MOLINI POPOLARI RIUNITI

CATALOGO FARINE

Una tradizione che continua, dal **chicco** alla **farina**.

MOLINI POPOLARI RIUNITI

Il nostro stabilimento ha intrapreso un percorso
di miglioramento continuo puntando a certificazioni
di sistema e di prodotto al fine di garantire
qualità e **sicurezza** dei nostri prodotti alimentari.

Attualmente possiede la CERTIFICAZIONE Qualità ISO 9001
e certificazione per il sistema di rintracciabilità
di filiera interna ISO 22005.

UNI EN ISO **9001:2015**
CERTIQUALITY
SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

RINTRACCIABILITÀ NELLE
FILIERE AGROALIMENTARI
CERTIQUALITY
UNI EN ISO **22005:2008**

Perchè scegliere le nostre farine?

Perchè sono tracciabili dal chicco alla farina!

DISTINTIVITÀ
ETICA & FILIERA

La nostra storia inizia da lontano, quando negli anni '50 vennero fondati i Molini Cooperativi per l'ammasso e la molitura del grano tenero.

Nel 2001, a seguito della fusione tra il Molino Popolare Altotiberino e il Molino Popolare di Ellera, nasce la **Molini Popolari Riuniti Soc. Coop. Agr.** con l'obiettivo di valorizzare le produzioni agricole degli associati e dei produttori agricoli tutti, attraverso i processi di prima e seconda trasformazione.

Attualmente la Cooperativa può vantare una rete di **10 centri di conferimento** sul territorio regionale, questo permette al socio di avere la **sicurezza** di collocare la sua produzione e di valorizzarla attraverso le nostre produzioni.

Valorizzare le produzioni agricole dei soci rispettando le persone, l'ambiente, la salute dei consumatori è la nostra **Mission aziendale.**

Negli ultimi anni sono stati realizzati investimenti importanti, al fine di raggiungere gli obiettivi che ci eravamo prefissati.

La Cooperativa ha il controllo dell'intera filiera produttiva, dall'assistenza tecnico/agronomica, alle varietà del seme, al ritiro, allo stoccaggio e alla macinazione con disciplinari di produzione, il tutto a garanzia di un **elevato prodotto di qualità**.

La dislocazione dei soci su un'**ampia area geografica** consente inoltre di avere frumenti con diversi sapori e profumi, a vantaggio della varietà e qualità delle nostre farine.

DISTINTIVITÀ
ETICA & FILIERA

MOLINI POPOLARI RIUNITI

LINEA TRADIZIONALE

FARINA DI GRANO TENERO

TIPO “0”

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "0"

grano 100% italiano

Ideale per i tuoi impasti a mano o con la macchina del pane, per preparare pasta fresca, ripiena, gnocchi fatti in casa, pane, pizze e focacce.

Formati 1kg 5kg

PRODOTTO	FORMATO	CODICE EAN	PEZZI PER COLLO	COLLI PER STRATO	NUMERO STRATI	COLLI PER PALLET	ALTEZZA CM PALLET	PESO NETTO KG
FARINA TIPO "0"	1 kg	8005027000202	10	10	8	80	130/145	800
	5 kg	8005027000400	1	12	12	144	130/145	720

MOLINI POPOLARI RIUNITI

LINEA TRADIZIONALE

FARINA DI GRANO TENERO

TIPO "00"

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "00"

grano 100% italiano

Ideale per i tuoi impasti a mano o con la macchina del pane, per preparare biscotti, pasta frolla, torte da forno, pasta fresca e gnocchi fatti in casa.

Formati 1kg 5kg

PRODOTTO	FORMATO	CODICE EAN	PEZZI PER COLLO	COLLI PER STRATO	NUMERO STRATI	COLLI PER PALLET	ALTEZZA CM PALLET	PESO NETTO KG
FARINA TIPO "00"	1 kg	8005027000103	10	10	8	80	130/145	800
	5 kg	8005027000301	1	12	12	144	130/145	720

MOLINI POPOLARI RIUNITI

LINEA PROFESSIONALE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" E "00"

25 kg

FARINA DI GRANO TENERO
USO PROFESSIONALE

TIPO "0"_ 25kg

Ideale per preparare pasta fresca,ripiena, gnocchi fatti in casa, pane, pizze e focacce.

TIPO "00"_ 25kg

Ideale per preparare biscotti, pasta frolla, torte da forno, pasta fresca e gnocchi fatti in casa.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CARATTERISTICHE
FARINA 1.80.05 TIPO 0 - 00	FORMATI: 25 KG e rinfusa	Farina dalle caratteristiche idonee a prodotti della biscotteria/pasticceria e per tagli di farine alle quali fornire maggiore elasticità.
FARINA 2.00 TIPO 0 - 00	FORMATI: 25 KG e rinfusa	Farina di media forza usata sia per la produzione di pani comuni che di pani a paste molli (Pugliese, Francese) e a paste dure (Ferrarese); sia con metodo diretto che con bighe fermentate 5/7 ore.

PRODOTTO	FORMATO	PEZZI PER COLLO	COLLI PER STRATO	NUMERO STRATI	COLLI PER PALLET	PESO NETTO KG
FARINA GRANO TENERO TIPO 0 e 00	25 kg	1	4	10	40	1000

FARINA DI GRANO TENERO

USO PROFESSIONALE

FORTE

TIPO "0 forte"_ 25kg

Farina ottenuta da un'equilibrata combinazione di frumenti di forza, idonea per preparazioni sia dirette che indirette di ciabatte, pani soffiati, rosette.

TIPO "00 forte"_ 25kg

Farina ottenuta da un'equilibrata combinazione di frumenti di forza, idonea per preparazioni sia dirette che indirette di ciabatte, pani soffiati, rosette.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CARATTERISTICHE
FARINA 2.60 TIPO 0 - 00	FORMATI: 25 KG e rinfusa	Farina indicata per la produzione di pani guarniti con grassi, paste sfoglie ad impasto diretto con bighe fermentate circa 10 ore. Ideale anche per pizze e focacce.
FARINA 3.00 TIPO 0 - 00	FORMATI: 25 KG e rinfusa	Farina ottenuta da un'equilibrata combinazione di frumenti di forza, idonea per preparazioni sia dirette che indirette (ciabatte - pani soffiati - rosette) - bighe fermentate 13/15 ore.
FARINA 3.60 TIPO 0 - 00	FORMATI: 25 KG e rinfusa	Farina ottenuta con varietà di grani specificatamente selezionate, e caratterizzati da elevata forza, si presta alla realizzazione di: pandoro, panettone, lievitati a lunga fermentazione, pasticceria lievitata con bighe oltre le 15 ore.

PRODOTTO	FORMATO	PEZZI PER COLLO	COLLI PER STRATO	NUMERO STRATI	COLLI PER PALLET	PESO NETTO KG
FARINA GRANO TENERO TIPO 0 e 00	25 kg	1	4	10	40	1000

MOLINI POPOLARI RIUNITI

LINEA PROFESSIONALE

FARINA DI GRANO TENERO
INTEGRALE

Ottenuta dalla macinazione a tutto corpo di grani fini nazionali, si differenzia dalle farine 0 e 00 per il minore grado di abburattamento (raffinazione).

Comprende tutte le parti del chicco e pertanto questa farina ha un maggior contenuto di fibre.

FARINA DI GRANO TENERO

INTEGRALE

Caratterizzata dalla presenza di cruscami a foglia larga è ideale per prodotti, fragranti e dal sapore intenso, per la produzione di pane ricco di fibre grezze e sali minerali.

Prodotta utilizzando grani selezionati di forza (W=340-360) con caratteristiche di panificabilità tali da garantire un equilibrato ciclo di lavorazione.

FORTE

Formati 1kg 25kg

PRODOTTO	FORMATO	CODICE EAN	PEZZI PER COLLO	COLLI PER STRATO	NUMERO STRATI	COLLI PER PALLET	ALTEZZA CM PALLET	PESO NETTO KG
FARINA DI GRANO TENERO INTEGRALE	1 kg	8005027003548	10	10	8	80	130/145	800
	25 kg	-	1	4	10	40	-	1000

Le farine **BIANCORO**
sono garanzia di un prodotto di elevata qualità prodotte
unicamente con grano

100%
GRANO ITALIANO

BIANCORO è un marchio di proprietà della Molini Popolari Riuniti Ellera

Il marchio **BIANCORO** entra a far parte della famiglia
Molini Popolari Riuniti

BIANCORO

Come da tradizione ma guardando anche al futuro, la **Molini Popolari Riuniti** propone un ampliamento della gamma dei suoi prodotti con l'introduzione delle farine **BIANCORO Tipo 0**, **Tipo 00** e **BIANCORO Pizza**.

La perfetta rintracciabilità di tutte le fasi di lavorazione, con rigorosi controlli sia sul campo, sia al momento del conferimento, sia durante la conservazione del grano e la consegna del prodotto finito, permette di venire incontro alle esigenze dei clienti assicurando un elevato e costante standard di **qualità e sicurezza** delle farine.

BIANCORO

BIANCORO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" E "00"

25 kg

LINEA PROFESSIONALE

100%
GRANO ITALIANO

FARINA DI GRANO TENERO

TIPO "0"_ 25kg

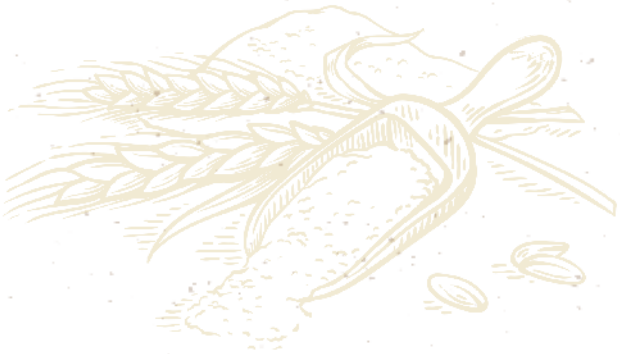
Ideale per preparare pasta fresca,ripiena, gnocchi fatti in casa, pane, pizze e focacce.

TIPO "00"_ 25kg

Ideale per preparare biscotti, pasta frolla, torte da forno, pasta fresca e gnocchi fatti in casa.

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CARATTERISTICHE
FARINA 1.80.05 TIPO 0 - 00	FORMATI: 25 KG e rinfusa	Farina dalle caratteristiche idonee a prodotti della biscotteria/pasticceria e per tagli di farine alle quali fornire maggiore elasticità.
FARINA 2.00 TIPO 0 - 00	FORMATI: 25 KG e rinfusa	Farina di media forza usata sia per la produzione di pani comuni che di pani a paste molli (Pugliese, Francese) e a paste dure (Ferrarese); sia con metodo diretto che con bighe fermentate 5/7 ore.
FARINA 2.60 TIPO 0 - 00	FORMATI: 25 KG e rinfusa	Farina indicata per la produzione di pani guarniti con grassi, paste sfoglie ad impasto diretto con bighe fermentate circa 10 ore. Ideale anche per pizze e focacce.
FARINA 3.00 TIPO 0 - 00	FORMATI: 25 KG e rinfusa	Farina ottenuta da un'equilibrata combinazione di frumenti di forza, idonea per preparazioni sia dirette che indirette (ciabatte - pani soffiati - rosette) - bighe fermentate 13/15 ore.
FARINA 3.60 TIPO 0 - 00	FORMATI: 25 KG e rinfusa	Farina ottenuta con varietà di grani specificatamente selezionate, e caratterizzati da elevata forza, si presta alla realizzazione di: pandoro, panettone, lievitati a lunga fermentazione, pasticceria lievitata con bighe oltre le 15 ore.

PRODOTTO	FORMATO	PEZZI PER COLLO	COLLI PER STRATO	NUMERO STRATI	COLLI PER PALLET	PESO NETTO KG
FARINA GRANO TENERO TIPO 0 e 00	25 kg	1	4	10	40	1000



FARINA NUOVA, TRADIZIONI ANTICHE

BIANCORO Pizza è una miscela di farine per la preparazione di pizze, focacce e pinsa, per impasti a mano o con la macchina del pane, ottima sia a livello familiare sia artigianale, proposta in sacchi da **25 kg**, Tipo **"0"** e Tipo **"00"**.
Di ogni tipologia sono disponibili 3 referenze: **Tramonti**, **Mastunicola** e **Pizzeria 1883**.

Perchè questi nomi? Perchè sono nomi che nascono da antiche tradizioni.

FARINA **TRAMONTI**

È proprio la città di Tramonti, che insieme a Napoli, può vantare di essere una delle scuole più antiche di pizza, con il merito di aver fatto conoscere questo prodotto nel mondo.

La storia della prima pizza inizia già nel Medioevo, quando dai forni rurali si sfornava il pane biscottato fatto di farina, acqua e lievito madre, capace di mantenersi per mesi e ideale per i lunghi viaggi in mare.

FARINA **MASTUNICOLA** (La leggenda di Mastro Nicola)

È del 1490 la più antica ricetta di pizza ad oggi conosciuta, probabilmente legata anche alla nascita della prima Pizzeria della storia.

Secondo la tradizione popolare, MASTUNICOLA (dall'unione dei nomi Mastro e Nicola) è il nome di un vecchio panettiere di Napoli che inventò una focaccia cotta in un forno a legna e condita semplicemente con origano, strutto e basilico.

FARINA **PIZZERIA 1883**

A Napoli, nel 1883, il pizzaiolo Raffele Esposito acquista una famosa pizzeria a cui dà il nome di "Regina d'Italia".

Dà li a breve, nel maggio del 1889 con la visita dei coniugi reali, viene convocato a corte per far assaggiare la sua pizza a Re Umberto Primo e alla moglie Margherita di Savoia, per l'occasione prepara tre varianti di pizza, tra cui la sua nuova creazione: pomodoro, mozzarella e basilico. La regina ne rimane talmente estasiata che il pizzaiolo decide di battezzare la pizza proprio con il suo nome, Pizza Margherita.

BIANCORO

BIANCORO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" E "00"

PIZZA, FOCACCE, PINSA

LINEA PROFESSIONALE

BIANCORO PIZZA

FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "0"

LINEA PROFESSIONALE

Formati 25 kg

PRODOTTO	FORMATO	PEZZI PER COLLO	COLLI PER STRATO	NUMERO STRATI	COLLI PER PALLET	PESO NETTO KG
TRAMONTI TIPO "0"_2.20	25 kg	1	4	10	40	1000
MASTUNICOLA TIPO "0"_2.80	25 kg	1	4	10	40	1000
PIZZERIA 1883 TIPO "0"_3.60	25 kg	1	4	10	40	1000

LE TIPOLOGIE DELLA FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

TRAMONTI TIPO "0"_ 2.20

Ideale per pizze al taglio e pizze al piatto.

- IMPIEGO: Impasti diretti a lievitazione veloce
- W: 200-220
- Assorbimento: medio
- Tempo d'impasto: breve
- Estensibilità: media

MASTUNICOLA TIPO "0"_ 2.80

Ideale per pizze croccanti e pizze al piatto.

- IMPIEGO: Impasti diretti e indiretti a lunga lievitazione
- W: 260-280
- Assorbimento: medio alto
- Tempo d'impasto: medio
- Estensibilità: medio alta

PIZZERIA 1883 TIPO "0"_ 3.60

Ideale per pizze al piatto.

- IMPIEGO: Impasti indiretti a lunga lievitazione
- W: 340-360
- Assorbimento: alto
- Tempo d'impasto: alto
- Estensibilità: alta

BIANCORO

BIANCORO PIZZA

LINEA PROFESSIONALE

FARINA DI GRANO TENERO

TIPO "00"

Formati 25 kg

PRODOTTO	FORMATO	PEZZI PER COLLO	COLLI PER STRATO	NUMERO STRATI	COLLI PER PALLET	PESO NETTO KG
TRAMONTI TIPO "00"_2.20	25 kg	1	4	10	40	1000
MASTUNICOLA TIPO "00"_2.80	25 kg	1	4	10	40	1000
PIZZERIA 1883 TIPO "00"_3.60	25 kg	1	4	10	40	1000

LE TIPOLOGIE DELLA FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

TRAMONTI TIPO "00"_ 2.20

Ideale per pizze al taglio e pizze al piatto.

- IMPIEGO: Impasti diretti a lievitazione veloce
- W: 200-220
- Assorbimento: medio
- Tempo d'impasto: breve
- Estensibilità: media

MASTUNICOLA TIPO "00"_ 2.80

Ideale per pizze croccanti e pizze al piatto.

- IMPIEGO: Impasti diretti e indiretti a lunga lievitazione
- W: 260-280
- Assorbimento: medio alto
- Tempo d'impasto: medio
- Estensibilità: medio alta

PIZZERIA 1883 TIPO "00"_ 3.60

Ideale per pizze al piatto.

- IMPIEGO: Impasti indiretti a lunga lievitazione
- W: 340-360
- Assorbimento: alto
- Tempo d'impasto: alto
- Estensibilità: alta

BIANCORO

MOLINI POPOLARI RIUNITI - Ellera Umbertide Soc. Coop agr.

Uffici commerciali e amministrativi
Via della Repubblica, 6 - 06019 Umbertide (PG) - Tel. 075 9417044/Fax 075 9411467

Molino Grano Tenero
Strada Amerina, 49 - 05022 Loc. Fornole di Amelia (TR) - Tel. 0744 989734

amelia@molinipopolaririuniti.it
info@molinipopolaririuniti.it

www.mpr-eu.it