



LINEA

PASTICCERIA



La Golosità dei Dolci

La Molino Anselmo Tavano S.p.A. ha selezionato una linea di farine dedicate a tutti i prodotti di pasticceria: prodotti colati, cialde, frolla, sfoglia, croissanterie di elevata qualità, Pandoro, Panettoni e Colombe.

The Greediness of Sweets

Molino Anselmo Tavano S.p.A. has selected a line of flours for all types of pastry: wafers, shortcrust pastry, puff pastry, high quality croissanterie, pandoro, panettone and Easter dove.



MOLINO TAVANO
Questo è il tuo mulino.



Linea Pasticceria

Attraverso una sapiente selezione di grani ad alto contenuto proteico provenienti dai più pregiati raccolti mondiali, si ottengono diverse miscele di farine classificate "Linea Pasticceria". Queste farine sono il fiore all'occhiello del nostro Molino. Anni di esperienza ci hanno consentito di diventare i principali fornitori dei più importanti gruppi dolciari del territorio nazionale.

The Pastry Line

Thanks to an accurate selection of high protein content grains coming from the best crops, different flour blends classified as "Pastry line" are obtained. These flours are Molino Tavano's masterpiece.

Our long experience has made us become the principal suppliers of the most important confectionery companies in the domestic market.

TIPO	CARATTERISTICHE	IMPIEGO	ALVEOGRAFO CHOPIN W P/L (valori di riferimento)	PROTEINE (valore minimo)	FARINOGRAFO BRABENDER (valore di riferimento)	
Panettoni L.N. Plus	Farina per impasti a lunghissima lievitazione	Croissanteria elevatissima qualità Adatta per vol au vent - sfogliatelle e panettoni artigianali	560	0,65	15,00	25 minuti min.
Manitoba	Farina per impasti a lunga lievitazione	La farina di forza per eccellenza destinata ai maestri pasticceri	550	0,65	14,50	20 minuti min
Panettoni L.N.	Farina per lieviti naturali per impasti a lunghissima lievitazione	Preparazione lievito madre Adatta per la preparazione del lievito madre	500	0,65	14,00	20 minuti min.
Panettoni Extra	Farina per impasti a lunga lievitazione	Croissanteria elevata qualità Adatta per impasti ricchi di grassi naturali o vegetali, panettoni - pandori	480	0,55	14,50	20 minuti min.
Panettoni Oro	Farina per impasti a lunga lievitazione	Pasticceria medio/elevato livello Per la produzione di brioches	440	0,47	14,00	20 minuti min.
Eccelsa	Farina di grani nobili per impasti a lunghissima lievitazione, ottenuta prelevando, nella fase di macinazione, solamente la parte di farina più nobile contenuta nel chicco e scartandone tutto il resto	Panettoni Ideale per la produzione di panettoni preparati con la ricetta artigianale con Burro e frutta e particolarmente ricchi	420	0,55	15,00	20 minuti min.
Soffiata Extra	Farina per impasti a media/lunga lievitazione	Sfoglia generica Adatta per la produzione di salatini - ventagli	390	0,45	14,00	18 minuti min.
Biscotti	Farina per biscotti	Biscotti e frolla Farina per la preparazione di tutti i tipi di biscotti e per la pasta frolla	160	0,50	10,00	3 minuti min.
Pasticceria Legeresse	Farina debole per impasti con una estensibilità molto accentuata	Prodotti colati Adatta per la produzione di cialde - wafer - savoiardi	100	0,33	10,00	2 minuti min.

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