

# ALLEGRA

FARINA DA SELEZIONE DI GRANI TENERI  
PER PIZZA ITALIANA AL PIATTO,  
PIZZA E FOCACCIA IN TEGLIA.

VELOCE

MORBIDA

FRIABILE



## CARATTERISTICHE TECNICHE

|                |   |
|----------------|---|
| <b>CEREALI</b> | Miscela di grani teneri italiani ed esteri. |
|----------------|---|

Selezione accurata delle varietà di grani teneri con caratteristiche tecniche ideali per la tipologia di prodotto finito indicata. Estrema purezza e salubrità della materia prima garantite dal moderno impianto di macinazione, dotato di selezionatrice ottica di ultima generazione.

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| <b>TIPO DI MACINAZIONE</b> | Dolce a laminatoi. |
|----------------------------|--------------------|

La macinazione dolce garantisce un adeguato trattamento delle proteine e degli amidi che rispetta le qualità tecnologiche del grano di partenza e rende la farina docile e prestante in lavorazione.

| CONSERVAZIONE                             | VALORI   |
|---|--|
| <b>AMBIENTE FRESCO, ASCIUTTO E AREATO</b> | 20 - 22°C<br>65% / 68% U.R.<br>(temperatura ed umidità ambiente) |

Le condizioni di conservazione della farina ne determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina assicurate da Molino Quaglia in fase di vendita al grossista o di vendita diretta all'utilizzatore finale.

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| <b>CONFEZIONE</b> | 12,5 Kg / 25 Kg<br>Sacco carta. |
|-------------------|---------------------------------|

| CARATTERISTICHE                              | VALORI                          |
|--|---------------------------------|
| <b>CLASSIFICAZIONE</b>                       | farina di grano tenero tipo "0" |
| <b>UMIDITÀ</b>                               | max 15,50%                      |
| <b>PROTIDI s.s.</b>                          | 11% - 11,5%                     |
| <b>SALI MINERALI s.s.</b>                    | fino a 0,65%                    |
| <b>W</b>                                     | 180 - 220                       |
| <b>P/L</b>                                   | 0,55 - 0,65                     |
| <b>CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO</b>            | fino a 39%                      |
| <b>ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI</b> | fino a 65%                      |

| TABELLA NUTRIZIONALE           | VALORI                                   |
|--------------------------------|--|
| <b>VALORE ENERGETICO</b>       | 350 Kcal / 1486 KJ                       |
| <b>GRASSI</b>                  | 1,5 g (di cui acidi grassi saturi 0,2 g) |
| <b>CARBOIDRATI</b>             | 72 g (di cui zuccheri 0,2 g)             |
| <b>FIBRA ALIMENTARE TOTALE</b> | 2 g                                      |
| <b>PROTEINE</b>                | 11,2 g                                   |
| <b>SALE</b>                    | 0,003 g                                  |

## CARATTERISTICHE D'USO

### PECULIARITÀ TECNICHE

- glutine estensibile • ottima capacità di veloce assorbimento e stabile trattenimento dei liquidi.

Grazie a queste peculiarità tecniche **Allegra** assicura: • formazione veloce e stabilità dell'impasto in fase di lavorazione e cottura; • lavorabilità della pallina e tenuta dell'impasto anche con spessori di stesura minimi; • struttura organolettica ottimale con accentuazione delle caratteristiche di friabilità, sofficità interna e croccantezza della crosta;

### PRODUZIONI INDICATE

Pizza al piatto, pizza in teglia e focaccia.

Ideale per impasti che prevedono tempi di lievitazione ridotti, per i quali assicura: • ottimale friabilità al palato (la pizza non risulta mai gommosa alla masticazione neanche quando è raffreddata) • stabilità e croccantezza della struttura anche a cotto: la pizza supporta il peso degli ingredienti di farcitura senza piegarsi o inumidirsi eccessivamente; • massima digeribilità della base pizza; • perfetta tenuta dell'impasto, che garantisce una produzione omogenea nell'arco del servizio.

### TIPOLOGIA DI IMPASTI E LAVORAZIONI INDICATE

Metodo diretto con lievito di birra, metodo diretto con pasta di riporto.

Studiata per Impasti che prevedono tempi di lievitazione ridotti (lievitazioni brevi).

### TIPO DI COTTURA SUPPORTATA

Forno elettrico, forno a gas, forno a legna.

Ottima resistenza alle elevate temperature.

### DURATA E PARAMETRI DI CONSERVAZIONE DELL'IMPASTO

Fino a 6 ore a temperatura ambiente di 20-25°C.

Oltre a 24 ore in cella di refrigerazione a 4°C.

Far puntare le palline per almeno 15-20 minuti d'estate, 30 minuti d'inverno prima di mettere a lievitare in cella di refrigerazione. Estrarre le palline dalla cella di refrigerazione almeno 4 ore prima dell'utilizzo.



MOLINO  
QUAGLIA

# SPECIAL

FARINA DA SELEZIONE DI GRANI TENERI  
PER PIZZA ITALIANA AL PIATTO,  
PIZZA E FOCACCIA IN TEGLIA.

**COSTANTE** **VERSATILE** **STABILE**



## CARATTERISTICHE TECNICHE

|                |   |
|----------------|---|
| <b>CEREALI</b> | Miscela di grani teneri italiani ed esteri. |
|----------------|---|

Selezione accurata delle varietà di grani teneri con caratteristiche tecniche ideali per la tipologia di prodotto finito indicata. Estrema purezza e salubrità della materia prima garantite dal moderno impianto di macinazione, dotato di selezionatrice ottica di ultima generazione.

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| <b>TIPO DI MACINAZIONE</b> | Dolce a laminatoi. |
|----------------------------|--------------------|

La macinazione dolce garantisce un adeguato trattamento delle proteine e degli amidi che rispetta le qualità tecnologiche del grano di partenza e rende la farina docile e prestante in lavorazione.

| CONSERVAZIONE                             | VALORI   |
|---|--|
| <b>AMBIENTE FRESCO, ASCIUTTO E AREATO</b> | 20 - 22°C<br>65% / 68% U.R.<br>(temperatura ed umidità ambiente) |

Le condizioni di conservazione della farina ne determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina assicurate da Molino Quaglia in fase di vendita al grossista o di vendita diretta all'utilizzatore finale.

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| <b>CONFEZIONE</b> | 12,5 Kg / 25 Kg<br>Sacco carta. |
|-------------------|---------------------------------|

| CARATTERISTICHE                              | VALORI                          |
|--|---------------------------------|
| <b>CLASSIFICAZIONE</b>                       | farina di grano tenero tipo "0" |
| <b>UMIDITÀ</b>                               | max 15,50%                      |
| <b>PROTIDI s.s.</b>                          | 12,5% - 13%                     |
| <b>SALI MINERALI s.s.</b>                    | fino a 0,65%                    |
| <b>W</b>                                     | 260 - 280                       |
| <b>P/L</b>                                   | 0,55 - 0,65                     |
| <b>CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO</b>            | fino a 43%                      |
| <b>ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI</b> | fino a 70%                      |

| TABELLA NUTRIZIONALE           | VALORI                                   |
|--------------------------------|--|
| <b>VALORE ENERGETICO</b>       | 356 Kcal / 1511 KJ                       |
| <b>GRASSI</b>                  | 1,5 g (di cui acidi grassi saturi 0,2 g) |
| <b>CARBOIDRATI</b>             | 72 g (di cui zuccheri 0,2 g)             |
| <b>FIBRA ALIMENTARE TOTALE</b> | 2 g                                      |
| <b>PROTEINE</b>                | 12,7 g                                   |
| <b>SALE</b>                    | 0,003 g                                  |

## CARATTERISTICHE D'USO

### PECULIARITÀ TECNICHE

• glutine estensibile • buon indice di assorbimento di liquidi • ottima capacità di veloce assorbimento e stabile trattenimento dei liquidi • ottima tenuta anche con controllo refrigerato.

Grazie a queste peculiarità tecniche **Special** assicura: • ottima resa produttiva; • formazione veloce e stabilità dell'impasto in fase di lavorazione e cottura; • lavorabilità della pallina e tenuta dell'impasto anche con spessori di stesura minimi; • struttura organolettica ottimale con accentuazione delle caratteristiche di friabilità, sofficità interna e croccantezza della crosta; • flessibilità di utilizzo.

### PRODUZIONI INDICATE

Pizza al piatto, pizza in teglia e focaccia.

Ideale per impasti che prevedono tempi di lievitazione di media durata, per i quali assicura: • ottimale friabilità al palato (la pizza non risulta mai gommosa alla masticazione neanche quando è raffreddata) • stabilità e croccantezza della struttura anche a cotto: la pizza supporta il peso degli ingredienti di farcitura senza piegarsi o inumidirsi eccessivamente; • massima digeribilità della base pizza; • perfetta tenuta dell'impasto, che garantisce una produzione omogenea nell'arco del servizio.

### TIPOLOGIA DI IMPASTI E LAVORAZIONI INDICATE

Metodo diretto con lievito di birra, metodo diretto con pasta di riporto.

Studiata per Impasti che prevedono tempi di lievitazione di media durata (8-10 ore a 20°C) assicura ottimi risultati anche con tempi di fermentazione più lunghi gestiti a controllo refrigerato (4°C).

### TIPO DI COTTURA SUPPORTATA

Forno elettrico, forno a gas, forno a legna.

Ottima resistenza alle elevate temperature.

### DURATA E PARAMETRI DI CONSERVAZIONE DELL'IMPASTO

Fino a 12 ore a temperatura ambiente di 20-25°C.

Oltre a 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C.

Far puntare le palline per almeno 15-20 minuti d'estate, 30 minuti d'inverno prima di mettere a lievitare in cella di refrigerazione. Estrarre le palline dalla cella di refrigerazione almeno 4 ore prima dell'utilizzo.



**MOLINO  
QUAGLIA**

# UNICA

FARINA DA SELEZIONE DI GRANI TENERI  
PER PIZZA ITALIANA AL PIATTO,  
PIZZA E FOCACCIA IN TEGLIA.

**STABILE**

**FORTE**

**GUSTOSA**



## CARATTERISTICHE TECNICHE

|                |   |
|----------------|---|
| <b>CEREALI</b> | Miscela di grani teneri italiani ed esteri. |
|----------------|---|

Selezione accurata delle varietà di grani teneri con caratteristiche tecniche ideali per la tipologia di prodotto finito indicata. Estrema purezza e salubrità della materia prima garantite dal moderno impianto di macinazione, dotato di selezionatrice ottica di ultima generazione.

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| <b>TIPO DI MACINAZIONE</b> | Dolce a laminatoi. |
|----------------------------|--------------------|

La macinazione dolce garantisce un adeguato trattamento delle proteine e degli amidi che rispetta le qualità tecnologiche del grano di partenza e rende la farina docile e prestante in lavorazione.

| CONSERVAZIONE                             | VALORI   |
|---|--|
| <b>AMBIENTE FRESCO, ASCIUTTO E AREATO</b> | 20 - 22°C<br>65% / 68% U.R.<br>(temperatura ed umidità ambiente) |

Le condizioni di conservazione della farina ne determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina assicurate da Molino Quaglia in fase di vendita al grossista o di vendita diretta all'utilizzatore finale.

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| <b>CONFEZIONE</b> | 12,5 Kg / 25 Kg<br>Sacco carta. |
|-------------------|---------------------------------|

| CARATTERISTICHE                              | VALORI                          |
|--|---------------------------------|
| <b>CLASSIFICAZIONE</b>                       | farina di grano tenero tipo "0" |
| <b>UMIDITÀ</b>                               | max 15,50%                      |
| <b>PROTIDI s.s.</b>                          | 13% - 13,5%                     |
| <b>SALI MINERALI s.s.</b>                    | fino a 0,65%                    |
| <b>W</b>                                     | 300 - 340                       |
| <b>P/L</b>                                   | 0,55 - 0,65                     |
| <b>CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO</b>            | fino a 45%                      |
| <b>ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI</b> | fino a 80% e oltre*             |

| TABELLA NUTRIZIONALE           | VALORI                                   |
|--------------------------------|--|
| <b>VALORE ENERGETICO</b>       | 358 Kcal / 1520 KJ                       |
| <b>GRASSI</b>                  | 1,5 g (di cui acidi grassi saturi 0,2 g) |
| <b>CARBOIDRATI</b>             | 72 g (di cui zuccheri 0,2 g)             |
| <b>FIBRA ALIMENTARE TOTALE</b> | 2 g                                      |
| <b>PROTEINE</b>                | 13,2 g                                   |
| <b>SALE</b>                    | 0,003 g                                  |

\* Si può arrivare ad idratare anche all'85% per impasti di pizza in pala alla romana.

## CARATTERISTICHE D'USO

### PECULIARITÀ TECNICHE

• glutine estensibile • elevato indice di assorbimento di liquidi • ottima capacità di stabile trattenimento dei liquidi • ottima tenuta nelle lunghe lievitazioni anche con controllo refrigerato.

Grazie a queste peculiarità tecniche **Unica** assicura: • ottima resa produttiva; • stabilità dell'impasto in fase di lavorazione e cottura; • lavorabilità della pallina e tenuta dell'impasto anche con spessori di stesura minimi; • struttura organolettica ottimale con accentuazione delle caratteristiche di friabilità, sofficità interna e croccantezza della crosta; • flessibilità di utilizzo e prolungata durata dell'impasto.

### PRODUZIONI INDICATE

Pizza al piatto, pizza in teglia e focaccia, pizza in pala alla romana.

Ideale per impasti che prevedono tempi di lievitazione di lunga durata e/o elevata idratazione, per i quali assicura: • ottimale friabilità al palato (la pizza non risulta mai gommosa alla masticazione neanche quando è raffreddata) • stabilità e croccantezza della struttura anche a cotto: la pizza supporta il peso degli ingredienti di farcitura senza piegarsi o inumidirsi eccessivamente; • massima digeribilità della base pizza; • perfetta tenuta dell'impasto nella lunga durata, garanzia di costanza della qualità del prodotto finito.

### TIPOLOGIA DI IMPASTI E LAVORAZIONI INDICATE

Metodo diretto a controllo refrigerato con lievito di birra, metodo indiretto con lievito di birra, metodo diretto e indiretto con lievito madre.

Studiata per Impasti che prevedono tempi di lievitazione di lunga durata, anche a controllo refrigerato, esprime al meglio le sue potenzialità con lavorazioni indirette.

### TIPO DI COTTURA SUPPORTATA

Forno elettrico, forno a gas, forno a legna.

Ottima resistenza alle elevate temperature.

### DURATA E PARAMETRI DI CONSERVAZIONE DELL'IMPASTO

Fino a 16 ore a temperatura ambiente di 20-25°C.

Oltre a 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C.

Far puntare le palline per almeno 15-20 minuti d'estate, 30 minuti d'inverno prima di mettere a lievitare in cella di refrigerazione. Estrarre le palline dalla cella di refrigerazione almeno 4 ore prima dell'utilizzo.



**MOLINO  
QUAGLIA**

# FROLLA

FARINA DA SELEZIONE DI GRANI TENERI  
PER PASTA FROLLA, PASTA SABLÈ,  
PASTA BRISÉE, PAN DI SPAGNA E BISCUIT.

↓ ↓ ↓  
**COMPATTA** **VELOCE** **FRIABILE**



## CARATTERISTICHE TECNICHE

|                |   |
|----------------|---|
| <b>CEREALI</b> | Miscela di grani teneri italiani ed esteri. |
|----------------|---|

Selezione accurata delle varietà di grani teneri con caratteristiche tecniche ideali per la tipologia di prodotto finito indicata. Estrema purezza e salubrità della materia prima garantite dal moderno impianto di macinazione, dotato di selezionatrice ottica di ultima generazione.

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| <b>TIPO DI MACINAZIONE</b> | Dolce a laminatoi. |
|----------------------------|--------------------|

La macinazione dolce garantisce un adeguato trattamento delle proteine e degli amidi che rispetta le qualità tecnologiche del grano di partenza e rende la farina docile e prestante in lavorazione.

| CONSERVAZIONE | VALORI |
|---------------|--------|
|---------------|--------|

|   |  |
|---|--|
| <b>AMBIENTE FRESCO, ASCIUTTO E AREATO</b> | 20 - 25°C<br>65% / 68% U.R.<br>(temperatura ed umidità ambiente) |
|---|--|

Le condizioni di conservazione della farina ne determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina assicurate da Molino Quaglia in fase di vendita al grossista o di vendita diretta all'utilizzatore finale.

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| <b>CONFEZIONE</b> | 12,5 Kg / 25 Kg |
|-------------------|-----------------|

Sacco carta.

| CARATTERISTICHE | VALORI |
|-----------------|--------|
|-----------------|--------|

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>CLASSIFICAZIONE</b>                       | farina di grano tenero tipo "00" |
| <b>UMIDITÀ</b>                               | max 15,50%                       |
| <b>PROTIDI s.s.</b>                          | 10% - 11%                        |
| <b>SALI MINERALI s.s.</b>                    | fino a 0,55%                     |
| <b>W</b>                                     | 150 - 170                        |
| <b>P/L</b>                                   | 0,40 - 0,50                      |
| <b>CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO</b>            | fino a 37%                       |
| <b>ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI</b> | fino a 56%                       |

| TABELLA NUTRIZIONALE | VALORI |
|----------------------|--------|
|----------------------|--------|

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>VALORE ENERGETICO</b>       | 348 Kcal / 1474 KJ                       |
| <b>GRASSI</b>                  | 1,5 g (di cui acidi grassi saturi 0,2 g) |
| <b>CARBOIDRATI</b>             | 72 g (di cui zuccheri 0,2 g)             |
| <b>FIBRA ALIMENTARE TOTALE</b> | 2 g                                      |
| <b>PROTEINE</b>                | 10,5 g                                   |
| <b>SALE</b>                    | 0,002 g                                  |

## CARATTERISTICHE D'USO

### PECULIARITÀ TECNICHE

- glutine estensibile, stabile e adeguatamente debole in lavorazione
- ottima capacità di veloce assorbimento e stabile trattenimento dei liquidi
- altissima capacità di inglobare e tener legati i grassi.

Grazie a queste peculiarità tecniche **Frolla** assicura:
 

- formazione veloce e stabilità dell'impasto in fase di lavorazione e cottura;
- struttura organolettica ottimale con accentuazione delle caratteristiche di friabilità e sofficità a seconda del tipo di ricetta;
- colorazione del prodotto in cottura uniforme.

### PRODUZIONI INDICATE

**Pasta frolla, pasta sablé, pasta brisée, pan di spagna e massa montata al burro.**

Ideale per tutti i tipi di frolla grassa o magra, sia da stendere a laminatoio che da dressare, per pasta brisée, per pan di spagna e massa montata al burro di struttura leggera. L'utilizzo di **Frolla** per la produzione di frolla e pasta brisée assicura:
 

- l'ottenimento di un impasto asciutto, mai tenace e sempre malleabile anche con reimpasto degli scarti di lavorazione;
- il trattenimento del grasso in cottura e un ottimale equilibrio tra croccantezza e friabilità senza che il prodotto risulti sbricioloso;
- il mantenimento della forma e l'uniforme colorazione in forno. Nella produzione di masse montate **Frolla** permette un'ottimale omogenizzazione degli ingredienti, garantisce la stabilità della struttura e l'uniforme colorazione del prodotto in forno, la perfetta sofficità e scioglievolezza al palato del prodotto finito.

### IMPASTI E LAVORAZIONI INDICATE

**Frolla grassa o magra stesa a laminatoio o dressata, pan di spagna, massa montata al burro leggera o media.**

Lega velocemente e stabilmente liquidi e grassi assicurando una perfetta tenuta strutturale a crudo e a cotto.

### TIPO DI COTTURA SUPPORTATA

Forno elettrico, forno a gas, forno a legna.



**MOLINO QUAGLIA**

# BIGNÈ DOLCI FRITTI

FARINA DA SELEZIONE DI GRANI TENERI  
PER BIGNÈ, PAN DI SPAGNA, BISCUIT,  
PLUM CAKE, DOLCI FRITTI (KRAPFEN, BOMBOLONI, FRITTELLE).

ESTENSIBILE    ASCIUTTA    GONFIA



## CARATTERISTICHE TECNICHE

|                |   |
|----------------|---|
| <b>CEREALI</b> | Miscela di grani teneri italiani ed esteri. |
|----------------|---|

Selezione accurata delle varietà di grani teneri con caratteristiche tecniche ideali per la tipologia di prodotto finito indicata. Estrema purezza e salubrità della materia prima garantite dal moderno impianto di macinazione, dotato di selezionatrice ottica di ultima generazione.

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| <b>TIPO DI MACINAZIONE</b> | Dolce a laminatoi. |
|----------------------------|--------------------|

La macinazione dolce garantisce un adeguato trattamento delle proteine e degli amidi che rispetta le qualità tecnologiche del grano di partenza e rende la farina docile e prestante in lavorazione.

## CONSERVAZIONE

## VALORI

|   |  |
|---|--|
| <b>AMBIENTE FRESCO, ASCIUTTO E AREATO</b> | 20 - 22°C<br>65% / 68% U.R.<br>(temperatura ed umidità ambiente) |
|---|--|

Le condizioni di conservazione della farina ne determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina assicurate da Molino Quaglia in fase di vendita al grossista o di vendita diretta all'utilizzatore finale.

## CONFEZIONE

12,5 Kg / 25 Kg

Sacco carta.

## CARATTERISTICHE

## VALORI

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>CLASSIFICAZIONE</b>                       | farina di grano tenero tipo "00" |
| <b>UMIDITÀ</b>                               | max 15,50%                       |
| <b>PROTIDI s.s.</b>                          | 11% - 12%                        |
| <b>SALI MINERALI s.s.</b>                    | fino a 0,55%                     |
| <b>W</b>                                     | 240 - 260                        |
| <b>P/L</b>                                   | 0,55 - 0,65                      |
| <b>CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO</b>            | fino a 40%                       |
| <b>ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI</b> | fino a 58%                       |

## TABELLA NUTRIZIONALE

## VALORI

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>VALORE ENERGETICO</b>       | 352 Kcal / 1491 KJ                       |
| <b>GRASSI</b>                  | 1,5 g (di cui acidi grassi saturi 0,2 g) |
| <b>CARBOIDRATI</b>             | 72 g (di cui zuccheri 0,2 g)             |
| <b>FIBRA ALIMENTARE TOTALE</b> | 2 g                                      |
| <b>PROTEINE</b>                | 11,5 g                                   |
| <b>SALE</b>                    | 0,003 g                                  |

## CARATTERISTICHE D'USO

### PECULIARITÀ TECNICHE

- glutine particolarmente estensibile
- ottima capacità di veloce assorbimento e stabile trattenimento dei liquidi
- altissima capacità di inglobare e tener legati i grassi
- perfetta e veloce gelatinizzazione dell'amido.

Grazie a queste peculiarità tecniche **Bigné Dolci Fritti** assicura: • formazione veloce e stabilità dell'impasto in fase di lavorazione e cottura; • ottimale omogenizzazione degli ingredienti e uniforme colorazione del prodotto in cottura; • elasticità della struttura tale da garantire il trattenimento di grandi quantità d'aria nell'impasto e una veloce espansione in cottura, garanzie di leggerezza e sofficità del prodotto finito; • friabilità e tenuta della struttura senza il rischio di gommosità al palato; • non assorbimento del grasso (olio o strutto) in fase di frittura.

### PRODUZIONI INDICATE

Dolci a massa precotta (bigné, frittelle) dolci lievitati a breve e rapida lievitazione (krapfen, brioche leggera, donut) da cuocersi anche fritti, pan di spagna, biscuit e massa montata al burro.

Ideale per prodotti che devono espandere velocemente in lievitazione e in cottura e presentare una struttura aperta e leggera ma altresì stabile e corposa in vista del sostenimento di eventuali farciture. L'utilizzo di **Bigné Dolci Fritti** garantisce l'ottenimento: • di bigné sempre perfettamente cavi all'interno, con uno spessore sottile ma al contempo una consistenza tale da impedire l'eccessivo inzuppamento al contatto con la farcitura; • di dolci fritti, lievitati e non, che realizzano un'ampia espansione in cottura anche con lievitazioni brevi, che risultano leggeri e fragranti, sempre soffici e mai gommosi, asciutti e mai pesanti anche se fritti • di composti montati come Pan di Spagna, Biscuit e Masse Montate medie e pesanti che combinano sofficità e tenuta, supportando perfettamente bagne o creme senza sfaldarsi al taglio.

### IMPASTI E LAVORAZIONI INDICATE

Lavorazioni che prevedono massa precotta; impasti lievitati a metodo diretto o indiretto con lievito di birra o lievito madre; masse montate di tipo pesante, dalla ricetta ricca, da farcire.

Ideale per lavorazioni veloci.

### TIPO DI COTTURA SUPPORTATA

Forno elettrico, forno a gas, forno a legna, frittura in olio di strutto.



MOLINO QUAGLIA

# SFOGLIA

FARINA DA SELEZIONE DI GRANI TENERI  
PER PASTA SFOGLIA, CROISSANT  
E BRIOCHES, SFOGLIATI.

**RESISTENTE**      **ESTENSIBILE**      **FRIABILE**



## CARATTERISTICHE TECNICHE

|                |   |
|----------------|---|
| <b>CEREALI</b> | Miscela di grani teneri italiani ed esteri. |
|----------------|---|

Selezione accurata delle varietà di grani teneri con caratteristiche tecniche ideali per la tipologia di prodotto finito indicata. Estrema purezza e salubrità della materia prima garantite dal moderno impianto di macinazione, dotato di selezionatrice ottica di ultima generazione.

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| <b>TIPO DI MACINAZIONE</b> | Dolce a laminatoi. |
|----------------------------|--------------------|

La macinazione dolce garantisce un adeguato trattamento delle proteine e degli amidi che rispetta le qualità tecnologiche del grano di partenza e rende la farina docile e prestante in lavorazione.

| CONSERVAZIONE | VALORI |
|---------------|--------|
|---------------|--------|

|   |  |
|---|--|
| <b>AMBIENTE FRESCO, ASCIUTTO E AREATO</b> | 20 - 22°C<br>65% / 68% U.R.<br>(temperatura ed umidità ambiente) |
|---|--|

Le condizioni di conservazione della farina ne determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina assicurate da Molino Quaglia in fase di vendita al grossista o di vendita diretta all'utilizzatore finale.

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| <b>CONFEZIONE</b> | 12,5 Kg / 25 Kg |
|-------------------|-----------------|

Sacco carta.

| CARATTERISTICHE | VALORI |
|-----------------|--------|
|-----------------|--------|

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>CLASSIFICAZIONE</b>                       | farina di grano tenero tipo "00" |
| <b>UMIDITÀ</b>                               | max 15,50%                       |
| <b>PROTIDI s.s.</b>                          | 13% - 14%                        |
| <b>SALI MINERALI s.s.</b>                    | fino a 0,55%                     |
| <b>W</b>                                     | 330 - 350                        |
| <b>P/L</b>                                   | 0,55 - 0,65                      |
| <b>CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO</b>            | fino a 44%                       |
| <b>ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI</b> | fino a 65%                       |

| TABELLA NUTRIZIONALE | VALORI |
|----------------------|--------|
|----------------------|--------|

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>VALORE ENERGETICO</b>       | 360 Kcal / 1525 KJ                        |
| <b>GRASSI</b>                  | 1,5 g (di cui acidi grassi saturi 0,15 g) |
| <b>CARBOIDRATI</b>             | 72 g (di cui zuccheri 0,15 g)             |
| <b>FIBRA ALIMENTARE TOTALE</b> | 2 g                                       |
| <b>PROTEINE</b>                | 13,5 g                                    |
| <b>SALE</b>                    | 0,002 g                                   |

## CARATTERISTICHE D'USO

### PECULIARITÀ TECNICHE

• glutine estensibile, stabile e adeguatamente debole in lavorazione • ottima capacità di veloce assorbimento e stabile trattenimento dei liquidi • altissima capacità di inglobare e tener legati i grassi.

Grazie a queste peculiarità tecniche **Sfoglia** assicura: • formazione veloce e stabilità dell'impasto in fase di lavorazione e cottura; • facilità di laminazione; • trattenimento del grasso in cottura e ottimale sfogliatura mantenimento della forma in cottura; friabilità massima; • colorazione del prodotto in cottura uniforme.

### PRODUZIONI INDICATE

**Pasta sfoglia, lievitati sfogliati (es. croissant, brioche italiana).**

Ideale per tutti i tipi di pasta sfoglia e per lievitati sfogliati tipo croissant e brioche italiana. Resa assicurata anche con processo produttivo che prevede catena del freddo: il prodotto sviluppa in forno e sfoglia in maniera ottimale anche dopo lo stoccaggio dell'impasto in negativo. L'utilizzo di **Sfoglia** assicura l'ottenimento di: • pasta sfoglia voluminosa che non restringe in cottura, formata da strati sottili e regolari, friabile, non eccessivamente scagliosa né troppo croccante; • croissant e brioche voluminosi e ben sfogliati, internamente soffici ed esternamente croccanti ma non eccessivamente scagliosi, friabili e non gommosi alla masticazione, uniformemente dorati.

### IMPASTI E LAVORAZIONI INDICATE

**Tutti gli impasti di pasta sfoglia, impasti lievitati sfogliati a metodo diretto, impasti lievitati sfogliati a metodo indiretto.**

Sfogliatura abbondante e regolare in tutti i casi, con netta distinzione tra strati di impasto e grasso senza rottura della maglia glutinica né rilascio del grasso in cottura, resa ottimale anche con processo produttivo che prevede catena del freddo.

### TIPO DI COTTURA SUPPORTATA

Forno elettrico, forno a gas, forno a legna.



**MOLINO  
QUAGLIA**

# PANETTONE

FARINA DA SELEZIONE DI GRANI TENERI  
PER PANETTONE, PANDORO, COLOMBA  
E DOLCI LIEVITATI NON DI RICORRENZA.

**FORTE**      **MORBIDA**      **COSTANTE**



## CARATTERISTICHE TECNICHE

|                |   |
|----------------|---|
| <b>CEREALI</b> | Miscela di grani teneri italiani ed esteri. |
|----------------|---|

Selezione accurata delle varietà di grani teneri con caratteristiche tecniche ideali per la tipologia di prodotto finito indicata. Estrema purezza e salubrità della materia prima garantite dal moderno impianto di macinazione, dotato di selezionatrice ottica di ultima generazione.

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| <b>TIPO DI MACINAZIONE</b> | Dolce a laminatoi. |
|----------------------------|--------------------|

La macinazione dolce garantisce un adeguato trattamento delle proteine e degli amidi che rispetta le qualità tecnologiche del grano di partenza e rende la farina docile e prestante in lavorazione.

| CONSERVAZIONE | VALORI |
|---------------|--------|
|---------------|--------|

|   |  |
|---|--|
| <b>AMBIENTE FRESCO, ASCIUTTO E AREATO</b> | 20 - 22°C<br>65% / 68% U.R.<br>(temperatura ed umidità ambiente) |
|---|--|

Le condizioni di conservazione della farina ne determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina assicurate da Molino Quaglia in fase di vendita al grossista o di vendita diretta all'utilizzatore finale.

|                   |                               |
|-------------------|-------------------------------|
| <b>CONFEZIONE</b> | 1 Kg / 5 Kg / 12,5 Kg / 25 Kg |
|-------------------|-------------------------------|

1 e 5 Kg sacco polipropilene / 12,5 e 25 Kg sacco carta.

| CARATTERISTICHE | VALORI |
|-----------------|--------|
|-----------------|--------|

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>CLASSIFICAZIONE</b>                       | farina di grano tenero tipo "00" |
| <b>UMIDITÀ</b>                               | max 15,50%                       |
| <b>PROTIDI s.s.</b>                          | 14% - 15%                        |
| <b>SALI MINERALI s.s.</b>                    | fino a 0,55%                     |
| <b>W</b>                                     | 370 - 390                        |
| <b>P/L</b>                                   | 0,55 - 0,65                      |
| <b>CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO</b>            | fino a 46%                       |
| <b>ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI</b> | fino a 70%                       |

| TABELLA NUTRIZIONALE | VALORI |
|----------------------|--------|
|----------------------|--------|

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>VALORE ENERGETICO</b>       | 364 Kcal / 1542 KJ                        |
| <b>GRASSI</b>                  | 1,5 g (di cui acidi grassi saturi 0,15 g) |
| <b>CARBOIDRATI</b>             | 72 g (di cui zuccheri 0,15 g)             |
| <b>FIBRA ALIMENTARE TOTALE</b> | 2 g                                       |
| <b>PROTEINE</b>                | 14,5 g                                    |
| <b>SALE</b>                    | 0,002 g                                   |

## CARATTERISTICHE D'USO

### PECULIARITÀ TECNICHE

- glutine molto elastico ed estensibile, resistente a lunghe lavorazioni
- elevato indice di assorbimento di liquidi
- altissima capacità di inglobare grandi quantità di grassi.

Grazie a queste peculiarità tecniche **Panettone** assicura: • l'ottimale formazione della struttura dell'impasto, la perfetta tenuta e stabilità in tutte le fasi di lavorazione anche con inserimento di elevate quantità di ingredienti pesanti tipo uvetta, frutta candita, gocce di cioccolato; • l'abbondante e regolare sviluppo in cottura con formazione di ampi alveoli e senza il rischio di collassamento della struttura.

### PRODUZIONI INDICATE

**Dolci lievitati a lunga lievitazione tipo panettone, pandoro, colomba, focaccia veneta.**

Ideale per lavorazioni complesse in cui si effettuano più impasti successivi e lunghe lievitazioni (panettone, pandoro, colomba e grandi lievitati in genere) e in cui si aggiungono elevate quantità di grassi o ingredienti pesanti quali frutta candita o disidratata e gocce di cioccolato.

### IMPASTI E LAVORAZIONI INDICATE

**Metodo indiretto a lunga lievitazione con lievito di birra, metodo indiretto a lunga lievitazione con lievito madre.**

L'utilizzo del lievito naturale garantisce i migliori risultati in termini di struttura organolettica e conservabilità del prodotto finito nel tempo.

### TIPO DI COTTURA SUPPORTATA

Forno elettrico,  
forno a gas,  
forno a legna.



**MOLINO  
QUAGLIA**

# NOVA

FARINA DA SELEZIONE DI GRANI TENERI  
PER CROISSANT, PICCOLI LIEVITATI,  
FOCACCIA DOLCE CON LIEVITO MADRE.



**SOFFICE**

**RESISTENTE  
AL FREDDO**

**GONFIA**

## CARATTERISTICHE TECNICHE

|                |   |
|----------------|---|
| <b>CEREALI</b> | Miscela di grani teneri italiani ed esteri. |
|----------------|---|

Selezione accurata delle varietà di grani teneri con caratteristiche tecniche ideali per la tipologia di prodotto finito indicata. Estrema purezza e salubrità della materia prima garantite dal moderno impianto di macinazione, dotato di selezionatrice ottica di ultima generazione.

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| <b>TIPO DI MACINAZIONE</b> | Dolce a laminatoi. |
|----------------------------|--------------------|

La macinazione dolce garantisce un adeguato trattamento delle proteine e degli amidi che rispetta le qualità tecnologiche del grano di partenza e rende la farina docile e prestante in lavorazione.

## CONSERVAZIONE

## VALORI

|   |  |
|---|--|
| <b>AMBIENTE FRESCO, ASCIUTTO E AREATO</b> | 20 - 22°C<br>65% / 68% U.R.<br>(temperatura ed umidità ambiente) |
|---|--|

Le condizioni di conservazione della farina ne determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina assicurate da Molino Quaglia in fase di vendita al grossista o di vendita diretta all'utilizzatore finale.

## CONFEZIONE

12,5 Kg / 25 Kg

Sacco carta.

## CARATTERISTICHE

## VALORI

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>CLASSIFICAZIONE</b>                       | farina di grano tenero tipo "00" |
| <b>UMIDITÀ</b>                               | max 15,50%                       |
| <b>PROTIDI s.s.</b>                          | 13,50% - 14,50%                  |
| <b>SALI MINERALI s.s.</b>                    | fino a 0,55%                     |
| <b>W</b>                                     | 390 - 420                        |
| <b>P/L</b>                                   | 0,60 - 0,70                      |
| <b>CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO</b>            | fino a 46%                       |
| <b>ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI</b> | fino a 70%                       |

## TABELLA NUTRIZIONALE

## VALORI

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>VALORE ENERGETICO</b>       | 362 Kcal / 1534 KJ                       |
| <b>GRASSI</b>                  | 1,5 g (di cui acidi grassi saturi 0,2 g) |
| <b>CARBOIDRATI</b>             | 72 g (di cui zuccheri 0,2 g)             |
| <b>FIBRA ALIMENTARE TOTALE</b> | 2 g                                      |
| <b>PROTEINE</b>                | 14 g                                     |
| <b>SALE</b>                    | 0,003 g                                  |

## CARATTERISTICHE D'USO

### PECULIARITÀ TECNICHE

- farina forte con glutine molto elastico ed estensibile, resistente a lunghe lavorazioni e sbalzi termici dovuti a produzione con catena del freddo
- elevato indice di assorbimento di liquidi
- altissima capacità di inglobare grandi quantità di grassi.

Grazie a queste peculiarità tecniche **Nova** assicura: • l'ottimale formazione della struttura dell'impasto senza rigidità del glutine, la perfetta tenuta e stabilità in tutte le fasi di lavorazione anche con passaggi in catena del freddo e sfogliatura a laminatoio; • l'abbondante e regolare sviluppo in cottura con formazione di ampi alveoli e senza il rischio di collassamento della struttura.

### PRODUZIONI INDICATE

Dolci lievitati di piccola e grande pezzatura (es. croissant, danesi, focaccia) che prevedono sfogliatura e/o utilizzo della catena del freddo.

Ideale per lavorazioni complesse che prevedono elevate quantità di grassi in ricetta, sfogliatura a laminatoio, lunga lievitazione e/o passaggio in catena del freddo con stoccaggio in negativo a crudo o a cotto. **Nova** è realizzata con grani teneri che mantengono una tenuta strutturale e un perfetto equilibrio di elasticità ed estensibilità senza alcuna rigidità, anche se il prodotto è sottoposto a stress di lavorazione o shock termici: le potenzialità tecnologiche e le caratteristiche organolettiche del lievito sono sempre preservate e il prodotto sviluppa sempre abbondantemente in cottura, formando alveoli ampi e regolari e risultando soffice e perfettamente friabile alla masticazione.

### IMPASTI E LAVORAZIONI INDICATE

Metodo diretto e indiretto con lievito di birra, metodo diretto e indiretto con lievito madre, processo produttivo con utilizzo catena del freddo, lievitati a lunga lievitazione.

Ideale per impasti lievitati dalla ricetta ricca, che prevedono sfogliatura e/o l'utilizzo della catena del freddo: l'uso del lievito naturale garantisce i migliori risultati in termini di struttura organolettica e conservabilità del prodotto finito nel tempo.

### TIPO DI COTTURA SUPPORTATA

Forno elettrico, forno a gas, forno a legna.



**MOLINO  
QUAGLIA**