



LINEA

INTEGRALE



Il Benessere Integrale

La Molino Anselmo Tavano S.p.A. ha selezionato una linea di farine dedicate al benessere: la bontà dei cereali integrali e tutta la ricchezza delle fibre.

The Wholemeal Well-being

Molino Anselmo Tavano S.p.A. has selected a line for everyone's well-being: the excellence of wholemeal cereals and all the richness of the cereals.





Linea Integrale

Attraverso una sapiente selezione di grani pregiati si ottengono diverse miscele di farine classificate "Linea Integrale". La ricerca dei sapori di una volta e la macinazione di grani nobili di alta qualità si coniugano per restituire alla panificazione il benessere alimentare.

The Wholemeal Line

This line is made up of different flour blends obtained from an accurate selection of grains. The search for ancient flavours and the milling of high quality grains well match to give food well-being to bread making.

TIPO	CARATTERISTICHE	IMPIEGO	ALVEOGRAFO CHOPIN W P/L (valori di riferimento)	PROTEINE (valore minimo)	FARINOGRAFO BRABENDER (valore di riferimento)
Integrale L.N.	Farina di grani nobili dalla macinazione di grani nobili si ottiene la farina per lieviti naturali. Ad essa mantenendo intatta la parte contenente la crusca ed il cruschetto, si ottiene la farina integrale per eccellenza	Pane Utilizzata per la produzione di pane integrale	-	14,00	-
Mix Multicereali	Semilavorato per la produzione di pane leggermente scuro, ideale per la produzione di pane ricco di sapore e di semi interi	Pagnottelle e pane in cassetta Farina di grano tenero contenente semi di sesamo, soia spezzata integrale, farina di soia, farina di mais, farina di avena, farina d'orzo, semi di lino e miglio	-	-	-
Farina integrale di Segale	Farina integrale di Segale Farina ottenuta dalla macinazione a pietra naturale di segale con caratteristiche organolettiche ottimali	Pane Utilizzata per la panificazione	-	14,00	-
Cruschetto Alimentare	Farina costituita da frammenti del tegumento esterno e da altre parti del seme. Aspetto a scaglie con granulometria variabile di colore marrone	Alimenti integrali Utilizzata per la produzione di alimenti integrali	-	-	-

MOLINOTAVANO
Questo è il tuo mulino.

Molino Anselmo Tavano S.p.A.
C.so Vittorio Emanuele 63
10020 Andezeno (TO)
tel. +39 011 943 42 01 - fax +39 011 943 46 88
mail: info@molinotavano.it - www.molinotavano.it

Numero Verde
800.231.331

