

# Speciale Farine

OFFERTE VALIDE DAL 12 DICEMBRE 2024 AL 12 GENNAIO 2025

NOVITA'



## Coltiviamo farine dal 1780

Dal 1780 il nostro molino non ha mai smesso di macinare.

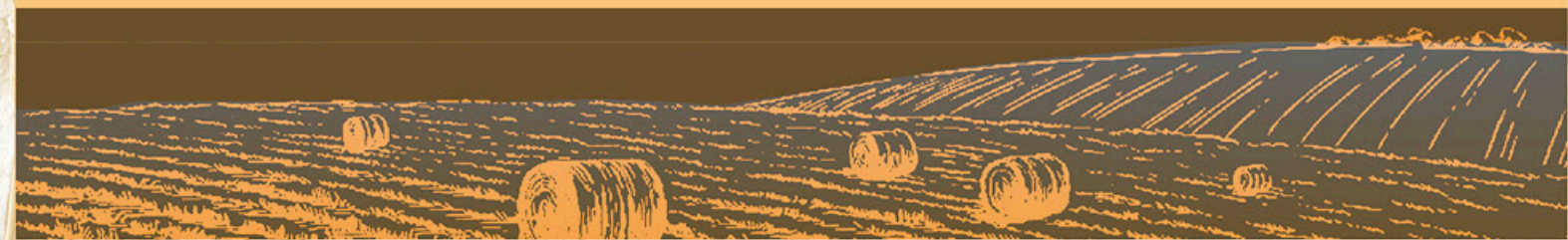
E' nella nostra tradizione, nelle pieghe della nostra storia ormai secolare.

Da quest'eredità nascono le Farine Farchioni, diverse, adatte ad ogni uso:

La classica, ottenuta da soli grani italiani e Umbri selezionati, lavorati con metodo tradizionale.

La Farina per pizza, con grani nazionali di forza permette di mantenere una lunga lievitazione.

La Farina manitoba, ottenuta da grani esteri di primissima scelta e qualità.





# Speciale Farine

OFFERTE VALIDE DAL 12 DICEMBRE 2024 AL 12 GENNAIO 2025

## FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

### LUNGHE LIEVITAZIONI

Farina ottenuta da una macinazione lenta di grani di forza nazionali selezionati. Adatta a lunghe lievitazioni, per una maggiore complessità di sapore.

Formato: 25 kg

€ 19,90



PER PIZZE

## FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

### SPECIALE PER PIZZE

Grani selezionati con caratteristiche per pizza a lievitazione breve, per velocizzare il processo di preparazione senza compromettere la qualità della pizza.

Formato: 25 kg

€ 17,90





# Speciale Farine

OFFERTE VALIDE DAL 12 DICEMBRE 2024 AL 12 GENNAIO 2025

PER PANETTERIA

## FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" NAZIONALE

Prodotto adatto per la lavorazione diretta di pane e panificati, per un prodotto con mollica morbida e bianca. Classica per tutti gli usi

Formato: 25 kg

€ 15,90



PER PASTICCERIA

## FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" MANITOBA ROSSA

Farina di forza, altamente raffinata. Consente di ottenere risultati consistenti e di alta qualità, sia per i professionisti che per i cuochi casalinghi.

Formato: 25 kg

€ 19,90





# Speciale Farine

OFFERTE VALIDE DAL 12 DICEMBRE 2024 AL 12 GENNAIO 2025



## UNA STORIA DI VALORE NON SI COSTRUISCE IN FRETTA

Il tempo è l'ingrediente che più di ogni altro contribuisce a rendere importante una tradizione di famiglia. Da anni siamo impegnati in una serie di attività volte ad offrire alla nostra clientela prodotti di eccellenza, di qualità, a filiera verticale, rispettando la salute della gente e della Terra che li produce. Noi, insieme ai nostri agricoltori e ai nostri partner commerciali, dal 2007 promuoviamo e sottoscriviamo contratti di filiera.

## FILIERA DI ALTA QUALITA' ...LA NOSTRA GARANZIA

Consente di garantire la provenienza della materia prima, assicurando ai consumatori una gamma di prodotti finiti a km 0 di elevato livello qualitativo e salutistico. Grazie a questi accordi e ai contratti di filiera, riusciamo a coprire circa 88% del nostro fabbisogno di materia prima con

**FRUMENTO TENERO 100% ITALIANO**

# Coltiviamo farine dal 1780