



**prodotti
con lievito
naturale**





linea pani a fette con lievito madre

La linea "Pani a fette" prodotta con solo **lievito naturale** (senza alcuna aggiunta di lievito di birra) è il fiore all'occhiello della Molini Popolari Riuniti e del Panificio Le 5 Spighe.

Presenta un packaging che mette in risalto l'alveolatura del pane e una **shelf life di 3 giorni**. È un prodotto gustoso e digeribile, realizzato con **farine 100% italiane di tipo "0" e integrale di nostra produzione**.

9990006 Pane tipo "0" (senza sale)
gr.320



9990166 Pane di semola di Grano Duro
gr.320



9990797 Pane Antichi Cereali
gr.320



9990042 Pane integrale
gr.320



9990863 Pane da Agricoltura biologica
gr.320





linea pani con lievito naturale e farine speciali

Prodotti d'eccellenza della Molini Popolari Riuniti e del Panificio Pane di Ellera.

Caratterizzati da una lunga lievitazione con solo **lievito naturale**, farine speciali e semi antichi, farine da **grano 100% italiano, di tipo "0" o integrale, di nostra produzione.**

12P018 Pane a lievitazione "spontanea" (senza sale)
 Farina tipo "0", lunga lievitazione.
gr.800



9990805 Pane Rustico tipo 2
 Farina di grano tenero tipo 2.
gr.500



9991050 Pane Casereccio Ellera salato
 Farina tipo "0", lunga lievitazione con solo
 lievito naturale.
kg. 1



9991093 Etrusco cereali
 Con farina tipo "0" e mix di farina e di semi:
 farina di farro integrale, farina d'avena tostata, semi di lino,
 semi di girasole, semi di chia, farina di grano saraceno.
gr.700



9990804 Pagnotta antichi cereali
Con farine integrali di farro, segale e grano tenero e con aggiunta di semi di miglio, semi di lino, semi di girasole.
gr.400



Pane
di
Ellera



indice

3 **linea pani a fette con lievito madre**

5 **Pane tipo "0" (senza sale)**
Pane di semola di Grano Duro
Pane Antichi Cereali

6 **Pane integrale**
Pane da Agricoltura biologica

7 **linea pani con lievito naturale**
e farine speciali

8 **Pane a lievitazione naturale "spontanea"**
Pane Rustico tipo 2

9 **Pane Casereccio Ellera**
Etrusco cereali

10 **Pagnotta antichi cereali**



Stabillmento Le 5 Spighe

06019 Umbertide
Zona Industriale Madonna del Moro
tel. 075 94 11 258 - 075 94 16 413
fax 075 94 13 480
fornomoro@molinipopolaririuniti.it



Stabillmento Pane di Ellera

06070 Corciano
Solomeo, via della Carboneria, 36
tel. 075 52 93 603 - 075 52 94 161
fax 075 52 94 161
infosolomeo@mpr-eu.it



**Soc. Coop. Agr.
Molini Popolari Riuniti
Ellera • Umbertide**

06074 Ellera - Corciano (PG)
Piazza Solidarietà, 1

Sede Amministrativa

06019 Umbertide (PG)
via della Repubblica, 6

www.mpr-eu.it

