



LINEA

PANE



La Genuinità del buon Pane

La Molino Anselmo Tavano S.p.A. ha selezionato una linea di farine dedicate a tutti i tipi di pane, dai piccoli ai grandi formati, dalle nobili miscele per le lunghe lievitazioni al pane lavorato. Forza ed estensibilità consentono la realizzazione di pani soffiati e ciabatte rustiche che soddisfano i panificatori più esigenti.

The Good Bread Genuineness

Molino Anselmo Tavano S.P.A. has selected a line of flours for all types of bread, from small to large sizes, from noble blends for long leavening to processed bread. Strength and extensibility permit the realisation of puffed breads and rustic long-bread which satisfy the most demanding bakers



MOLINO TAVANO
Questo è il tuo mulino.



Linea Pane

Attraverso una sapiente selezione di grani pregiati, si ottengono diverse miscele di farine classificate "Linea Pane" per la creazione di prodotti che possiedono la tipica fragranza del pane artigianale di una volta.

The Bread Line

Thanks to an accurate selection of fine grains, different blends of flours are obtained and they are classified as "Bread Line" for the creation of products that have the typical fragrance of home-made bread.

TIPO	CARATTERISTICHE	IMPIEGO	ALVEOGRAFO CHOPIN		PROTEINE (valore minimo)	FARINOGRAFO BRABENDER (valore di riferimento)
			W	P/L		
1 L.N. Speciale ciabatte	Farina Speciale per ciabatte Farina tipo 1 adatta per impasti a lunghissima lievitazione, con un assorbimento minimo di acqua pari all'85%	Ciabatta classica Restituisce un prodotto "rustico", leggero e perfettamente lievitato dall'alveolatura omogenea	550	0,65	15,00	25 minuti min.
Panettoni L.N.	Farina per lieviti naturali Farina per impasti a lunghissima lievitazione	Preparazione lievito madre Adatta per la preparazione del lievito madre	500	0,65	14,00	20 minuti min.
Soffiata Extra	Panificazione superiore Farina per impasti a lunga lievitazione	Prodotti soffiati Restituisce un prodotto ben lievitato, leggero con una crosta croccante	390	0,45	14,00	18 minuti min.
Supreme Grissini stirati	Farina speciale Farina speciale per grissini stirati	Grissino stirato Possiede un considerevole sviluppo ed una spiccata estensibilità. Ideale per la lavorazione artigianale dello "stirato a mano"	300	0,35	14,00	14 minuti min.
Oro Biove	Classe superiore Farina per impasti a media lievitazione. Restituisce una qualità ed una resa di produzione elevate	Biove (e non solo) Le caratteristiche di questa farina rendono l'impasto particolarmente versatile ed adatto a diverse tipologie di pane di elevata qualità	300	0,48	13,30	12 minuti min.
Viola	Top tra le farine di "base" È la migliore della sua categoria: farina per impasti a media lievitazione, con un maggiore assorbimento di acqua ed una maggior resa	Buon pane lavorato e biove Adatta per la produzione di pane ben lievitato ed a ridotto contenuto di mollica	270	0,45	12,50	9 minuti min.
Marrone	Terzo rinforzo Farina per impasti di breve e media lievitazione. La quota di rinforzo è ancora composta da grani esteri (americani e canadesi)	Pane lavorato Per la produzione di "pane lavorato" di piccolo taglio	250	0,45	11,50	8 minuti min.
Verde	Secondo rinforzo Farina ideale per impasti a breve lievitazione. La quota di rinforzo è ancora composta da grani esteri (americani e canadesi). Di facile impiego	Pane lavorato Adatta per la produzione di "pane lavorato". Anche per i grandi formati	230	0,45	10,00	7 minuti min.
Arancione	Primo rinforzo Farina per impasti a breve lievitazione. La quota di rinforzo è ancora composta da grani esteri (americani e canadesi)	Pane lavorato Adatta per la produzione di "pane lavorato". Anche per i grandi formati	210	0,50	10,00	5 minuti min.
Semola rimacinata di grano duro	Semola rimacinata di grano duro Ricavata da un'ulteriore macinazione della semola di grano duro, e caratterizzata dal tipico colore giallo ambrato, ma con una granulometria più fine, che la rende adatta per la panificazione	Pane tipo "Altamura" o "Pugliese" Utilizzata per la panificazione, ideale per la produzione del pane tipo "Altamura" o "Pugliese"	180	2,50	12,00	

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

ED.02.14