



SEMPRE E SOLO DA
AGRICOLTURA BIOLOGICA



100% ITALIANA

MA
MOLINO
AGOSTINI

Catalogo Prodotti



Società Benefit



Un sacco Buono

Linea Armonia

da Pag. 2

FARINA
PASTA
ALTRI PRODOTTI

Linea Essenza

da Pag. 12

FARINA
PASTA
ALTRI PRODOTTI

Farine

Linea Armonia

Farine nate dall'incontro delle competenze di agricoltori eroici, del mugnaio Roberto e dei mastri panificatori.

Sono frutto di chicchi di cereali storici, locali e miscelati in modo sapiente per ottenere farine tecniche e profumate.

L'ARMONIA CHE RENDE UNICI.



MA
MOLINO
AGOSTINI

Farine DI GRANO TENERO ANTICO

Linea Armonia

LA VERGARA

macinata a pietra

TIPOLOGIA	CARATTERISTICHE TECNICHE *		FORMATI	UTILIZZO
	W	PL		
tipo 1	190	0,65	25 kg	pasticceria secca, pane semintegrale e focacce a breve lievitazione
tipo 2	190	0,65	1 - 5 - 25 kg	pasticceria secca, pane semintegrale e focacce a breve lievitazione

MIX SOLINA / IERVICELLA

macinata a pietra

TIPOLOGIA	CARATTERISTICHE TECNICHE *		FORMATI	UTILIZZO
	W	PL		
tipo 1	140	0,4	1 - 5 - 25 kg	pasticceria secca, pane semintegrale e focacce a breve lievitazione
tipo 2	140	0,4	5 - 25 kg	pasticceria secca, pane semintegrale e focacce a breve lievitazione
integrale	130	0,5	25 kg	pasticceria secca, pane integrale e focacce a breve lievitazione

MISCUGLIO DI GRANI TENERI

macinata a pietra

TIPOLOGIA	CARATTERISTICHE TECNICHE *		FORMATI	UTILIZZO
	W	PL		
tipo 2	140	0,4	5 - 25 kg	pasticceria secca, pane semintegrale e focacce a breve lievitazione

SOLINA / IERVICELLA / FRASSINETO

macinata a pietra

DESCRIZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE *		FORMATI	UTILIZZO
	W	PL		
tipo 0	150	0,5	5 - 25 kg	pasticceria secca, pane bianco e focacce a breve lievitazione
tipo 1	140	0,5	5 - 25 kg	pasticceria secca, pane semintegrale e focacce a breve lievitazione
tipo 2	140	0,5	5 - 25 kg	pasticceria secca, pane semintegrale e focacce a breve lievitazione
integrale	140	0,5	5 - 25 kg	pasticceria secca, pane integrale e focacce a breve lievitazione

* le caratteristiche tecniche possono subire variazioni del $\pm 5\%$

Farine DI GRANO DURO ANTICO

Linea Armonia

CAPPELLI

TIPOLOGIA	MACINAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE *		FORMATI	UTILIZZO
		PROTEINE	CENERI (max)		
rimacinata	cilindri	12	0,9	1 - 5 - 25 kg	pasta fresca, pasta secca, pane, focacce, pasticceria secca
semola	cilindri	11,2	0,9	25 kg	pasta fresca, pasta secca, pane, focacce, pasticceria secca
semolato	cilindri / pietra	12,5	1,35	25 kg	pasta semintegrale, pane semintegrale, pasticceria secca
integrale	cilindri / pietra	12	1,8	25 kg	pasta integrale, pane integrale, pasticceria secca

SARAGOLLA

TIPOLOGIA	MACINAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE *		FORMATI	UTILIZZO
		PROTEINE	CENERI (max)		
rimacinata	cilindri	12,6	0,9	25 kg	pasta fresca, pasta secca, pane, focacce, pasticceria secca
semolato	cilindri / pietra	12,6	1,35	25 kg	pasta semintegrale, pane semintegrale, pasticceria secca
integrale	cilindri / pietra	12,9	1,8	25 kg	pasta integrale, pane integrale, pasticceria secca

KHORASAN KAMUT

TIPOLOGIA	MACINAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE *		FORMATI	UTILIZZO
		PROTEINE	CENERI (max)		
rimacinata	cilindri	13,5	1	1 - 5 - 25 kg	pasta fresca, pasta secca, pane, focacce, pasticceria secca
integrale	pietra	14	1,7	25 kg	pasta integrale, pane integrale, pasticceria secca

MISCUGLIO DI GRANI DURI

TIPOLOGIA	MACINAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE *		FORMATI	UTILIZZO
		PROTEINE	CENERI (max)		
rimacinata	cilindri	11	0,9	25 kg	pasta fresca, pasta secca, pane, focacce, pasticceria secca
semolato	cilindri / pietra	11	1,35	25 kg	pasta semintegrale, pane semintegrale, pasticceria secca
integrale	cilindri / pietra	12,5	1,8	25 kg	pasta integrale, pane integrale, frolle

TIMILIA

TIPOLOGIA	MACINAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE *		FORMATI	UTILIZZO
		PROTEINE	CENERI (max)		
semolato	pietra	13	1,35	25 kg	pasta semintegrale, pane semintegrale, frolle

PERCIASACCHI

TIPOLOGIA	MACINAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE *		FORMATI	UTILIZZO
		PROTEINE	CENERI (max)		
semolato	pietra	12,5	1,35	25 kg	pasta semintegrale, pane semintegrale, frolle

* le caratteristiche tecniche possono subire variazioni del $\pm$ 5%



Farine LE SPECIALI

Linea Armonia

Perfetta

TIPOLOGIA	FORMATI	UTILIZZO
BLEND PER PIZZA	5 - 25 kg	pizza e focacce a lunga lievitazione

FARRO

TIPOLOGIA	MACINAZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE *		FORMATI	UTILIZZO
		W	PL		
SPELTA					
tipo 0	cilindri	130	0,4	1 - 5 - 25 kg	pasticceria secca, pane bianco e focacce a breve lievitazione
integrale	pietra	120	0,6	1 - 5 - 25 kg	pasticceria secca, pane integrale e focacce a breve lievitazione
MONOCOCCO					
tipo 0	cilindri	160	0,65	25 kg	pasticceria secca, pane bianco e focacce a breve lievitazione
tipo 1	pietra	160	0,65	25 kg	pasticceria secca, pane semintegrale e focacce a breve lievitazione
integrale	pietra	150	0,75	25 kg	pasticceria secca, pane integrale e focacce a breve lievitazione
DICOCCO					
tipo 0	cilindri	190	0,9	25 kg	pasticceria secca, pane bianco e focacce a breve lievitazione
integrale	pietra	180	1	25 kg	frolle, pane bianco, pasta integrale e focacce a breve lievitazione

CEREALI

TIPOLOGIA	MACINAZIONE	FORMATI	UTILIZZO
CEREALI MISTI			
8 cereali	pietra	1 - 5 - 25 kg	pasticceria secca, pane e focaccia a lunga lievitazione
ORZO			
integrale	pietra	1 - 25 kg	frolle, pane integrale e focacce a breve lievitazione
SEGALE			
semintegrale	pietra	500 g - 25 kg	pane semintegrale, pasticceria secca, utilizzo in miscela
integrale	pietra	5 - 25 kg	pane integrale, pasticceria secca, utilizzo in miscela
GRANO SARACENO			
semintegrale	pietra	1 - 25 kg	pane semintegrale in cassetta, pasticceria secca, utilizzo in miscela
integrale	pietra	25 kg	pane integrale, pasticceria secca, utilizzo in miscela
RISO	cilindri	1 - 25 kg	spolvero, pane senza glutine in cassetta, utilizzo in miscela
AVENA			
integrale	pietra	500 g - 25 kg	pane integrale, pasticceria secca, utilizzo in miscela
MIGLIO			
integrale	pietra	250 g - 25 kg	pane integrale, pasticceria secca, utilizzo in miscela

LEGUMI

TIPOLOGIA	MACINAZIONE	FORMATI	UTILIZZO
CECI	pietra	400 g - 25 kg	pane, pasta, farinata, pasticceria secca, utilizzo in miscela
PISELLI VERDI	pietra	400 g - 25 kg	pane, pasta, farinata, pasticceria secca, utilizzo in miscela
LENTICCHIE ROSSE	pietra	400 g - 25 kg	pane, pasta, farinata, pasticceria secca, utilizzo in miscela
LUPINI	pietra	400 g - 25 kg	pane, pasta, farinata, pasticceria secca, utilizzo in miscela

SUPERFOOD

TIPOLOGIA	MACINAZIONE	FORMATI	UTILIZZO
SEMI DI LINO	pietra	250 g	utilizzo in miscela per pane, focacce e pasticceria secca
AMARANTO	pietra	250 g	utilizzo in miscela per pane, focacce e pasticceria secca
CASTAGNE	pietra	250 g	utilizzo in miscela per pane, focacce e pasticceria secca
QUINOA	pietra	250 g	utilizzo in miscela per pane, focacce e pasticceria secca
SEMI DI CANAPA SATIVA	pietra	250 g	utilizzo in miscela per pane, focacce e pasticceria secca
CURCUMA IN POLVERE	cilindri	250 g	utilizzo in miscela per pane, focacce e pasticceria secca

* le caratteristiche tecniche possono subire variazioni del ± 5%

Pasta

Linea Armonia

Pasta DI GRANO DURO

CAPPELLI

Spaghettoni
Paccheri
Lumache
Tubetti
Penne
Mezze Maniche

MACINAZIONE
cilindri

FORMATI
500 g

Altri Prodotti

Linea Armonia

GALLETTE

Farro
Farro e Mais
Grano Duro Cappelli
Mais
Riso integrale e Mais
Riso integrale
Riso integrale e Grano Saraceno

Farine

Linea Essenza

Farine dalla tradizione.

La semplicità del grano biologico, raccolto e macinato come una volta.
Farine presenti sempre nelle credenze di ogni casa.
L'ESSENZA CHE NUTRE.



Farine DI GRANO TENERO

Linea Essenza

TIPO 00

macinata a cilindri

DESCRIZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE *		FORMATI	UTILIZZO
	W	PL		
Soffice	220	0,5	25 kg	masse montate, torte da forno
Pasta Fresca	175	0,85	25 kg	pasta all'uovo, pasta fresca
Calibrata	/	/	25 kg	pasta all'uovo, pasta fresca
Dolci e creme /Base	200	0,55	1 - 5 - 25 kg	pasticceria secca, pane biancoe focacce a breve lievitazione
Media	300	0,55	25 kg	pane e pizza a lunga lievitazione
Forte	390	0,65	25 kg	lievitati da prima colazione,lievitati da ricorrenza

TIPO 0

macinata a cilindri

DESCRIZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE *		FORMATI	UTILIZZO
	W	PL		
Biscotto /Frolla	160	0,5	25 kg	frolle, biscotti, crostate
Crostate e biscotti /Base	200	0,6	1 - 5 - 25 kg	pasticceria secca, pane bianco e focacce a breve lievitazione
Base Plus	250	0,6	25 kg	pane bianco e focacce a media lievitazione
Pane e Pizza /Media	300	0,6	1 - 5 - 25 kg	pane bianco e pizza alunga lievitazione
Dolci lievitati /Forte	390	0,7	1 - 5 - 25 kg	lievitati da prima colazione, lievitati da ricorrenza, prefermenti, rinfresco lievito madre

* le caratteristiche tecniche possono subire variazioni del $\pm 5\%$

FARINE DI GRANO TENERO



TIPO 1

macinata a pietra

DESCRIZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE *		FORMATI	UTILIZZO
	W	PL		
Crostate e biscotti /Base	190	0,65	1 - 5 - 25 kg	pasticceria secca, pane semintegrale e focacce a breve lievitazione
Base Plus	250	0,65	25 kg	pane semintegrale e focaccia a media lievitazione
Pane e Pizza /Media	290	0,65	1 - 5 - 25 kg	pane semintegrale e focaccia a lunga lievitazione
Dolci lievitati /Forte	380	0,75	1 - 5 - 25 kg	prefermenti, pani dolci e lievitati da prima colazione

TIPO 2

macinata a pietra

DESCRIZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE *		FORMATI	UTILIZZO
	W	PL		
Base	190	0,65	25 kg	pasticceria secca, pane semintegrale e focacce a breve lievitazione
Base Plus	250	0,65	25 kg	pane semintegrale e focaccia a media lievitazione
Media	290	0,65	25 kg	pane semintegrale e focaccia a lunga lievitazione
Forte	380	0,75	25 kg	prefermenti, pani dolci e lievitati da prima colazione

INTEGRALE

macinata a pietra

DESCRIZIONE	CARATTERISTICHE TECNICHE *		FORMATI	UTILIZZO
	W	PL		
Crostate e biscotti /Base	180	0,75	1 - 5 - 25 kg	pasticceria secca, pane e focacce a breve lievitazione
Pane e Pizza /Media	280	0,85	1 - 5 - 25 kg	pane integrale e focaccia a lunga lievitazione
Dolci lievitati /Forte	370	0,85	1 - 5 - 25 kg	prefermenti, pani dolci e lievitati da prima colazione

Farine
DI GRANO DURO

Linea Essenza

SEMOLA RIMACINATA

macinata a cilindri

CARATTERISTICHE TECNICHE *		FORMATI	UTILIZZO
PROTEINE	CENERI (max)		
11,2	0,9	1 - 5 - 25 kg	spolvero, pasta fresca, pasta secca, pane, focacce, pasticceria secca

SEMOLA

macinata a cilindri

CARATTERISTICHE TECNICHE *		FORMATI	UTILIZZO
PROTEINE	CENERI (max)		
13,2	0,9	1 - 5 - 25 kg	pasta fresca, pasta secca, pane, focacce, pasticceria secca

SEMOLATO

macinata a cilindri / pietra

CARATTERISTICHE TECNICHE *		FORMATI	UTILIZZO
PROTEINE	CENERI (max)		
12	1,35	25 kg	pasta semintegrale, pane semintegrale, pasticceria secca

SEMOLA INTEGRALE

macinata a cilindri / pietra

CARATTERISTICHE TECNICHE *		FORMATI	UTILIZZO
PROTEINE	CENERI (max)		
13,3	1,8	25 kg	pasta integrale, pane integrale, pasticceria secca

* le caratteristiche tecniche possono subire variazioni del ± 5%

Farine LE SPECIALI

Linea Essenza

MAIS

TIPOLOGIA	MACINAZIONE	FORMATI	UTILIZZO
FUMETTO	cilindri	1 kg	polenta, pasticceria secca
FIORETTO	cilindri	1 - 25 kg	polenta, pasticceria secca
BRAMATA	cilindri	1 kg	polenta, pasticceria secca

CRUSCA

TIPOLOGIA	MACINAZIONE	FORMATI	UTILIZZO
GRANO TENERO	cilindri	300 g - 20 kg	utilizzo in miscela per pane, focacce e pasticceria secca
AVENA	pietra	250 g - 20 kg	utilizzo in miscela per pane, focacce e pasticceria secca

Pasta Linea Essenza

Pasta DI GRANO DURO

Spaghetti	MACINAZIONE cilindri
Fusilli	FORMATI 500 g
Mezze maniche	
Penne	
Ditalini	
Semini	

Pasta DI GRANO DURO INTEGRALE

Spaghetti	MACINAZIONE pietra
Rigatoni	FORMATI 500 g
Penne	

Pasta FARRO DICOCCO

Spaghetti	MACINAZIONE cilindri
Fusilli	FORMATI 500 g
Mezze maniche	
Penne	

Altri Prodotti

Lievito Madre in polvere	500 g
Ceci in grani	500 g
Farro perlato	500 g
Orzo perlato	500 g
Lenticchie rosse in grani	500 g
Quinoa in grani	500 g
Fiocchi ai 5 cereali	500 g
Fiocchi di avena	500 g
Zucchero di canna	1 kg



LAVORAZIONI CONTO TERZI PRIVATE LABEL

Lavorazione a 360 gradi dal ritiro sul campo, pulitura, stoccaggio, macinazione e confezionamento.

MISCELE PERSONALIZZATE

c'è la possibilità di creare miscele personalizzate in base alla propria necessità e gusto. Possiamo confezionare in diversi formati sia in atm che carta dai 200 gr fino ai 25 kg

PRIVATE LABEL

Possiamo confezionare in qualsiasi formato tutti i prodotti descritti in precedenza e presenti in listino a vs marchio.

Per ulteriori informazioni contattare il personale di riferimento.



SEMPRE E SOLO DA
AGRICOLTURA BIOLOGICA



100% ITALIANA



IDEE | MARCA



Molino Agostini Srl Società Benefit Unipersonale
Contrada San Pietro, 60 · 63061 Massignano (AP) · ITALIA
tel.: +39 0734 938166 · info@molinoagostini.it
molinoagostini.it

