

**LA PASSIONE PER LA PIZZA**

3

## **SITI PRODUTTIVI**

Curtarolo (Padova), Collecchio (Parma), Magione (Perugia).

2

## **IMPIANTI MOLITORI PER SITO**

Due molini permettono di calibrare meglio le macinazioni rispettando le caratteristiche originarie di ciascun diverso cultivar di grano.

1

## **VISIONE**

Qualità dal campo al prodotto finito, ricerca e approvvigionamento diretto di grani, avanguardia delle tecniche di macinazione e lavorazione, sviluppo di farine genuine e funzionali che preservano il sapore autentico del grano.

# STORIE DI FARINA

ANTICO

Dal 1400 sempre attivo.

LIEVITO MADRE

Unico a produrre lievito madre dal 1999.

SOSTENIBILE

Il Bosco del Molino, Energia verde, codice etico, biodiversità (blend).

VISIONARIO

Primo a realizzare farine specifiche (pizza).

INNOVATIVO

Macinazione rispettosa + blend.

# BRAND



*Storie di farina*



LA PASSIONE PER LA PIZZA



*Farine in pasticceria*

**Naturkraft**



*Platinum*  
*Lievito madre attivo*

*Mora*  
*Farina integrale da macinazione extravergine*

# L'INCONTRO TRA TRADIZIONE E FUTURO MACINAZIONE INTEGRATA® AUTENTICA = MIA

IL SAPORE DELLA TRADIZIONE, RIVOLUZIONATO

Due tipologie di molitura associate:

MOLITURA TRADIZIONALE A PIETRA



MOLITURA MODERNA A CILINDRI

L'integrazione della macinazione a pietra con quella più gentile e progressiva a cilindri permette di riunire in una stessa farina le caratteristiche rustiche e veraci con quelle fini e delicate.

N.B. Particolare attenzione al controllo delle temperature di produzione.



**BREVETTO ESCLUSIVO**

REGISTRATO E DEPOSITATO IL 14 MARZO 2018

A close-up photograph of a wheat stalk, showing the golden-brown grains and the long, thin awns. The wheat is positioned diagonally across the frame, from the top right towards the bottom left. The background is a dark, textured surface, possibly a piece of fabric or paper, which is covered with a fine, white, powdery substance. The powder is most concentrated in the lower-left quadrant and appears to be scattered or falling from the wheat. The lighting is soft, highlighting the texture of the wheat and the grain of the powder.

**COME NASCE MIA**

# LA SELEZIONE DEL GRANO



Per produrre MIA, vengono selezionate le migliori qualità di grano.



Il grano viene analizzato in laboratorio per garantirne l'integrità, prima di essere processato.

## DECORTICAZIONE E PULITURA



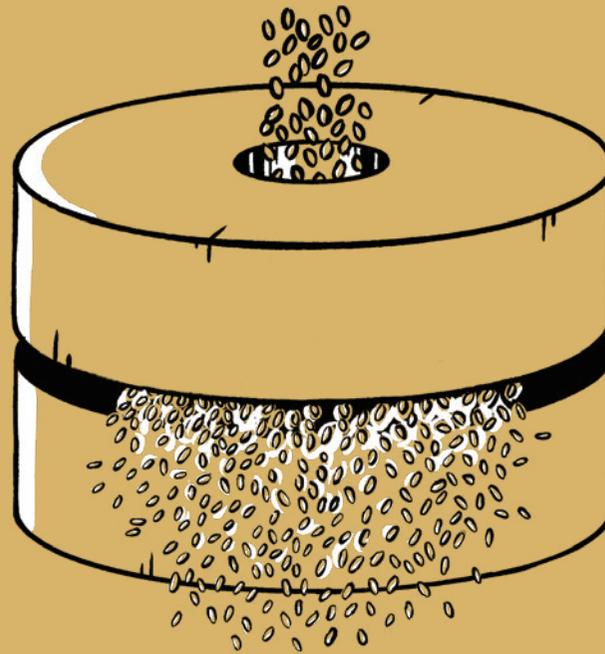
Attraverso una decorticazione sapientemente calibrata il chicco viene pulito dalle impurità esterne.



La leggera abrasione che avviene attraverso il processo di decorticazione garantisce alti livelli igienico sanitari.

3

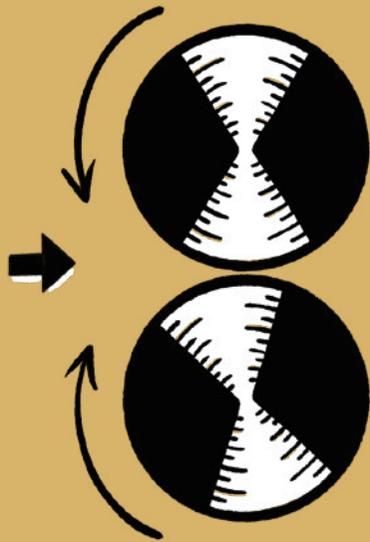
## MACINAZIONE A PIETRA



Il chicco spogliato dalle impurità esterne viene macinato con un tradizionale mulino a pietra. In questo modo vengono garantiti profumi e sapori del grano.

4

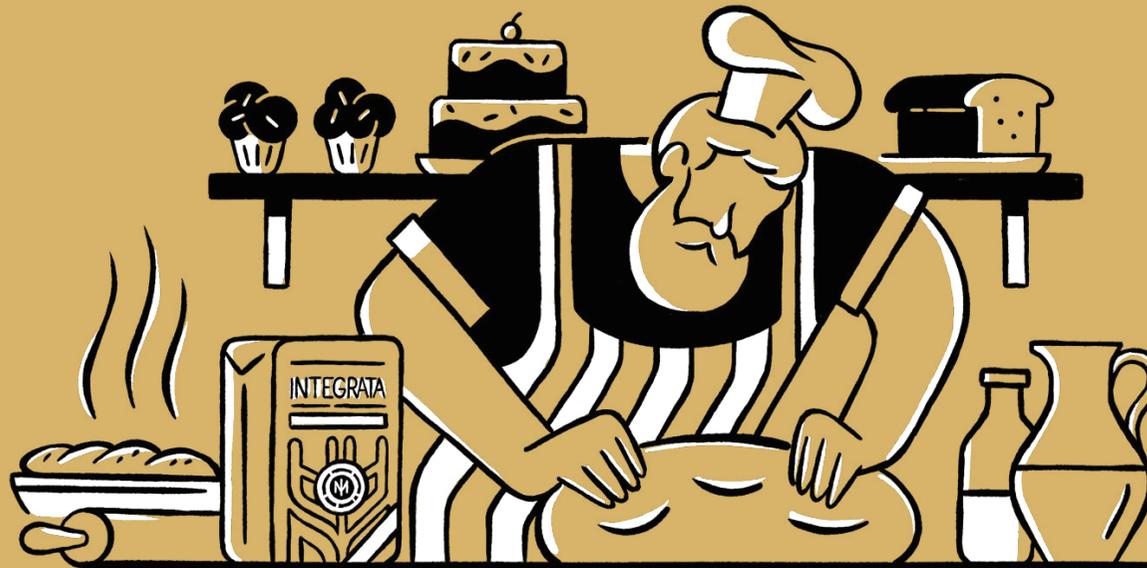
## MACINAZIONE A CILINDRI



Il processo d'integrazione viene completato con la macinazione a cilindri: in questo modo viene calibrata la granulometria della farina, così da garantire grandi prestazioni e costanza nel tempo.

5

## TEST



Le farine MIA vengono messe alla prova nel laboratorio di “Ricerca e Innovazione Prodotto”: qui si testa la resa e le rese organolettiche attraverso la preparazione di prodotti.

**VALORI MIA**

## **SAPIENTE COMBINAZIONE**

Tecnologie molitore + ricerca di alte prestazioni.

## **SICUREZZA E QUALITÀ**

Sapori e aromi intensi.

Alto grado di igienicità e salubrità (non riscontrabili nei processi tradizionali).

## **PRESTAZIONI COSTANTI**

Garanzia di ottime prestazioni, stabili nel tempo.

Farina a granulometria mirata e precisa.

Aumentate capacità di conservazione del prodotto.

# LINEA DI PRODOTTI

## CARATTERISTICHE MIA

- ✓ Farine da alta qualità di grani selezionati.
- ✓ Ampio bouquet aromatico:  
DOLCE della componente germinativa del chicco;  
RICCO E INTENSO del cuore del chicco;  
RUSTICO E CARATTERIZZANTE della parte migliore della crusca.
- ✓ La qualità proteica (12-14%) garantisce una perfetta tenuta e lavorabilità.
- ✓ Farina di Tipo "1" e "2" dalle performance sicure, come una farina tradizionale.

## VANTAGGI DI MIA IN PIZZERIA

- ✓ Gusto caratterizzante, ma non invadente.
- ✓ Adatta tutti i tipi di impasti sia ad alta che a bassa idratazione.
- ✓ Ridotti tempi di impastamento.
- ✓ Ottimo assorbimento d'acqua.
- ✓ Ottima tenuta a lunghe maturazioni (shelf life).
- ✓ Ridotta ossidazione dell'impasto.
- ✓ Maglia glutinica molto estensibile.
- ✓ Eccellente sviluppo di volume in cottura.
- ✓ Crosta sottile e friabile.

# MIA S

FARINA DA MACINAZIONE INTEGRATA TIPO "1"

**SEMPLICE E DIRETTA**



Farina di Tipo "1" da Macinazione Integrata® a moderato tenore proteico.

Adatta a brevi lievitazioni e dove è richiesta modesta elasticità.

Permette di realizzare pizza classica, in teglia e tutti i tipi di pane a lievitazione diretta (filoncini e pane a pasta dura).

# MIA M

## FARINA DA MACINAZIONE INTEGRATA TIPO "1"

**MULTIPLA ESTENSIBILE**



Farina di Tipo "1" da Macinazione Integrata® a medio tenore proteico.

Adatta a medie lievitazioni e dove è richiesta grande elasticità.

Supporta e agevola la realizzazione di impasti per pane e pizza di ogni formato in cui si cerca lo sviluppo di una mollica voluminosa e ben strutturata con crosta friabile e sottile.

Conferisce ai prodotti finiti piacevole masticabilità, sapore e profumi percepibili, e mai invasivi.

# MIA X

FARINA DA MACINAZIONE INTEGRATA TIPO "1"

**EXTRA ELASTICA**



Farina di Tipo "1" da Macinazione Integrata® ad alto tenore proteico.

Adatta a lunghe lievitazioni e dove si cerca un notevole sviluppo di volume e un agevole controllo della lievitazione e una maglia glutinica molto estensibile. Si presta anche nel rinfresco del lievito madre e nella gestione dei prelievito: biga, poolish, paste di riporto.

Il suo impiego nei sistemi con fermalievita garantisce ottima stabilità e costanza di risultati e una ridotta ossidazione degli impasti.

Sviluppo di fragranza e aromi in cottura, i prodotti finali si rivelano leggeri e gustosi.

# MIA GRA

FARINA DA MACINAZIONE INTEGRATA TIPO "2"  
DA GRANI ANTICHI, 100% ITALIANI

**RICCA E GENUINA**



Farina di tipo "2" ottenuta da quattro varietà di grani teneri antichi: VERNA, AUTONOMIA, ABBONDANZA, FRASSINETO.

Adatta a brevi lievitazioni e per processi di lavorazione lenti e accurati.

Nonostante la ridotta espansione lievitante, garantisce una pronta fermentazione a fronte di basse quantità di lievito compresso.

Le inusuali qualità proteiche prediligono impasti dall'amalgama poco tenace, veloci nel fermentare, che richiedono una pronta lavorazione e un mantenimento a basse temperature.

Il bouquet aromatico che si sprigiona dalle differenti varietà di grani teneri antichi rivela note pregevoli per finezza e ampiezza e infonde personalità a tutte le preparazioni.

# MIA SEI

SEMOLA RIMACINATA DA GRANO DURO “INTEGRALE”  
DA MACINAZIONE INTEGRATA

**RUSTICA E GUSTOSA**



Semola di grano duro integrale da Macinazione Integrata® ad alto tenore proteico.

Adatta a medie e lunghe lievitazioni e dove è richiesta grande elasticità.

La granatura fine ed omogenea, perfettamente calibrata, rende docili le lavorazioni.

Rispetto ad altre semole, si differenzia per abbondanza e leggerezza nelle fibre contenute.

Intensifica il gusto e l'aroma di ogni tipo di pizza con note gradevolmente dolci e di sapore intenso.

**MIA**

“LA SICUREZZA DELLA DECORTICAZIONE  
IL BUONO DELLA PIETRA  
LA DOLCEZZA DEI CILINDRI”



**LA PASSIONE PER LA PIZZA**

[PIZZASTORIES.LE5STAGIONI.IT](http://PIZZASTORIES.LE5STAGIONI.IT)