MULINO MARINO
MACINAI DA TRE GENERAZIONI

La Nostra Pizza è Differente

VIVA

LE NOSTRE FARINE SONO

100 % Naturali
Semi integrali e Integrali

DIFFIDATE da chi propone farine "semilavorate" realizzate attraverso tecnologie alimentari che simulano le caratteristiche dei grani antichi.

IL VOSTRO CORPO VI RINGRAZIERÀ

Le nostre farine sono **NATURALMENTE INTEGRALI** e non rigenerate con crusca e cruschello: **IMPASTI LAVORATI IN PUREZZA** e macinati a pietra naturale o pietra lavica

LG-GROUP.IT

Via Sempione 88 - Castelletto sopra Ticino (NO) - Tel. 0331 963143 - info@birraefarina.it - **www.birraefarina.it**

Birra & Farina
Genuini con se stessi e con gli altri
10 Anni

FARINE

Un mondo che non conoscevi

FARINE

DAI GRANI ANTICHI LE NOSTRE FARINE

BURATTO - TRITICUM AESTIVUM RUSTICA E GENUINA

(IMPASTO BASE)

Di norma il nostro impasto è preparato con farina biologica di tipo 2, la più bianca realizzabile attraverso la macinatura con pietre naturali: **leggera presenza di componenti fibrose e del germe di grano, assenza di conservanti, stabilizzanti o altri additivi, ricca di proteine e alta digeribilità**.

LA MOLTICEREALI - FARINA DI 5 CEREALI PIÙ 1

La farina Molticereali è ottenuta dalla **miscela di farina di grano tenero tipo 1, farina di segale integrale, farina di grano duro integrale, grano saragolla, farina di riso rosso integrale tostata e farina di granturco integrale tostata**. La molitura viene eseguita con una pietra lavica naturale estratta dalle cave dell'Etna. Una rotazione lentissima, che rispetta il chicco e lo trasforma in una farina che profuma davvero di grano! La farina Viva è costituita da cereali selezionati che crescono nei campi dalle province di Cuneo e Torino. Mix perfetto per un blend migliore.

FARINA DI FARRO - ENKIR - MONOCOCCO E DICOCCO - ANTICA E PREGIATA

(INTEGRALE AL 100%)

È un particolare tipo di frumento, considerato il primo cereale "addomesticato" dall'uomo nel 7500 A.C. in Medio Oriente: **basso contenuto di glutine, filogeneticamente molto tollerato (idoneo a leggere e medie intolleranze glutiniche)**, ricco di proteine, vitamine e carotenoidi, elevato contenuto di zinco e ferro, coltivato nell'Alta Langa del Piemonte, basso indice glicemico.

Adatta a leggere e medie intolleranze glutiniche
(non celiachia - in questo caso disponiamo di un impasto e un forno appositamente dedicati)

Le nostre farine sono prodotte con grani antichi italiani accuratamente selezionati, coltivati con metodi tradizionali e rispettosi dell'ambiente. Questi grani vengono moliti con sapienza ottenendo così una farina genuina, autentica e ricca di sapore.

La natura ci offre già da sola tutto ciò di cui abbiamo bisogno. Naturalmente.

I nostri lievitati con "la madre del farro" sono la scelta perfetta per chi cerca un prodotto sano e tradizionale, ideale per ricette artigianali che rispettano il sapore e la storia dei grani di una volta.

PERCHÉ SCEGLIERE LE NOSTRE PIZZE REALIZZATE CON FARINE DI GRANI ANTICHI?

1. **Purezza e Qualità:** Le farine macinate a pietra naturale o pietra lavica non alterano il chicco.
2. **Ricche di Nutrienti:** I grani antichi hanno un contenuto nutritivo elevato e mantengono un profilo nutrizionale bilanciato.
3. **Gusto Autentico:** Grazie alla lavorazione delicata, il sapore dei grani antichi è valorizzato, ideale per panificati, dolci e pasta fatti in casa.
4. **Alta Digeribilità:** farine naturalmente integrali e non rigenerate con crusca e cruschello, gli impasti maturano naturalmente grazie al lievito madre.

PER IL BENESSERE DEL TUO CORPO, SCEGLI LE NOSTRE FARINE INTERAMENTE NAURALI