



**prodotti
tipici
umbri**



nostri prodotti nascono nel "Cuore Verde d'Italia" e rappresentano ciascuno la testimonianza di una qualità che è profondamente radicata nella cultura alimentare e gastronomica del nostro territorio. La Molini Popolari Riuniti fin dal suo primo giorno di attività, ha fatto sua la missione di dare continuità a questa tradizione, innovando la propria tecnologia produttiva senza mai tradire i sapori antichi di una terra genuina, autentica, in armonia con la natura.

A close-up photograph of a person's hands kneading dough on a wooden surface. The hands are weathered and show signs of age. The dough is light-colored and appears to be in the early stages of being worked. The background is blurred, showing a patterned fabric.

la tradizione umbra

La ricerca dei sapori delle tipicità artigianali della nostra regione, il rispetto delle tradizioni e la costante ricerca della genuinità, sono gli ingredienti della nostra qualità.

Le tipicità che si contraddistinguono all'interno della tradizione umbra, sono il Torcolo di San Costanzo e la Torta Pasquale. Il primo, dolce dedicato al Santo patrono di Perugia, viene lavorato con la tipica forma a ciambella e arricchito con uvetta, canditi, frutta secca e anice. La Torta al formaggio o Torta Pasquale è uno dei prodotti più rappresentativi della tradizione contadina umbra. Consuetudine vuole che 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.

Torta al formaggio



Torta al formaggio



Torta al formaggio a metà



Torta al formaggio confezionata

codice fatturazione	12P011	13P011
peso netto	1 kg	1 kg
shelf life	15 giorni	15 giorni
n° confezioni per cartone	3/6 sfuso	3/6 confezionato

ingredienti Farina di **frumento, uova**, lievito madre (contiene **glutine**), strutto, **formaggi**: (grana padano in pezzi (**latte** vaccino, caglio, lisozima proteina dell'**uovo**) 7,8%, pecorino romano D.O.P. (**latte** di pecora, caglio, sale) 7,34%, parmigiano reggiano D.O.P. (**latte** bovino, caglio) 5,51%, **latte**, lievito di birra, sale, conservante: acido sorbico. Può contenere: **soia, senape e lupini**



Torta al formaggio confezionata

codice fatturazione	12P0111	13P0111	9990046
peso netto	600 gr.	600 gr.	900 gr.
shelf life	15 giorni	15 giorni	15 giorni
n° confezioni per cartone	4/8 sfuso	4/8 confezionato	3/6 confezionato peso fisso

ingredienti Farina di **frumento, uova**, lievito madre (contiene **glutine**), strutto, **formaggi**: (grana padano in pezzi (**latte** vaccino, caglio, lisozima proteina dell'**uovo**) 7,8%, pecorino romano D.O.P. (**latte** di pecora, caglio, sale) 7,34%, parmigiano reggiano D.O.P. (**latte** bovino, caglio) 5,51%, **latte**, lievito di birra, sale, conservante: acido sorbico. Può contenere: **soia, senape e lupini**



codice fatturazione	13P0112	9990099
peso netto	500 gr.	450 gr.
shelf life	15 giorni	15 giorni
n° confezioni per cartone	6/12 confezionato peso variabile	6/12 confezionato peso fisso

ingredienti Farina di **frumento, uova**, lievito madre (contiene **glutine**), strutto, **formaggi**: (grana padano in pezzi (**latte** vaccino, caglio, lisozima proteina dell'**uovo**) 7,8%, pecorino romano D.O.P. (**latte** di pecora, caglio, sale) 7,34%, parmigiano reggiano D.O.P. (**latte** bovino, caglio) 5,51%, **latte**, lievito di birra, sale, conservante: acido sorbico. Può contenere: **soia, senape e lupini**



Funghetto al formaggio



codice fatturazione	13P0242
peso netto	300 gr.
shelf life	15 giorni
n° confezioni per cartone	6/12 confezionato
ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", uova , lievito madre (farina di frumento , acqua), strutto, formaggi : pecorino romano D.O.P. 7,96% (latte di pecora, caglio, sale), parmigiano reggiano D.O.P. 5,97%, (latte , sale, caglio di vitello), latte , lievito di birra sale, conservante: acido sorbico. Può contenere: sola, senape e lupini .



Bastoncino al formaggio



codice fatturazione	13P024
peso netto	100 gr.
shelf life	15 giorni
confezione	confezionato
ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", uova , lievito madre (farina di frumento , acqua), strutto, formaggi : pecorino romano D.O.P. 7,96% (latte di pecora, caglio, sale), parmigiano reggiano D.O.P. 5,97%, (latte , sale, caglio di vitello), latte , lievito di birra sale, conservante: acido sorbico. Può contenere: sola, senape e lupini .



Fagotto al formaggio



codice fatturazione	13P0241
peso netto	150 gr.
shelf life	15 giorni
confezione	confezionato
ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", uova , lievito madre (farina di frumento , acqua), strutto, formaggi : pecorino romano D.O.P. 7,96% (latte di pecora, caglio, sale), parmigiano reggiano D.O.P. 5,97%, (latte , sale, caglio di vitello), latte , lievito di birra sale, conservante: acido sorbico. Può contenere: sola, senape e lupini .



Rosette al formaggio



codice fatturazione 13P0243

peso netto 120 gr.

shelf life 15 giorni

confezione confezionato

ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo "0", **uova**, lievito madre (farina di **frumento**, acqua), strutto, **formaggi**: pecorino romano D.O.P. 7,96% (**latte** di pecora, caglio, sale), parmigiano reggiano D.O.P. 5,97%, (**latte**, sale, caglio di vitello), **latte**, lievito di birra sale, conservante: acido sorbico.
Può contenere: **soia, senape e lupini**.



Bauletto al formaggio



codice fatturazione 12P0112

peso netto 1 kg

shelf life 15 giorni

n° confezioni per cartone 6 sfuso

ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo "0", **uova**, lievito madre (farina di **frumento**, acqua), strutto, **formaggi**: pecorino romano D.O.P. 7,96% (**latte** di pecora, caglio, sale), parmigiano reggiano D.O.P. 5,97%, (**latte**, sale, caglio di vitello), **latte**, lievito di birra sale, conservante: acido sorbico.
Può contenere: **soia, senape e lupini**.



Bauletto al formaggio a metà



codice fatturazione 13P0114

peso netto 500 gr.

shelf life 15 giorni

n° confezioni per cartone 9/12 confezionato

ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo "0", **uova**, lievito madre (farina di **frumento**, acqua), strutto, **formaggi**: pecorino romano D.O.P. 7,96% (**latte** di pecora, caglio, sale), parmigiano reggiano D.O.P. 5,97%, (**latte**, sale, caglio di vitello), **latte**, lievito di birra sale, conservante: acido sorbico.
Può contenere: **soia, senape e lupini**.



Bauletto al formaggio affettato



codice fatturazione	13P0113
peso netto	330 gr.
shelf life	15 giorni
n° confezioni per cartone	9/18 confezionato
ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", uova , lievito madre (farina di frumento , acqua), strutto, formaggi : pecorino romano D.O.P. 7,96% (latte di pecora, caglio, sale), parmigiano reggiano D.O.P. 5,97%, (latte , sale, caglio di vitello), latte , lievito di birra sale, conservante: acido sorbico. Può contenere: soia, senape e lupini .



Ciambellone al formaggio



codice fatturazione	12P0113
peso netto	2 kg
shelf life	15 giorni
n° confezioni per cartone	singolo sfuso
ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", uova , lievito madre (farina di frumento , acqua), strutto, formaggi : pecorino romano D.O.P. 7,96% (latte di pecora, caglio, sale), parmigiano reggiano D.O.P. 5,97%, (latte , sale, caglio di vitello), latte , lievito di birra sale, conservante: acido sorbico. Può contenere: soia, senape e lupini .



Torcolo di San Costanzo



codice fatturazione	12P092
peso netto	2 kg
shelf life	15 giorni
n° confezioni per cartone	singolo sfuso
ingredienti	Farina di frumento tipo 0, uvetta sultanina (19%), acqua, zucchero, lievito madre, cedro 4,5% (sciroppo di glucosio da frumento , saccarosio, correttore acidità: E330), macedonia di frutta candita 4,5% (scorze di arancio, zucca, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore acidità E330, coloranti: E133-E150b-E120), olio extra vergine di oliva, burro , pinoli sgusciati (2%), semi di anice. Il prodotto contiene glutine . Il prodotto può contenere: uova, latte e derivati .



Torcolo di San Costanzo



codice fatturazione	12P09
peso netto	1 kg
shelf life	15 giorni
confezione	sfuso
ingredienti	Farina di frumento tipo 0, uvetta sultanina (19%), acqua, zucchero, lievito madre, cedro 4,5% (sciroppo di glucosio da frumento , saccarosio, correttore acidità: E330), macedonia di frutta candita 4,5% (scorze di arancio, zucca, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore acidità E330, coloranti: E133-E150b-E120), olio extra vergine di oliva, burro , pinoli sgusciati (2%), semi di anice. Il prodotto contiene glutine . Il prodotto può contenere: uova, latte e derivati .



Torcolo di San Costanzo



Torcolo di San Costanzo



Torcolo di San Costanzo
trancio



Torcolo di San Costanzo
confezionato

codice fatturazione	12P091	13P093
peso netto	700 gr.	700 gr.
shelf life	15 giorni	15 giorni
confezione	sfuso	confezionato
ingredienti	Farina di frumento tipo 0, uvetta sultanina (19%), acqua, zucchero, lievito madre, cedro 4,5% (sciroppo di glucosio da frumento , saccarosio, correttore acidità: E330), macedonia di frutta candita 4,5% (scorze di arancio, zucca, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore acidità E330, coloranti: E133-E150b-E120), olio extra vergine di oliva, burro , pinoli sgusciati (2%), semi di anice. Il prodotto contiene glutine . Il prodotto può contenere: uova, latte e derivati .	



Torcolo di San Costanzo

codice fatturazione	9990023	13P092
peso netto	500 gr.	500 gr.
shelf life	15 giorni	15 giorni
confezione	peso fisso confezionato	peso variabile confezionato
ingredienti	Farina di frumento tipo 0, uvetta sultanina (19%), acqua, zucchero, lievito madre, cedro 4,5% (sciroppo di glucosio da frumento , saccarosio, correttore acidità: E330), macedonia di frutta candita 4,5% (scorze di arancio, zucca, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore acidità E330, coloranti: E133-E150b-E120), olio extra vergine di oliva, burro , pinoli sgusciati (2%), semi di anice. Il prodotto contiene glutine . Il prodotto può contenere: uova, latte e derivati .	



codice fatturazione	13P091
peso netto	500 gr.
shelf life	15 giorni
confezione	peso variabile confezionato
ingredienti	Farina di frumento tipo 0, uvetta sultanina (19%), acqua, zucchero, lievito madre, cedro 4,5% (sciroppo di glucosio da frumento , saccarosio, correttore acidità: E330), macedonia di frutta candita 4,5% (scorze di arancio, zucca, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore acidità E330, coloranti: E133-E150b-E120), olio extra vergine di oliva, burro , pinoli sgusciati (2%), semi di anice. Il prodotto contiene glutine . Il prodotto può contenere: uova, latte e derivati .



indice

3	I nostri prodotti
5	la tradizione umbra
6	Torta al formaggio 1 kg, Torta al formaggio 700 gr., Torta al formaggio a metà 500 gr.
8	Funghetto al formaggio, Bastoncino al formaggio, Fagotto al formaggio
10	Rosetta al formaggio, Bauletto al formaggio 1 kg, Bauletto al formaggio a metà 500gr.
12	Bauletto al formaggio affettato, Ciambellone al formaggio
14	Torcolo di San Costanzo 2 kg, Torcolo di San Costanzo 1 kg
16	Torcolo di San Costanzo 700 gr., Torcolo di San Costanzo 500 gr., Torcolo di San Costanzo trancio



Stabllimento 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

