, qui se transmet de père en fils depuis cinq générations.

Une philosophie très précise qui peut être identifiée en deux points clés: le **lien** fort et indispensable **avec le territoire** et l'attitude envers l'**innovation**. L'amour de la terre et de ses fruits, ainsi que la recherche constante de technologies d'avant-garde, garantissent des produits d'excellence tant pour les performances que pour le respect de l'environnement et de la santé des consommateurs.

LE MEILLEUR, DU CHAMP À LA TABLE

Les **farines biologiques à 100% italiennes** sont créées pour satisfaire les palais les plus exigeants qui veulent se sentir bien même après avoir quitté la table.

Les farines biologiques de la **Ligne Professional Bio** sont obtenues à partir de blés cultivés exclusivement selon des méthodes conformes aux normes de production, de stockage et de transformation biologique, et sont idéales pour toute recette sucrée et salée.

Conçues pour un marché qui recherche des ingrédients de qualité et une préparation facile, elles sont d'excellents alliés dans le monde de la boulangerie.

Les variétés de blé utilisées permettent de s'en servir pour :

- **Professional Bio pour pain:** ferrarese, toscan, petits pains au lait ou à l'huile, crackers et gressins.
- **Professional Bio pour gâteaux:** pâte brisée, biscuits, muffins et grandes pièces levées.
- Toutes les farines sont disponibles en Type 0 (une gamme avec des forces différentes), 1, 2 et complètes, selon le classement italien.

CLASSIFICATION DE LA FARINE DE BLÉ

Italie	France
Tipo 00	T45 – T55
Tipo 0	T55–T65
Tipo 1	T65 – T80
Tipo 2	T80
Integrale	T150



PROFESSIONAL BIO POUR PAIN ET GÂTEAUX

Molini Pivetti s'enorgueillit d'une longue tradition dans l'art de la meunerie, qui se transmet de père en fils depuis cinq générations.

Une philosophie très précise qui peut être identifiée en deux points clés: le **lien** fort et indispensable **avec le territoire** et l'attitude envers l'**innovation**. L'amour de la terre et de ses fruits, ainsi que la recherche constante de technologies d'avant-garde, garantissent des produits d'excellence tant pour les performances que pour le respect de l'environnement et de la santé des consommateurs.

LE MEILLEUR, DU CHAMP À LA TABLE

Les **farines biologiques à 100% italiennes** sont créées pour satisfaire les palais les plus exigeants qui veulent se sentir bien même après avoir quitté la table.

Les farines biologiques de la **Ligne Professional Bio** sont obtenues à partir de blés cultivés exclusivement selon des méthodes conformes aux normes de production, de stockage et de transformation biologique, et sont idéales pour toute recette sucrée et salée.

Conçues pour un marché qui recherche des ingrédients de qualité et une préparation facile, elles sont d'excellents alliés dans le monde de la boulangerie.

Les variétés de blé utilisées permettent de s'en servir pour :

- **Professional Bio pour pain:** ferrarese, toscan, petits pains au lait ou à l'huile, crackers et gressins.
- **Professional Bio pour gâteaux:** pâte brisée, biscuits, muffins et grandes pièces levées.
- Toutes les farines sont disponibles en Type 0 (une gamme avec des forces différentes), 1, 2 et complètes, selon le classement italien.

CLASSIFICATION DE LA FARINE DE BLÉ

Italie	France
Tipo 00	T45 – T55
Tipo 0	T55–T65
Tipo 1	T65 – T80
Tipo 2	T80
Integrale	T150



AU-DELÀ DU BIO, LE BIO DURABLE

NOUVEAUTÉ

La société Molini Pivetti est allée au-delà du bio, en proposant un produit d'excellence : **la farine biologique durable venant à 100% d'Émilie**, des **Champs Protégés Pivetti**, certifiée par l'organisme international CSQA. Il ne s'agit que de blés de territoires sélectionnés dans les provinces de Bologne, Modène et Ferrara : une zone reconnue comme la plus adaptée à la production de blé tendre.



Molini Pivetti | Via Renazzo, 67

44045 Renazzo - Ferrara +39 051 900003 - info@pivetti.it - www.molinipivetti.it

e-shop: www.pivettihub.it | Les cours Pivetti Lab: www.pivettihub.it/lab/it

Suivez-nous sur @moliniPivetti @moliniPivetti

Matériel à l'usage exclusif de la force de vente de Molini Pivetti S.p.A

LE SAVOIR-FAIRE DE LA FARINE DEPUIS 1875