



**il nostro
pane
dal 1957**



a **Molini Popolari Riuniti** è una delle più importanti Aziende del Centro Italia nel settore del grano, farina e pane.

È dal lontano 1957 che produciamo nei nostri due stabilimenti, **Pane di Ellera** a Corciano-Solomeo **Le 5 Spighe** ad Umbertide, ogni prodotto fresco sia biologico che convenzionale per la GDO, il Retail, l'HoReCa, il Catering Scolastico, Aziendale e Sanitario.

Siamo inoltre distributori di tutte le tipicità più importanti del Centro Sud Italia a marchio DOP e IGP.

Da oltre mezzo secolo siamo quelli del **“Pane della Nonna”** e del **“Pane a Lievitazione Naturale”**.

Il grano che impieghiamo è **100% Italiano prodotto dai nostri soci** imprenditori agricoli dell'Umbria e delle regioni confinanti, stoccato nei centri di raccolta e **molto nel nostro Molino di Amelia**.

Il nostro staff di agronomi offre assistenza tecnica costante ai Soci, selezionando le migliori sementi adatte alla Panificazione e seguendo ogni passo dell'intero processo produttivo, dalla semina alla raccolta.

In tutte le produzioni di pane utilizziamo **biga fatta maturare in cella 15-20 ore** impiegando in molti casi solo lievito naturale (senza alcuna aggiunta seppur minima di lievito di birra). La lievitazione in questi casi arriva **oltre le 36 ore** per avere prodotti naturali, ad alta digeribilità e di qualità superiore.

Oltre alla tradizione del pane senza sale con farina tipo 0 e farina integrale a foglia larga, da alcuni anni produciamo una gamma di prodotti di eccellenza tra cui:

- **Linea Pani a fette** per la GDO e il Retail, con solo lievito naturale.
- **Pinsa Umbria** con solo lievito naturale e 36 ore di lievitazione, l'aggiunta di farina di riso, miglio, orzo e olio extra vergine di oliva DOP Umbria di nostra produzione.
- **Etrusco Cereali e Pagnotta Antichi Cereali, Pane con Curcuma, e Pane Rustico con Farina T2.**
- **Linea Pani a fette, Pizzette e Dolci Biologici** particolarmente apprezzati nel Settore Scolastico.
- **Prodotti di pasticceria della tradizione umbra** come il Torcolo di San Costanzo e la Torta al formaggio pasquale.



La tradizione umbra del pane senza sale ha un'origine contadina che risale ai secoli passati.

Nel 1957 la Molini Popolari Riuniti, nel constatare che ormai la produzione di pane nel forno a legna di casa veniva progressivamente abbandonata, soprattutto a causa del fenomeno di trasferimento di molti contadini dalle campagne alle industrie cittadine, decise di iniziare la produzione del pane nella propria struttura aziendale.

Oggi a distanza di 65 anni la Molini Popolari Riuniti è divenuta leader nel mercato regionale della produzione del pane e uno dei maggiori produttori dell'Italia Centrale.

la tradizione umbra

Oltre a quella del pane senza sale la tradizione umbra si contraddistingue anche per le sue tipicità come il Torcolo di San Costanzo, dolce dedicato al Santo Patrono di Perugia. L'impasto viene lavorato con la tipica forma a ciambella e arricchito con uvetta, canditi, frutta secca e anice. Altra tradizione contadina umbra è la torta al formaggio o torta pasquale che la consuetudine vuole si preparasse esclusivamente la Settimana Santa: il giovedì era dedicato all'impasto e il venerdì le torte venivano cotte nei forni in pietra di casa, per essere pronte per la benedizione del sabato. Il giorno di Pasqua si accompagnava con uova sode, capocollo e buon vino rosso, sia a colazione che a pranzo.

Filone Ellera



codice	12P01
codice confezionato	13P01-9990001
peso	1 kg.
confezione	sfuso / confezionato



Filetta Ellera



codice	12P02
codice confezionato	13P02-9990039
peso	500 gr.
confezione	sfuso / confezionato



Filetta integrale



codice	12P06
codice confezionato	9990030
peso	500 gr.
confezione	sfuso / confezionato



Ciabatta Ellera



codice	12P13
codice confezionato	13P013
peso	250 gr.
confezione	sfuso / confezionato



Ciabattina Ellera



codice	12P032
codice confezionato	13P032
peso	100 gr.
confezione	sfuso / confezionato



Rosetta



codice	12P030
codice confezionato	9990088
peso	80/90 gr.
confezione	sfuso / confezionato



Sfilatino all'olio



codice	12P07
codice confezionato	9990014
peso	200 gr.
confezione	sfuso / confezionato



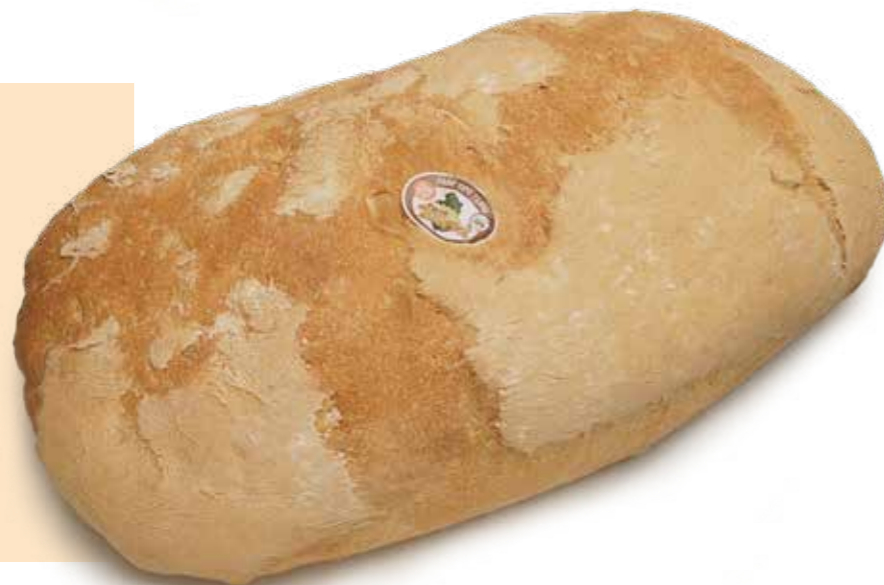
Panino all'olio



codice	12P028
codice confezionato	9990008
peso	80 gr.
confezione	sfuso / confezionato



Pane di Terni 1 kg



codice	12P101
codice confezionato	13P01
peso	1 kg.
confezione	sfuso / confezionato



Pane di Terni 500 gr



codice	12P102
codice confezionato	13P02
peso	500 gr.
confezione	sfuso / confezionato



Pane di Terni integrale



codice	12P106
codice confezionato	13P06
peso	500 gr.
confezione	sfuso / confezionato



Pane cotto a legna tipo "00" 900 gr



codice	9990233
codice confezionato	
peso	900 gr.
confezione	sfuso

Pane cotto a legna tipo "00" 500 gr



codice	9990235
codice confezionato	9990069
peso	500 gr.
confezione	sfuso / confezionato

Pane cotto a legna integrale 700 gr



codice	9990529
codice confezionato	
peso	700 gr.
confezione	sfuso



Da alcuni decenni la Molini Popolari Riuniti è il maggior distributore in tutto il centro Italia delle tipicità regionali provenienti dal centro sud Italia, in molti casi prodotti DOP e IGP.

Distribuiamo Altamura, la prima DOP di pane italiano conosciuta anche all'estero, tre volte alla settimana.

Il pane è prodotto con semola rimacinata di grano duro proveniente dalla Murgia pugliese e dalle zone limitrofe, con lievito naturale e cotto su forno a legna.

le tipicità italiane

Tutti i giorni distribuiamo il pane di Genzano IGP anch'esso prodotto solo con lievito naturale e con spolvero di crusca in crosta.

Altre eccellenze sono il Pane Cafone Napoletano prodotto su forno a pietra e il Lariano T2 Zona Laziale tipica, prodotto su forno a legna.

Distribuiamo inoltre freselle, taralli e altri prodotti della Calabria, Campania, Matera, Basilicata e Puglia.

Tra le nostre tipicità locali anche il Pane cotto a Legna senza Sale e la tipicità di Strettura.

Pane di Altamura DOP

Su forno a legna, solo lievito naturale



Pane di Altamura a fette

codice	9990159	9990301
codice confezionato	9990168	9990582
peso	1 kg.	500 gr.
confezione	sfuso / confezionato	peso variabile / peso fisso

Pane "Cafone" Napoletano

Su forno a pietra, lievitazione naturale



codice	9990424
codice confezionato	9990624
peso	1 kg. sfuso / 650 gr. confezionato
confezione	sfuso / confezionato



Pane Genzano IGP



		Pane casareccio a fette
codice	99900377	9990445
codice confezionato	9990853	
peso	1 kg.	500 gr.
confezione	sfuso	intero / affettato

Pane Ciociaro Cotto a legna



codice	9991023
codice confezionato	9991130
peso	1 kg.
confezione	sfuso / confezionato

Pane Lariano
Tipo 2 su forno a legna



codice	9990378
codice confezionato	9990860
peso	1,5 kg.
confezione	sfuso / confezionato



Focaccia Pugliese al Pomodoro



codice fatturazione	9990912
codice ean	
peso netto	600 gr.
shelf life	3 giorni
n° confezioni per cartone	2
ingredienti	Semola rimacinata di grano duro, acqua, patata disidratata, olio extravergine di oliva, lievito naturale e sale. Condimento: Passata di pomodoro 31%. Può contenere: uova, latte e derivati, frutta a guscio, senape, semi di sesamo .

Focaccia Pugliese al Pomodoro e Carciofi



codice fatturazione	9990954
codice ean	
peso netto	600 gr.
shelf life	3 giorni
n° confezioni per cartone	1
ingredienti	Semola rimacinata di grano duro, acqua, patata disidratata, olio extravergine di oliva, lievito naturale e sale. Condimento: Pomodorini (2,2%) e carciofi (4,4%). Può contenere: uova, latte e derivati, frutta a guscio, senape, semi di sesamo .

Focaccia Pugliese al Pomodoro e Olive



codice fatturazione	9990911
codice ean	
peso netto	600 gr.
shelf life	3 giorni
n° confezioni per cartone	2
ingredienti	Semola rimacinata di grano duro, acqua, patata disidratata, olio extravergine di oliva, lievito naturale e sale. Condimento: Pomodorini (2,2%) e olive (4,4%). Può contenere: uova, latte e derivati, frutta a guscio, senape, semi di sesamo .

Focaccia Pugliese al Pomodoro e Cipolla



codice fatturazione	9990953
codice ean	
peso netto	600 gr.
shelf life	3 giorni
n° confezioni per cartone	1
ingredienti	Semola rimacinata di grano duro, acqua, patata disidratata, olio extravergine di oliva, lievito naturale e sale. Condimento: Pomodorini (2,2%) e cipolle (4,4%). Può contenere: uova, latte e derivati, frutta a guscio, senape, semi di sesamo .

3	Chi siamo
5	la tradizione umbra
6	Filone Ellera, Filetta Ellera, Filetta integrale
8	Ciabatta Ellera, Ciabattina Ellera, Rosetta
10	Sfilatino all'olio, Panino all'olio
12	Pane di Terni 1 kg, Pane di Terni 500 gr, Pane di Terni integrale
14	Pane cotto a legna tipo "00" 900 gr, Pane cotto a legna tipo "00" 500 gr, Pane cotto a legna integrale 700 gr
16	le tipicità italiane
18	Pane di Altamura DOP, Pane "Cafone" Napoletano
20	Pane Genzano IGP, Pane Ciociaro
22	Pane Lariano
24	Focaccia Pugliese al Pomodoro, Focaccia Pugliese al Pomodoro e Carciofi, Focaccia Pugliese al Pomodoro e Olive, Focaccia Pugliese al Pomodoro e Cipolla



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

