



TRITICUM

La farina dalla crusca ultra fine

The extra fine bran flour

TIPO 1



INTEGRALE



TRITICUM

LA FARINA DALLA CRUSCA ULTRA FINE

Farine di grano tenero decorticato

La nuova tecnologia a pietra **DECORTEC** di Molini Pivetti permette di macinare delicatamente il chicco di grano rispettandone le **parti pregiate**.

In un'unica fase di lavorazione si ottiene una farina macinata a tutto corpo, **ricca delle parti più preziose** di questo pregiato cereale.

Il **primo processo** di decorticazione permette di eliminare gli strati superficiali del chicco escludendo le foglie più esterne, quindi meno nobili. Il risultato è un importante accrescimento della **salubrità** della nostra farina.

Nel **secondo processo, attraverso la decorticazione**, si selezionano gli strati cruscali **più interni del chicco**, che sono i più ricchi in vitamine, proteine, minerali, antiossidanti e fibre; tutti elementi derivanti dallo **strato aleuronico**.

Il risultato è una farina dal **sapore rustico, colore dorato** e ricca di **fibre**.

TRITICUM

THE EXTRA FINE BRAN FLOUR

Hulled soft wheat flours

Molini Pivetti's new **DECORTEC** stone milling technology provides a gentle grinding action that preserves the **most valuable parts** of the wheat kernel.

In a single processing step, it produces a whole grain flour that is **rich in the most valuable parts** of this precious grain.

A **first hulling process** removes the surface layers of the kernel, eliminating its less noble parts, i.e. the outermost leaves.

This makes our flour more **wholesome**.

During the **second hulling step** the **innermost** bran layers of the kernel are selected. These layers are the richest in vitamins, proteins, minerals, antioxidants and fibres, which are all elements contained in the **aleurone layer**.

The resulting flour has a **stronger flavour**, a **golden colour** and is rich in **fibres**.



Triticum Tipo 1	25 kg	5 kg
Triticum integrale	25 kg	5 kg

Molini Pivetti

Via Renazzo, 67 - 44045 Renazzo - Ferrara

+39 051 900003

info@pivetti.it

www.molinipivetti.it

Seguici su



@moliniPivetti



@moliniPivetti

