

dove la farina diventa arte®

R I S T O R A Z I O N E

# GRANPASTA®

Farina di grano tenero tipo "00"  
per pasta fresca.



profumata  
dolce ed elastica  
NON SCUOCE

## La pasta prodotta con GRANPASTA® Molino Quaglia:

1 è elastica anche se di sfoglia sottile; 2 è saporita con qualsiasi condimento; 3 in cottura non sporca l'acqua; 4 si lavora con o senza uova; 5 non scuoce; 6 mantiene intatto il colore nel tempo; 7 è adatta alla produzione di pasta anche con cottura espressa.



- GRANPASTA® Molino Quaglia presenta caratteristiche di lavorazione che la rendono particolarmente adatta ai diversi formati di pasta della tradizione gastronomica italiana, quali, ad esempio, tagliolini, fettuccine, ravioli, lasagne, tagliatelle, ecc.
- L'accurata scelta di grani italiani e l'esclusiva ricetta di macinazione fanno ottenere un impasto che si lavora con facilità e trasferiscono al prodotto finito caratteristiche di lunga durata senza alterazione del gusto e, soprattutto, del colore.
- Nella lavorazione della pasta all'uovo rappresenta un'ottima alternativa alla semola di grano duro, in quanto migliora l'elasticità dell'impasto e conferisce al prodotto finito maggiore consistenza e colore uniforme nel tempo.
- La qualità del prodotto finito è ugualmente elevata sia nelle lavorazioni a mano, sia nelle lavorazioni con macchine impastatrici, anche se l'impasto è lasciato a riposare per alcuni giorni.
- Con GRANPASTA® il risultato è sempre ottimo: con uova intere, con solo tuorlo, con solo albume o con l'aggiunta di acqua. In cottura la pasta non scuoce e l'acqua è sempre limpida e profumata.
- Gli impasti con GRANPASTA® Molino Quaglia sono facili da stendere e non si strappano anche se lavorati sottilmente.
- Confezione in propilene richiudibile da 5 kg.

### informazioni nutrizionali

valori medi per 100 g di prodotto

valore energetico	351 kcal / 1487 kJ	
proteine	11,50 g	
carboidrati	73,10 g	di cui zuccheri 1,70 g
grassi	0,70 g	di cui acidi grassi saturi 0,10 g
fibre alimentari	2,90 g	
sodio	0,002 g	

### caratteristiche chimico-fisiche

umidità	14,50 - 15,50%
protidi (N x 5,70) s.s.	11,00 - 11,50%
ceneri (I.S.S.) s.s.	max 0,40%
glutine umido	38,00 - 40,00%

PER INFORMAZIONI, RICETTE E SUPPORTO TECNICO CHIAMA ALLO 0429 649118 OPPURE SCRIVI ALL'INDIRIZZO [FARINE@MOLINOQUAGLIA.COM](mailto:FARINE@MOLINOQUAGLIA.COM)

Molino Quaglia S.p.A. via Roma 38, Vighizzolo d'Este PD 35040 [info@molinoquaglia.com](mailto:info@molinoquaglia.com) [www.molinoquaglia.com](http://www.molinoquaglia.com)

dove la farina diventa arte®

R I S T O R A Z I O N E

# BELFRITTO®

Farina di grano tenero tipo "0"  
per il fritto all'italiana



UNICA  
aderisce agli alimenti  
non assorbe olio

**BELFRITTO® Molino Quaglia è:**

**1** utile per qualsiasi fritto; **2** aderisce a tutti gli alimenti; **3** necessaria per assorbire meno olio; **4** indispensabile per una frittura croccante; **5** fondamentale per una frittura leggera e digeribile; **6** vantaggiosa per tutti coloro che vogliono realizzare un buon fritto all'italiana.



- BELFRITTO® Molino Quaglia permette di friggere qualsiasi alimento salato e dolce, valorizzando la cultura del fritto all'italiana.
- BELFRITTO® Molino Quaglia è la novità in assoluto per il mercato della ristorazione italiana. Ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani, è stata studiata e messa a punto per valorizzare l'alimento fritto e per garantire un'ottima riuscita del prodotto.
- Per le sue caratteristiche di trascurabile contenuto di umidità e di gelatinizzazione dell'amido, contenuto nella sua naturale composizione, la farina BELFRITTO® aderisce perfettamente all'alimento fritto, creando un guscio che ne esalta il sapore e la croccantezza.
- La farina BELFRITTO® aderisce sempre e con facilità all'alimento da friggere evitando un assorbimento superfluo di olio, mantenendo la croccantezza nel tempo del prodotto fritto, anche se rigenerato.
- L'uso della farina BELFRITTO® garantisce al professionista della ristorazione prodotti fritti di alta qualità e sapore inconfondibile.
- Lavorare e mondare il prodotto da friggere. Mentre ancora umido infarinarlo abbondantemente con BELFRITTO® avendo cura di eliminare la farina in eccesso. Scaldare l'olio regolando la temperatura in base al prodotto da friggere. Tuffarvi il prodotto e gocciolarlo su un foglio di carta da cucina.
- Confezione in propilene richiudibile da 5 kg.

### informazioni nutrizionali

valori medi per 100 g di prodotto

valore energetico	338 kcal / 1442 kJ	
proteine	10,50 g	
carboidrati	72,00 g	di cui zuccheri 0,15 g
grassi	1,50 g	di cui acidi grassi saturi 0,10 g
fibre alimentari	2,00 g	
sodio	0,001 g	

### caratteristiche chimico-fisiche

umidità	max 7,00%
protidi (N x 5,70) s.s.	10,50 - 11,00%
ceneri (I.S.S.) s.s.	max 0,65%
glutine umido	n. d.

PER INFORMAZIONI, RICETTE E SUPPORTO TECNICO CHIAMA ALLO 0429 649118 OPPURE SCRIVI ALL'INDIRIZZO [FARINE@MOLINOQUAGLIA.COM](mailto:FARINE@MOLINOQUAGLIA.COM)

Molino Quaglia S.p.A. via Roma 38, Vighizzolo d'Este PD 35040 [info@molinoquaglia.com](mailto:info@molinoquaglia.com) [www.molinoquaglia.com](http://www.molinoquaglia.com)

dove la farina diventa arte®

R I S T O R A Z I O N E

# BUONPANE®

Farina di grano tenero tipo "0"  
per tutti i pani della tradizione italiana



tutti i formati  
lievitazioni rapide  
grani italiani

## BUONPANE® Molino Quaglia è:

1 facile da usare per qualsiasi impasto; 2 utile per una panificazione in tempi brevi; 3 consigliata per tutti i formati di pane; 4 indicata per creare svariate forme di pane dai molteplici sapori.



- BUONPANE® Molino Quaglia, per il pane in ristorazione, è stata creata per dare al pane il colore e il sapore di una volta, con tutte le caratteristiche qualitative presenti nei migliori grani italiani.
- BUONPANE® Molino Quaglia permette di confezionare molteplici tipologie di pane, grissini e crackers variamente impreziositi, consentendo la personalizzazione della propria linea di cucina con un pane ricco di sapori freschi e naturali.
- La farina BUONPANE® è ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani, dei quali vengono mantenute all'interno quelle frazioni più periferiche del chicco di frumento che danno gusto e aroma al pane.
- La macinazione lenta dei grani, permette di ottenere una farina che conserva intatte le sue caratteristiche strutturali e tecnologiche, garantendo ottimi risultati in lavorazione. La selezione e il recupero delle frazioni del chicco più ricche in gusto la rendono particolare e caratteristica.
- È una farina, di ottima qualità dal punto di vista tecnologico, ben equilibrata, facilmente lavorabile e adatta a tutte quelle lavorazioni che non richiedano tempi eccessivamente lunghi di lievitazione, la cui fragranza la rende unica ed esclusiva.
- La qualità del prodotto finito è ugualmente elevata sia nelle lavorazioni a mano, sia nelle lavorazioni con macchine impastatrici.
- Confezione in propilene richiudibile da 5 kg.

### informazioni nutrizionali valori medi per 100 g di prodotto

valore energetico	351 kcal / 1487 kJ	
proteine	11,50 g	
carboidrati	72,00 g	di cui zuccheri 0,15 g
grassi	1,50 g	di cui acidi grassi saturi 0,10 g
fibre alimentari	2,00 g	
sodio	0,001 g	

### caratteristiche chimico-fisiche

umidità	14,50 - 15,50%
protidi (N x 5,70) s.s.	11,50%
ceneri (I.S.S.) s.s.	max 0,65%
glutine umido	37,00 - 39,00%

PER INFORMAZIONI, RICETTE E SUPPORTO TECNICO CHIAMA ALLO 0429 649118 OPPURE SCRIVI ALL'INDIRIZZO [FARINE@MOLINOQUAGLIA.COM](mailto:FARINE@MOLINOQUAGLIA.COM)

Molino Quaglia S.p.A. via Roma 38, Vighizzolo d'Este PD 35040 [info@molinoquaglia.com](mailto:info@molinoquaglia.com) [www.molinoquaglia.com](http://www.molinoquaglia.com)

dove la farina diventa arte®

R I S T O R A Z I O N E

# CUORDOLCE®

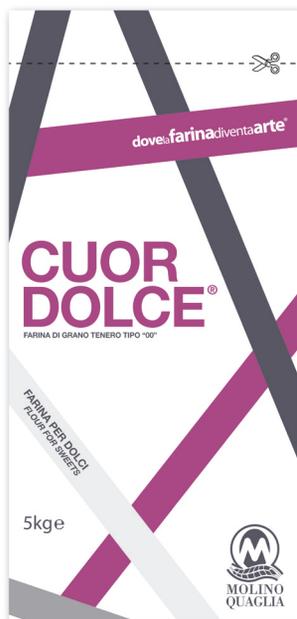
Farina di grano tenero tipo "00"  
per i dolci italiani da credenza



profumata  
versatile  
soffice

## CUORDOLCE® Molino Quaglia è:

**1** facile da usare; **2** utile per la produzione di impasti soffici, con buona tenuta, facilmente lavorabili; **3** sicura per la riuscita di qualsiasi dolce: paste frolle, paste montate e lievitate; **4** indispensabile per garantire al prodotto finito una struttura più leggera.



- CUORDOLCE® Molino Quaglia, presenta caratteristiche di lavorazione che la rendono particolarmente adatta ai diversi impasti dolci, siano essi secchi, friabili o soffici, garantendo un risultato sicuro e di qualità in ogni occasione.
- L'accurata scelta di grani italiani e l'esclusiva ricetta di macinazione consentono di impastare con facilità la farina con le uova e il burro ottenendo un impasto soffice ed elastico.
- CUORDOLCE® Molino Quaglia, incorporata al burro, è in grado di valorizzare la friabilità e fragranza dell'impasto. La sua composizione consente il confezionamento di dolci di strutture differenti con facilità assicurando un prodotto finito sempre di alta qualità.
- Negli impasti lievitate è in grado di soddisfare tutte le esigenze di sofficità.
- Confezione in propilene richiudibile da 5 kg.

### informazioni nutrizionali

valori medi per 100 g di prodotto

valore energetico	340 kcal / 1450 kJ	
proteine	11,20 g	
carboidrati	72,00 g	di cui zuccheri 0,15 g
grassi	1,50 g	di cui acidi grassi saturi 0,10 g
fibre alimentari	2,00 g	
sodio	0,001 g	

### caratteristiche chimico-fisiche

umidità	14,50 - 15,50%
protidi (N x 5,70) s.s.	11,50 - 12,00%
ceneri (I.S.S.) s.s.	max 0,65%
glutine umido	39,00 - 41,00%

PER INFORMAZIONI, RICETTE E SUPPORTO TECNICO CHIAMA ALLO 0429 649118 OPPURE SCRIVI ALL'INDIRIZZO [FARINE@MOLINOQUAGLIA.COM](mailto:FARINE@MOLINOQUAGLIA.COM)

Molino Quaglia S.p.A. via Roma 38, Vighizzolo d'Este PD 35040 [info@molinoquaglia.com](mailto:info@molinoquaglia.com) [www.molinoquaglia.com](http://www.molinoquaglia.com)