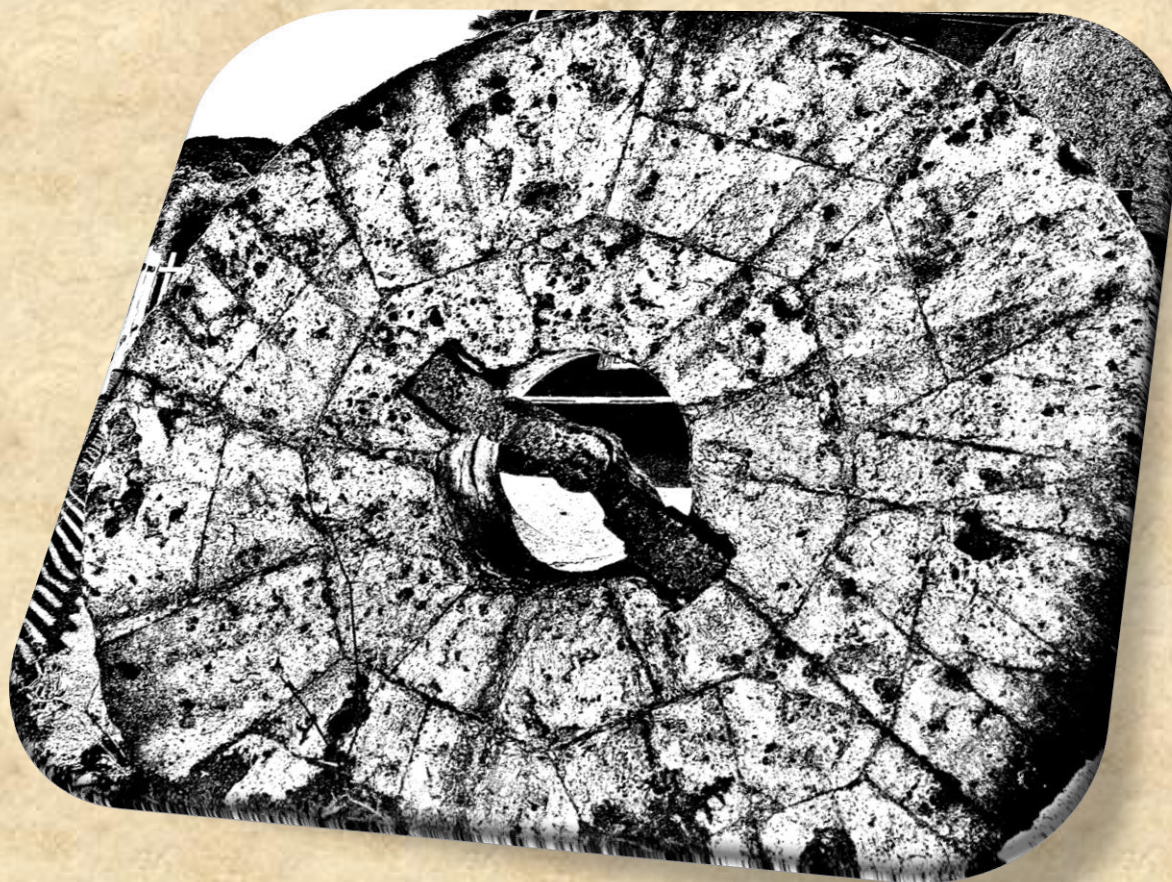




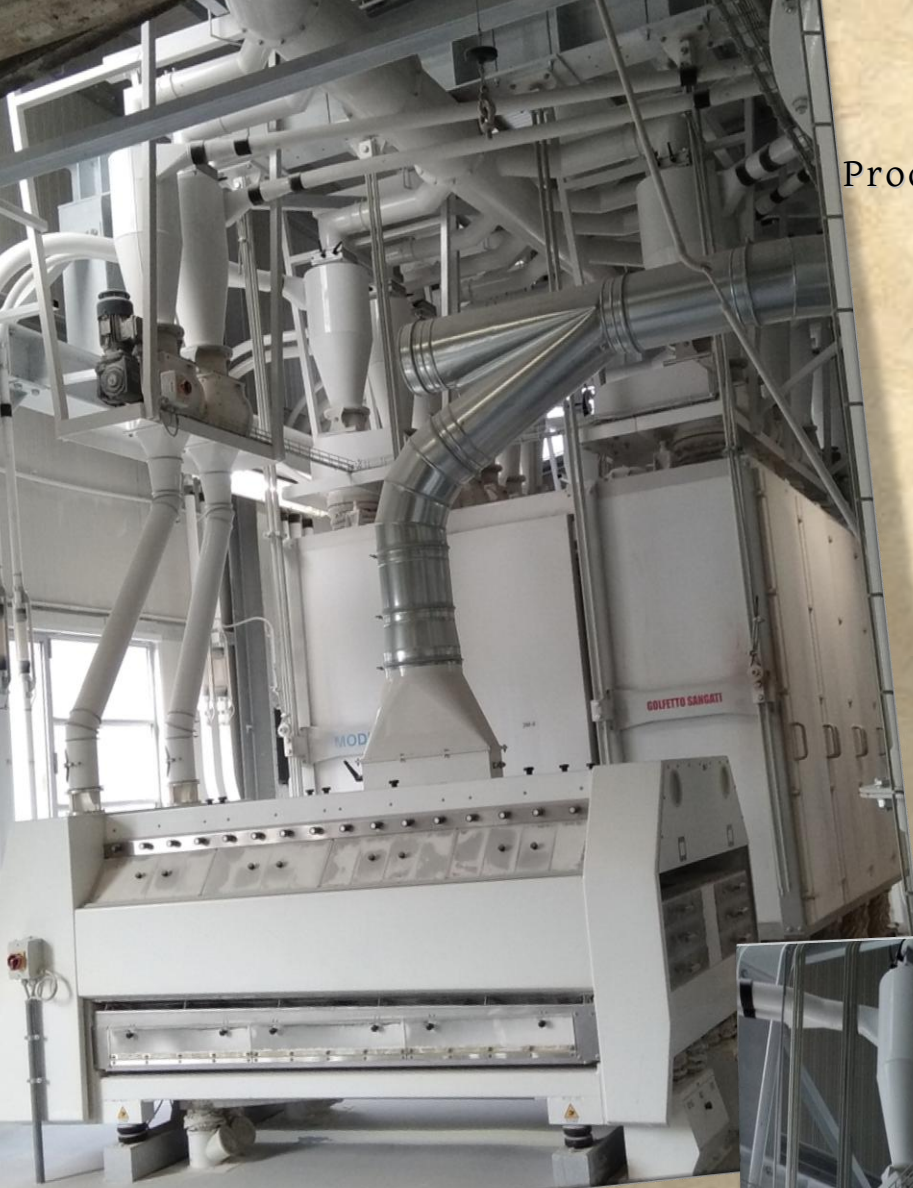
*Dal 1959, Farine per panificazione,
pasticceria e pasta fresca.*



Nato come antico molino ad acqua, il Molino Stenca è da sessant'anni e da ben quattro generazioni un punto di riferimento per il settore della macinazione del grano tenero destinato alla produzione di farina per l'alimentazione umana e conseguente estrazione di sottoprodotti rivolti alla zootecnica.



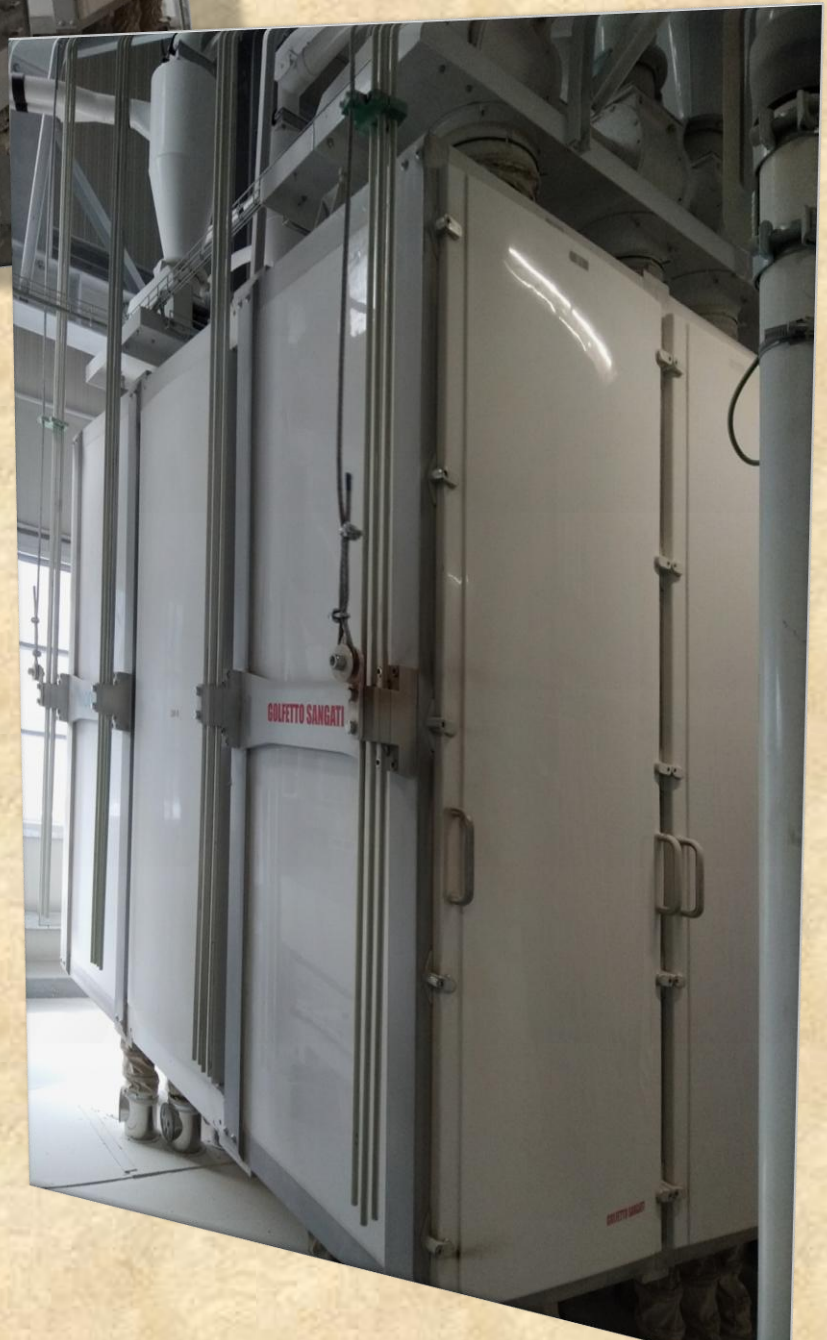
Rinnovato nel 2018 con tecnologia moderna e all'avanguardia, il molino amplia la produzione per offrire alla propria clientela una maggiore varietà, qualità e scelta delle farine prodotte.



Produciamo diverse tipologie
di farine di alta qualità,
selezionando con cura
i nostri fornitori.



Sia le materie prime
che il prodotto finito
vengono testati dal
nostro laboratorio
interno
per offrire il meglio
alla nostra clientela.



FARINA tipo "00"

Farina estratta dalla macinazione e abburattamento di grano tenero, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Adatta per ogni tipo di lavorazione. Soprattutto per impasti diretti, con brevi tempi di riposo, come pane a breve lievitazione, grissini, biscotti, pasticceria semplice fresca e secca.

W	150-180
P/L	0,45-0,55
Proteine	11,0%
Ceneri	0,55% max



FARINA tipo "0"

Farina estratta dalla macinazione e abburattamento di grano tenero, meno raffinata della tipo "00". Si trova tra la "00" e la Tipo 1, assorbe più acqua e contiene più glutine. E' una farina ideale per ogni tipo di lavorazione, in particolare per la panificazione.

W	150-180
P/L	0,45-0,55
Proteine	11,0%
Ceneri	0,65% max



FARINA tipo "00" M

Farina estratta dalla macinazione e abburattamento dei migliori grani teneri, dal valore proteico modesto, ma che permette di ottenere impasti elastici e adatti a molteplici utilizzi. E' ideale per impasti diretti con lievitazioni medio-brevi, quali pane a pasta dura, pane toscano, pane comune, grissini, focacce e pizze con brevi tempi di fermentazione nonché come rinfresco sulla biga.

W	210-260
P/L	0,45-0,60
Proteine	12,2%
Ceneri	0,55% max

Le nostre

FARINA tipo "00" M EXTRA

Farina estratta dalla macinazione e abburattamento dei migliori grani teneri morbidi, medi e di forza. E' caratterizzata da un ottimo valore

proteico, da una facile lavorabilità ed elevata malleabilità. Grazie all'ottima tenuta in lievitazione e alla sua versatilità, è ideale per focacce e pizze con tempi medi di fermentazione e come base per impasti a lavorazione diretta e semidiretta di molteplici prodotti da forno, quali pane a pasta dura, maggiolini, mantovani, biove, baguettes, grissini, nonché

W	250-290
P/L	0,45-0,60
Proteine	13,5%
Ceneri	0,55% max



come rinfresco sulla biga. Garantisce impasti elastici e prodotti leggeri.

FARINA tipo "00" P

Farina estratta dalla macinazione e abburattamento dei migliori grani teneri selezionati di forza e proteici. E' una farina ben bilanciata, che risulta molto versatile grazie alla malleabilità, elasticità, un'ottimale capacità di assorbimento dell'acqua e un'eccellente tenuta in lievitazione. E' ideale per impasti diretti e indiretti a lievitazione medio-lunga, come baguette, pane in cassetta, maggioline, biove; per prodotti a base di biga o a lunga fermentazione e in pasticceria per la sfoglia lievitata e non.

W	300-330
P/L	0,40-0,60
Proteine	14,0%
Ceneri	0,55% max



farine

L
e
n
o
s
t
r
e
f
a
r
i
n
e

FARINA tipo "00" S EXTRA

W	330-380	Farina estratta dalla macinazione e abburattamento dei migliori grani teneri nazionali ed
P/L	0,45-0,65	
Proteine	14,8%	
Ceneri	0,55% max	



europei selezionati di
forza e proteici. E' il frutto della nostra farina P, riposata e
maturata. Ideale per impasti indiretti a lunga lievitazione, quali panettoni,
colombe, baguette, cornetti, pandori e pasta sfoglia.

FARINA tipo "00" CINQUECENTO

Farina estratta dalla macinazione e abburattamento dei
migliori grani teneri selezionati di forza caratterizzati da
un alto valore proteico. Grazie ad una grande elasticità e
ottime prestazioni in sviluppo e alveolatura, garantisce
all'impasto stabilità e lavorabilità. E' ideale per pani
soffiati, quali ciabatte e rosette; e per la preparazione di
prodotti sfogliati, brioches, croissant e prodotti dolciari "da ricorrenza"
come panettoni e colombe.

W	400-500
P/L	0,50-0,65
Proteine	15,0%
Ceneri	0,55% max

FARINA tipo "00" BISCOTTO

Farina estratta dalla macinazione e abburattamento di
grani teneri appositamente
selezionati. Grazie al basso
contenuto di glutine permette di
ottenere dolci molto soffici e
paste frolle friabili. E'
particolarmente indicata per la produzione di
crostate, biscotti, frollini, ciambelle, pasta frolla e
torte da farcire.

W	180-200
P/L	0,45-0,55
Proteine	11,5%
Ceneri	0,55% max





FARINA tipo "00" MANITOBA

Farina estratta dalla macinazione e abburattamento dei migliori grani caratterizzati da un alto valore proteico. E' ricca di glutine e di proteine, resistente alla lievitazione e con una maggiore elasticità ed estensibilità. Grazie a tutto ciò è ideale per impasti che necessitano di una lievitazione medio-lunga con lievito di birra, rende l'impasto soffice, elastico e molto lievitato. Può inoltre essere utilizzata come coadiuvante in pasticceria ed in tutti i prodotti da forno.

W	400-430
P/L	0,45-0,60
Proteine	15,2%
Ceneri	0,55% max

FARINA tipo "00" FIOR DI PASTA

Farina estratta dalla macinazione dei migliori grani teneri nazionali con particolare attenzione alla selezione, con particolare attenzione alla colorazione. Caratterizzata da un basso contenuto di ceneri e dall'assenza di puntatura, da un colore particolarmente bianco che non ingrigisce e la rende perfetta per la produzione fresca/all'uovo di qualità, lasagne, ravioli e



W	190-220
P/L	0,30-0,50
Proteine	11,5%
Ceneri	0,40% max

di pasta ripiena e non; come tagliatelle.

FARINA tipo "00" GRANITO

Farina estratta dalla parte migliore del chicco di grani teneri selezionati nazionali ed europei. E' caratterizzato da una granulometria finemente semolata e uniforme e da un colore particolarmente chiaro e privo di puntatura. E' ideale per la produzione di ogni tipo di pasta fresca (perfetto per le trofie), può essere utilizzato sia da solo che in miscela con semola di grano duro o farine di forza. Inoltre è particolarmente indicata per lo spolvero nella preparazione di pani e pizze.

W	210-240
P/L	0,50-0,70
Proteine	12,5%
Ceneri	0,55% max

Le
no
s
t
re
fa
r
i
n
e

Le nostre farine

FARINA tipo "00" FOCACCIA

Farina estratta dalla macinazione e abburattamento equilibrato dei migliori grani teneri di forza media. Questa farina è stata creata appositamente per ottenere un impasto equilibrato ed elastico, perfetto per focacce lisce o farcite, tonde o in teglia; così come per altre lavorazioni dirette o con tempi di lievitazione medio-brevi, che richiedono estensibilità all'impasto. Ideale soprattutto per focacce morbide e gustose.

W	240-270
P/L	0,35-0,50
Proteine	12,5%
Ceneri	0,55% max

FARINA tipo "00" PIZZA

Farina estratta dalla macinazione e abburattamento dei migliori grani teneri selezionati appositamente con lo scopo di ottenere una farina che assicuri elasticità agli impasti e tolleranza alla lievitazione. La tenuta durante la lunga lievitazione è indispensabile per ottenere una pizza saporita, croccante e ad alta digeribilità.

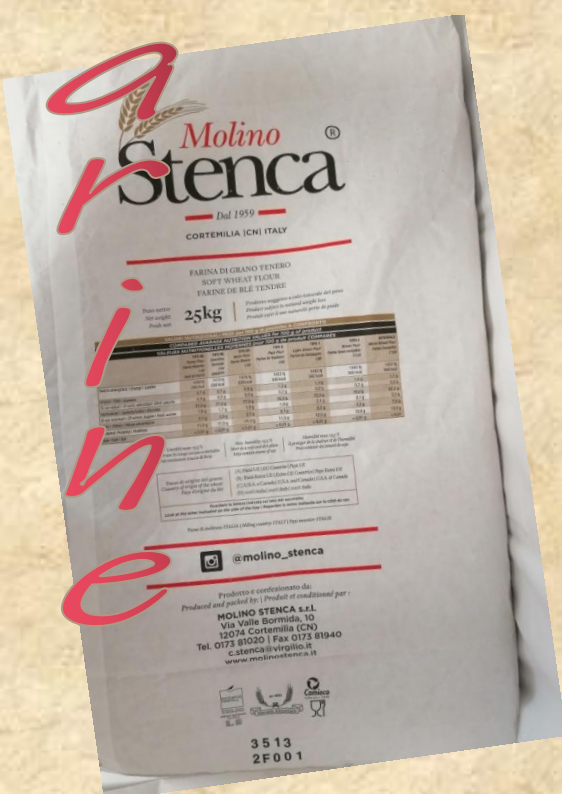
W	270-310	ottenere una farina
P/L	0,45-0,60	che assicuri elasticità
Proteine	13,0%	agli impasti e
Ceneri	0,55% max	tolleranza alla



FARINA tipo "00" GRISSINI

Farina estratta dalla macinazione e abburattamento dei migliori grani teneri selezionati, con particolare attenzione all'elasticità e per questo in grado di generare un impasto particolarmente elastico, ideale per la preparazione di grissini.

W	180-220
P/L	0,35-0,45
Proteine	11,5%
Ceneri	0,55% max



Le
no
ste
re
fa
ri
ne

FARINA TIPO 1

Farina estratta dalla macinazione di grani teneri selezionati, di colore tendente al cenerino. Rappresenta il giusto equilibrio tra l'attitudine panificatoria tipica delle farine raffinate e il maggiore apporto di nutrienti garantiti dalla farina integrale di grano tenero.

E' meno raffinata, in quanto contiene un maggior quantitativo di crusca e di germe di grano che, essendo ricchi di fibre, sali minerali e vitamine, ne incrementano notevolmente il valore nutritivo e la digeribilità. Ideale per la produzione di ciabatte, pani caserecci, pizza e focaccia.

W	220-260
P/L	0,50-0,65
Proteine	12,0%
Ceneri	0,80% max



FARINA TIPO 1 - 500

Farina estratta dalla macinazione dei migliori grani forza selezionati, di colore tendente cenerino. Ha le stesse caratteristiche 1, ma una forza maggiore ed è caratterizzata da un alto valore ideale per la preparazione di pani speciali come baguette e pani soffiati.

W	340-380	teneri di
P/L	0,55-0,70	al
Proteine	14,0%	della Tipo
Ceneri	0,80% max	

proteico. E'

FARINA TIPO 2

Farina estratta dalla macinazione dei migliori grani teneri selezionati. Si trova a metà strada tra la farina tipo 1 e la farina integrale. E' ricca di fibre, minerali e vitamine, con ottime caratteristiche nutrizionali. E' ideale per focacce e pizze con tempi medi di fermentazione e come base per l'impasto a lavorazione diretta e semidiretta di svariati tipi di pane.

W	230-270
P/L	0,55-0,70
Proteine	13,0%
Ceneri	0,95% max

FARINA TIPO 2 - 500

Farina estratta dalla macinazione dei migliori grani teneri di forza selezionati. Ha le stesse caratteristiche della Tipo 2, ma una forza maggiore ed è caratterizzata da un alto valore proteico. E' ideale per la preparazione di pani speciali come baguette e pani soffiati.

W	300-380
P/L	0,55-0,70
Proteine	13,5%
Ceneri	0,95% max





FARINA INTEGRALE

Farina estratta dalla macinazione integrale del chicco di grano, è caratterizzata dalla presenza di cruscamì a foglia larga. Ideale per prodotti completi dal punto di vista nutrizionale, fragranti e dal sapore intenso, per la produzione di pane ricco di fibre grezze e sali minerali. Particolarmente indicata quando si desidera preparare prodotti dal sapore rustico.

Proteine	13,0%
Ceneri	1,30% min 1,70% max

FARINA INTEGRALE EXTRA

Farina estratta dalla macinazione integrale di grani selezionati medio-forti, è caratterizzata dalla presenza di cruscamì a foglia media e fini e ricca di fibre. Ideale per prodotti completi dal punto di vista nutrizionale, fragranti e dal sapore intenso. E' ideale per la preparazione di pani rustici e integrali che si caratterizzino per leggerezza e sofficità.

Proteine	13,0%
Ceneri	1,30% min 1,70% max

E' possibile sopra una certa quantità realizzare farine su misura in base alle specifiche esigenze del cliente.

Novità!

Il nostro Molino a pietra entra a far parte della famiglia.

Alla ricerca di sapori nuovi, ma antichi.

Per soddisfare sempre di più la propria clientela.

La macinazione a pietra avviene più lentamente, tramite lo schiacciamento del chicco di grano e permette di ottenere una farina con le parti più preziose del chicco.

Una farina con elevata presenza di crusche,
sali minerali, vitamine e granulometria irregolare.
Ad alta digeribilità, più saporita..
per prodotti dal sapore antico.



Le nostre farine macinate a pietra

FARINA INTEGRALE



Farina estratta dalla macinazione a pietra del chicco di grano tenero nella sua interezza. La macinazione a pietra permette di avere tutte e tre le componenti costruttive del grano: crusca, farina e germe. La caratteristica principale delle farine macinate a pietra è l'irregolarità della granulometria e l'aspetto rustico che ne deriva. E' ideale per la produzione di pane ricco di fibre grezze e di sali minerali, per prodotti completi dal punto di vista nutrizionale, fragranti e dal sapore

Proteine 13,6%
Ceneri 1,30% min 1,70% max

intenso.

FARINA TIPO 1

Farina estratta dalla macinazione a pietra del chicco di grano tenero selezionato. Passando sotto la pietra la farina conserva tutte le vitamine idrosolubili, i sali minerali, gli oligoelementi e le altre parti nobili e vitali del grano. Ideale per la produzione di ciabatte, pani caserecci, pizza e focaccia a lunga lievitazione.

W 220-260
P/L 0,50-0,065
Proteine 12,5%
Ceneri 0,80% max



Le nostre farine macinate a pietra

FARINA TIPO 2

Farina estratta dalla macinazione a pietra del chicco di grano tenero selezionato. La

macinazione a pietra permette di avere tutte e tre le componenti crusca, farina e germe. E' fibre, minerali e vitamine. rispetto alla farina focacce e pizze con tempi come base per l'impasto a semidiretta di svariati tipi di rustico ai prodotti finiti.



W	230-270
P/L	0,55-,070
Proteine	13,5%
Ceneri	0,95% max

costruttive del grano: una farina ricca di Più facile da usare integrale, è ideale per medi di fermentazione e lavorazione diretta e pane. Dona un carattere

FARINA DI SEGALE INTEGRALE

Farina estratta dalla macinazione a pietra della segale. La segale è un cereale ricco di sali minerali, selenio, zinco, magnesio, potassio, fosforo e calcio ed ha un basso indice glicemico. Tutto ciò rende questa farina ideale per prodotti dal sapore intenso, per la pasta secca, pane in cassetta, pane nero, biscotti, pizze, prodotti a bassa lievitazione. Adatta alla dieta per i diabetici, migliora la salute intestinale, crea un senso di sazietà che regola l'appetito. Per migliori risultati può essere miscelata alla farina di grano tenero.



Proteine	13,6%
Ceneri	1,30% min 1,70% max

Le nostre farine macinate a pietra

FARINA DI FARRO INTEGRALE



Farina estratta dalla macinazione a pietra del farro. Il farro è uno dei cereali più antichi coltivati dall'uomo, fonte di fibre, vitamine e sali minerali. La presenza elevata di magnesio facilita l'utilizzazione dell'insulina e migliora l'attività contrattile dei muscoli. Le fibre favoriscono inoltre il transito intestinale e proteggono la salute dell'intestino.

La farina di farro integrale è ideale per la preparazione di

ricette sia dolci che salate, quali pane (il cui sapore risulterà più aromatico), pizza, focaccia, biscotti e prodotti da forno in genere.

Proteine	15,0%
Ceneri	1,30% min 1,70% max

FARINA DI FARRO TIPO 1

Farina estratta dalla macinazione a pietra del farro. Questa macinazione rende la farina grezza, ma anche morbida e con una lavorabilità eccezionale. Avendo una rotazione della pietra a bassa velocità, questa farina consente di preservare al meglio le qualità ed i valori nutrizionali del chicco.

Proteine	14,0%
Ceneri	0,80% max

Ideale per tutte le preparazioni dolci e salate, può essere utilizzata pura o miscelata alla farina di grano tenero.

Le nostre farine macinate a pietra

FARINA DI MAIS INTEGRALE

Farina estratta dalla macinazione a pietra del mais. La macinazione a pietra del mais preserva le sue caratteristiche organolettiche e nutrizionali, conserva le vitamine, i sali minerali, le fibre e gli enzimi che rendono i prodotti ottenuti con questa farina più facili da digerire e più nutrienti.

Proteine 9,4%

Ceneri 1,30% min 1,70% max

Ideale sia per la preparazione di dolci e per la classica polenta, rustica e saporita.

FARINA DI ORZO INTEGRALE

Proteine 13,6%

Ceneri 1,30% min 1,70% max

Farina estratta dalla macinazione a pietra dell'orzo. L'orzo è un cereale caratterizzato dall'elevata quantità di sali minerali, vitamine e a basso

indice glicemico; contiene pochissimi grassi e zuccheri e aiuta a combattere il colesterolo cattivo. La macinazione a pietra dell'orzo dona alla farina un'alta digeribilità, dal gusto intenso e alto potere nutrizionale, perché mantiene intatto il cuore del cereale. E' una farina a bassa attitudine panificatoria, ma è ideale sia per cibi salati che dolci. Adatta per la produzione di pane, crackers, gallette, grissini e biscotti. Per ottenere ottimi risultati è necessario miscelarla con la farina di grano tenero in una

percentuale che va dal 30% fino al 50%.

I nostri prodotti sono disponibili sfusi in autocisterne o in sacchi di carta multipla da 5, 10 o 25 kg.



Vi proponiamo nel formato da 1 kg:



* Farina tipo "00"

* Farina tipo "0"

* Farina tipo "00" con GRANO 100% ITALIANO



* Farina tipo 1 Macinata a pietra

* Farina tipo 2 Macinata a pietra



IDEALE PER TUTTE LE PREPARAZIONI
Dalla macinazione a pietra di grani teneri di origine italiana altamente selezionati, nasce una farina genuina e versatile, perfetta per accompagnarvi ogni giorno nella realizzazione di ricette dolci e salate.

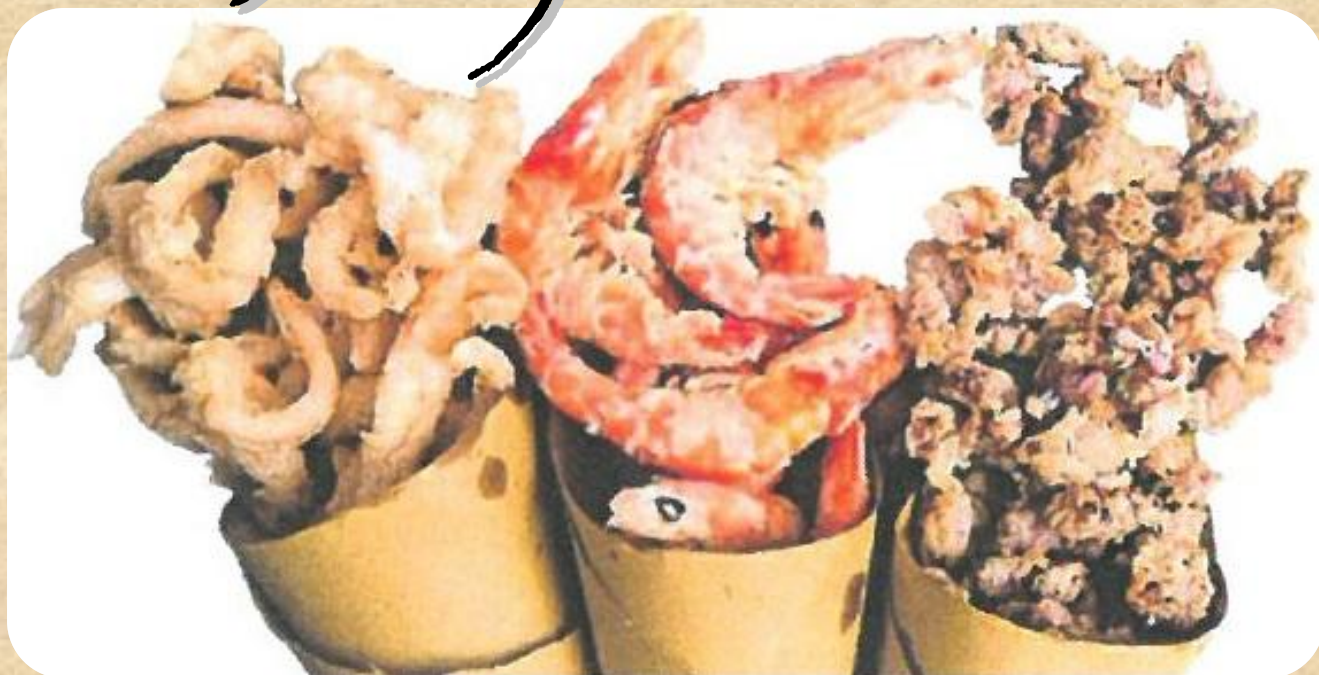
ALL-PURPOSE FLOUR
From the stone-grinding of highly selected Italian soft wheat, a genuine and all-purpose flour is born. The perfect ingredient for your every day sweet and salty recipes.

FARINE TOUS USAGES
À partir du broyage sur meules de pierre de blé tendre d'origine italienne hautement sélectionné, une farine naturelle et tout usage est née : parfaite pour vous accompagner tous les jours dans la création de recettes sucrées et salées.



Novità! 2021

Perfritto



Miscela di farine, ideale per frittura di pesce.

La nostra farina "00", ottenuta dalla macinazione dei migliori grani teneri, viene mixata con una piccola percentuale di semola rimacinata di grano duro e farina di riso. Così da ottenere un composto per impanatura perfetto per tutti i tipi di pesce.

Rende i piatti leggeri e croccanti, dal sapore unico. Per un fritto perfetto!

Ulteriori varianti disponibili su richiesta.

Disponibile in sacchi da 5 kg.

**Da più di 60 anni lavoriamo con passione per offrire alla
nostra clientela i migliori prodotti.**

**Dedizione, tenacia, costanza e professionalità sono i valori
fondamentali della nostra società.**



Molino Stenca S.r.l.
Via Valle Bormida, 10
12074 Cortemilia (CN)

www.molinostenca.it

@ @molino_stenca

tel.: 0173.81020

e-mail: c.stenca@virgilio.it