



FARINE
SELEZIONE
DENTI

PER PIZZA
PER DOLCI
FRITTODORO
PER PASTA FRESCA
PER PANE E FOCACCE
PER LIEVITATI



ERMANNO DENTI

NATURALMENTE, INSIEME.

FARINE SELEZIONE DENTI



NATURALMENTE, INSIEME.

W 260

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" / W260 WHEAT FLOUR TYPE "0" FOR PIZZA / W260

Consigliata per la preparazione di pizze tonde e in teglia, focacce e impasti che prevedono lievitazioni indicativamente fino a 5 ore (a temperatura ambiente). I grani scelti per questa farina conferiscono agli impasti preparati con Farina FSD per Pizza grande elasticità in lavorazione e, ai prodotti finiti, un delicato sapore di grano.

Recommended for the preparation of pizza and "pizza in teglia", focaccia and doughs with rising time approximately up to 5 hours (at room temperature). The wheats chosen for this flour give the doughs prepared with FSD Flour for Pizza great elasticity during processing and a delicate flavour of wheat to the finished products.

FORMATO / PACKAGE: 1 Kg - 5Kg



FARINA DI GRANO WHEAT FLOUR FOR

Consigliata per la preparazione di dolci soffici, di torte e focacce, per esaltarne il gusto e per le sue caratteristiche funzionali. Si compone con gli ingredienti naturali e non contiene additivi.

Recommended for the preparation of soft pastry, cakes and focaccia, enhancing their taste and for its characteristics functional. It is composed with the ingredients natural and does not contain additives.

FORMATO / PACKAGE:



W 210

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" / W 210 WHEAT FLOUR TYPE "00" FOR FRESH PASTA / W 210

Consigliata per la preparazione di tutti i tipi di pasta fresca e pasta ripiena ove si necessita di un impasto facile da stendere sia manualmente che a macchina. E' inoltre consigliata per la preparazione della piadina romagnola sfogliata.

Recommended for the preparation of all types of fresh and filled pasta where the dough must be easy to roll out both manually and by machine. It is also recommended for the preparation of thin piadina romagnola.

FORMATO / PACKAGE: 1 Kg - 5Kg



W 240



FARINA DI GRANO WHEAT FLOUR TYPE

Consigliata per la preparazione di tutti i tipi di pane e focacce, per i quali non richiedono tempi lunghi di lavorazione.

Recommended for all types of bread and focaccia, which do not require long processing times.

FORMATO / PACKAGE:

TENERO TIPO "00" / W200 R CAKES TYPE "00" / W200

preparazione di
e di dolci secchi,
e la friabilità. Le
cilitano l'impasto
che tipicamente

preparation of
and cookies,
and crumbliness.
facilitate mixing
s that typically

: 1 Kg - 5Kg

W 200



MISCELA PER FRITTURE MIX TO FLOUR AND BATTER

Ideale per infarinare e pastellare qualsiasi alimento da friggere quale pesce, carne, verdure, etc. Con Frittodoro si ottiene una frittura sempre croccante, digeribile e leggera.

Ideal for flouring and tempura of any food to fry such as fish, meat, vegetables, etc. Frittodoro makes your fried food always crispy, digestible and light.

FORMATO / PACKAGE: 1 Kg - 5Kg

W 350



FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" / W 350 WHEAT FLOUR TYPE "0" FOR PASTRY / W 350

Consigliata per le preparazioni che richiedono lunghi tempi di lievitazione come pasticceria lievitata e impasti con tecnica indiretta. Le sue caratteristiche la rendono ideale per conferire forza agli impasti, garantendo resa e sviluppo e un maggior assorbimento di liquidi.

Recommended for preparations that require long rising times as leavened pastry and doughs with indirect technique. Its characteristics make it ideal for strengthen the dough, guaranteeing outcome and development and a better absorption of liquids.

FORMATO / PACKAGE: 1 Kg - 5Kg

NO TENERO TIPO "0" / W 240 TYPE "0" FOR BREAD AND FOCACCE / W 240

preparazione di tutti
focacce che non
eccessivamente
e.

the preparation of
and focaccia that do
excessively long

GE: 1 Kg - 5Kg



FARINE SELEZIONE DENTI



PRODOTTO PRODUCT	CODICE EAN EAN CODE	FORMATO PACKAGE	Forza W	Estensibilità P/L
PER PIZZA	8030759001067	1 kg	260	0.50-0.70
PER DOLCI	8030759001043	1 kg	200	0.50-0.70
FRITTODORO	8030759001128	1 kg	--	--
PER PASTA FRESCA	8030759001081	1 kg	210	0.50-0.90
PER PANE E FOCACCE	8030759001050	1 kg	240	0.70- 1.00
PER LIEVITATI	8030759001098	1 kg	350	0.50-0.70
PER PIZZA	8030759001050	5 kg	260	0.50-0.70
PER DOLCI	8030759001050	5 kg	200	0.50-0.70
FRITTODORO	8030759001050	5 kg	--	--
PER PASTA FRESCA	8030759025612	5 kg	210	0.50-0.90
PER PANE E FOCACCE	8030759125619	5 kg	240	0.70- 1.00
PER LIEVITATI	8030759001616	5 kg	350	0.50-0.70

RICETTE E TANTO ALTRO SU:
FOR THE RECIPE AND MORE DELICIOUS
INSPIRATIONS FOLLOW/ON:



www.molinodenti.it

DENTI

FARINE, NATURALMENTE.

Industria Molitoria Denti S.r.l.
Via Rosario Livatino, 3/A - 42020 Borzano di Albinea (RE) - Italy
tel +39 0522 350085 - fax +39 0522 350400
info@molinodenti.it - www.molinodenti.it

shop.molinodenti.it