



Il bere consapevole

FARINE  
SEMILAVORATI  
NUCLEI



# MOLINO MAGRI LA TUA FARINA DAL 1929

CITATO NEGLI ARCHIVI DELL'EPOCA DEI GONZAGA, POI DI PROPRIETÀ AUSTRIACA, IL MULINO VIENE ACQUISTATO NEL 1929 DA PIETRO MAGRI CON I FIGLI CUORE MODESTO E BRUNO. DA QUI INIZIA LA STORIA DI MOLINO MAGRI, ATTENTO A **TRADIZIONE E RINNOVAMENTO, RICERCA E SVILUPPO, NEL RISPETTO DELLE PROPRIE RADICI E VALORI FAMILIARI.**

FAMIGLIA  
PASSIONE  
RICERCA



Molino Magri si occupa della produzione di farine speciali per **panificazione, pasticceria, pizzeria, industria e ristorazione.**

L'azienda, impegnata a mantenere un alto livello qualitativo, è sempre più proiettata sull'**upgrade in campo tecnologico** a garanzia delle proprietà organolettiche e della salubrità delle farine.

Sono recenti gli investimenti per macchinari all'avanguardia per la **macinazione a bassa raffinazione**, per il miglioramento della qualità

del prodotto attraverso processi di **selezione e pulitura avanzati** e per garantire un **ambiente salubre** ed un elevato grado di **igiene e sicurezza alimentare** del grano.

I nostri punti di forza:

- Una capacità produttiva di **2000 quintali al giorno.**
- Una capacità di **stoccaggio grano** sufficiente al fabbisogno di **tre mesi di produzione** garantendo così un prodotto finale stabile e costante.

- Una capacità di **stoccaggio delle farine**, che permette un **riposo ottimale**, migliorando la qualità del prodotto finale.

- Attenzione alla qualità sia dei prodotti che del servizio.
- Assistenza tecnica su più livelli: agente, azienda *(con laboratorio interno)*, tecnico esterno.
- Flessibilità produttiva nei confronti del cliente *(con l'offerta di prodotti personalizzati)*.

## LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

Nel maggio del 1999 **MOLINO MAGRI** ha conseguito la certificazione del sistema qualità secondo le norme UNI EN ISO 9002 comprendente il sistema HACCP, adeguandosi nel settembre 2002 alle norme UNI EN ISO 9001:2008.

Il sistema certificativo è poi stato implementato dal 2011 con **BRC (British Retail Consortium)**, che attesta il tenore qualitativo di confezionamento, e lo standard **IFS (International Food Standard)**, che conferma la sicurezza dei prodotti. Dal 2012 le farine MAGRI sono certificate **KOSHER.**

Dal 2013 l'azienda dispone della certificazione **BIO** per un'ampia gamma di specialità, in particolare

per la farina di grano Khorasan di alta qualità canadese.

È del 2019 la certificazione aziendale di **rintracciabilità** della **filiera** agroalimentare che, grazie alla norma **ISO 22005**, consente di identificare e tenere traccia di ogni aspetto dell'attività degli operatori coinvolti nel processo, dall'azienda agricola fino alla tavola dei consumatori.

Indice

## FARINE

CLASSICHE \_\_\_\_\_ 6

CON GERME E PREGERMINATI \_\_\_\_\_ 8

BASSA RAFFINAZIONE \_\_\_\_\_ 9

MALTI \_\_\_\_\_ 10

## SEMILAVORATI

TEGLIA, PALA E "ALLA ROMANA" \_\_\_\_\_ 12

SOIA, RISO E SPOLVERE \_\_\_\_\_ 14

## NUCLEI

NUCLEI PER PIZZA \_\_\_\_\_ 16



ALL'INTERNO DEL CATALOGO  
SCOPRI LE NOVITÀ



ANNIVERSARIO  
PIETRO e CUORE



IN3  
LA FARINA TIPO 3



PIZZA  
DELIVERY



FARINE OTTENUTE DALLA MOLITURA  
DEI MIGLIORI GRANI SELEZIONATI IN ITALIA E NEL MONDO  
PER OGNI TIPO DI LAVORAZIONE

SACCHI A VALVOLA DA 10KG\* E 25KG  
[\*] 10KG: MIN. ORDINE BANCALE DA 700KG



# CLASSICHE



## QUICK

**Farina Tipo '0' (W 200)**  
2/4 ore di lievitazione

Farina di Tipo '0' ottenuta da grani nazionali, dotata di grande plasticità ed elasticità. È ideale per **impasti diretti a massima velocità di lievitazione**.



## PLUS

**Farina Tipo '0' (W 250)**  
5/8 ore di lievitazione

Farina di Tipo '0' (disponibile anche Tipo '00') ottenuta da grani nazionali selezionati, dotata di buona plasticità. È ideale per **impasti diretti a lievitazione breve**.



## PLUS S

**Farina Tipo '0' (W 280)**  
8/12 ore di lievitazione

Farina di Tipo '0' (disponibile anche Tipo '00') ottenuta da grani europei selezionati, dotata di plasticità e forza. È ideale per **impasti diretti a media lievitazione**.



## RED

**Farina Tipo '0' (W 330)**  
12/16 ore di lievitazione

Miscela di farine di Tipo '0' ottenuta da grani selezionati. È ideale per **impasti con metodo tradizionale a lunga lievitazione, conservazione fino a 2 giorni in cella frigorifera** e per ottenere la tradizionale "Pizza Napoletana".



## CLUB

**Farina Tipo '0' (W 380)**  
16/24 ore di lievitazione

Farina di Tipo '0' ottenuta dai migliori grani europei selezionati, dotata di grande forza. È ideale per **impasti con metodo tradizionale a lunga lievitazione e conservazione fino a 4 giorni in cella frigorifera**.



## PROFESSIONAL

**Farina Tipo '0' (W 420)**  
24/48 ore di lievitazione

Farina di Tipo '0' ottenuta dai migliori grani nordamericani, per i pizzaioli più esigenti. È ideale per **impasti con metodo tradizionale a lunga lievitazione oltre 24 ore e conservazione fino a 6 giorni in cella frigorifera**.



Che pizza  
VUOI?

Scegli  
La **FARINA** giusta  
per la TUA PIZZA!



CON GERME E PREGERMINATI



### DOPPIAESSE

**Farina Tipo '0' (W 300)** - (massimo 6/8 ore di lievitazione)

Miscela professionale di farine di grano tenero ideale per la **Pizza Contemporanea**, dalla caratteristica **alveolatura sviluppata**. DOPPIAESSE è ottenuta dalla macinazione di **grani parzialmente pregerminati**. La presenza di enzimi naturali benefici incide sulla qualità dell'impasto: il risultato è una **pizza leggerissima**, ad alta "digeribilità". Tecnicamente DOPPIAESSE consente di raggiungere risultati straordinari e con **panetti più leggeri del 10%**.



### ANNIVERSARIO CUORE

**Farina Tipo '0' (W 290)** - (ideale per impasti a media lievitazione)

— e —

### ANNIVERSARIO PIETRO

**Farina Tipo '0' (W 350)** - (ideale per impasti a lunga lievitazione)

Farine di grano tenero a **bassa raffinazione**, con **germe di grano**, offrono un concentrato di nutrienti perfetto per un mercato sempre più attento alle qualità salutistiche degli alimenti. Si adattano a diversi tipi di lavorazione, sono ideali per un prodotto **leggero e alveolato**.

Le Anniversario, nate ad un anno dalle celebrazioni del 90° compleanno, interpretano memoria, storia e know-how del nostro mulino attraverso il suo centro ricerche.



BASSA RAFFINAZIONE



### UNO 320

**Farina Tipo '1' (W 320)**

(12/16 ore di lievitazione)

Farina della Tradizione di Tipo 1 ottenuta da grani teneri di forza. È caratterizzata dalla presenza di **piccoli pezzi di grano**. È ideale per **impasti a medio/lunga lievitazione e conservazione fino a 2 giorni in cella frigorifera**.



### IN3

**Miscela di farine di grano tenero (W 330-360)**

(media/lunga lievitazione)

**IN3 è FUORI DAGLI SCHEMI** e dalle classificazioni perché ha un contenuto di ceneri superiore allo 0,95% ma inferiore all'1,30% delle farine integrali. Ottenuta dalla lavorazione a tutto corpo del cereale, mantiene **crusca a scaglia larga e fine**; oltre che **fibre e germe** di grano vitale 100%. IN3 coniuga ottime **caratteristiche nutrizionali** ad una **maggior lavorabilità** rispetto alla farina integrale.



### INTEGRO

**Farina Integrale (W 330 - 360)**

(12/16 ore di lievitazione)

Farina della Tradizione Tipo integrale, ottenuta dai migliori grani di forza, è caratterizzata dalla presenza di grossi **frammenti di chicco di grano** che conferiscono ai prodotti aspetto e sapore rustico. Ideale per impasti a **media e lunga lievitazione**.



**Micronutrienti, germe 100% vitale e fibre da processi a bassa raffinazione...**

*La lavorazione a tutto corpo del chicco rispetta e conserva le parti più nutrienti del frumento (strato aleuronico e germe). Si ottengono così farine di qualità superiore ricche di micronutrienti, dove è ancora possibile distinguere alcuni frammenti di grano integro e che donano agli impasti l'autentico sapore del grano di una volta.*

MALTI



SEMILAVORATI



### MALTI

Il Malto è ideale per prodotti da forno digeribili, dorati e gustosi. Indispensabile per impasti con bighe e per farine a bassa attività amilasica.

Dal punto di vista pratico l'aggiunta del malto all'impasto induce:

- una più **attiva fermentazione** dell'impasto;
- una più **svilupata alveolatura** del prodotto, quindi un panificato più **leggero e digeribile**;
- una **colorazione più dorata**, dovuta alla caramellizzazione degli zuccheri rimasti in abbondanza dopo la lievitazione;
- un **gusto** e un **profumo più intensi** grazie alle reazioni di Maillard che legano gli zuccheri rimasti agli aminoacidi formando sostanze volatili profumate.



### MALTO PLUS

È una **miscela di malti** d'orzo e di frumento.  
**DA UTILIZZARE ALL'1-2% SULLA FARINA.**

CODICE PRODOTTO	CHEF MALTOPLUS
Scatole da 10 bags da 1kg in ATM	
Dosaggio 1-2% in peso sulla farina	
Per impasti con bighe e per farine a bassa attività amilasica. Attiva la <b>fermentazione</b> , sviluppa l' <b>alveolatura</b> , conferisce <b>colorazione, gusto e profumo più intensi</b> .	



MISCELE DI FARINE PRONTE PER L'IMPASTO  
PER SEMPLIFICARE LA REALIZZAZIONE  
DEI DIVERSI TIPI DI PIZZA E FOCACCE

SACCHI A BOCCA APERTA DA 10KG



## TEGLIA, PALA E "ALLA ROMANA"



anche  
impasto  
DIRETTO



### RISOCROCKIZZA

**Semilavorato a base di grano tenero Tipo '1', farina di riso, pasta acida e farina di soia tostata**  
(16/24 ore di lievitazione)

Miscela di farina di grano tenero di Tipo '1' a bassa raffinazione, semolino di riso e farina di soia tostata con elevato potere di assorbimento (la miscela assorbe oltre l'80% di acqua).

Lievitazione naturale con pasta acida in miscela. È ideale per la produzione di **pizza alla romana, alveolata, croccante e leggera dal gusto delicato ideale per esaltare la guarnitura e il gusto.**

# Crockizza

è una famiglia di semilavorati caratterizzati dalla miscela di farina di **grano tenero a bassa raffinazione** selezionato tra le migliori varietà del mercato, unita a **pasta acida**, per lievitazioni naturali ed aromatiche.

Essi permettono di ottenere impasti facili da lavorare, **molto idratibili** che garantiscono **prodotti croccanti**, dalla **svilupata alveolatura**, rustici, altamente digeribili, ricchi di fibre e sali minerali.

Crockizza è disponibile in **4 versioni per pizze in teglia ed alla pala croccanti, leggere**, pensate per valorizzare ogni tipo di abbinamento dal delicato al rustico e soddisfare anche il più esigente dei **gourmet**.



IN **4**  
VERSIONI



più  
info



### FARROCROCKIZZA

**Semilavorato a base di farina di grano tenero Tipo '1' a bassa raffinazione, farina di riso, farina di farro, pasta acida e farina di soia tostata**  
(16/24 ore di lievitazione)

Miscela di **farina di grano tenero di Tipo '1' a bassa raffinazione, farina di farro integrale, semolino di riso e farina di soia tostata** con elevato potere di assorbimento (la miscela assorbe oltre l'80% di acqua).

Lievitazione naturale con pasta acida in miscela. È ideale per la produzione di **pizza alla romana** ricca di fibre, alveolata e croccante, **profumata e saporita, dal gusto deciso di cereali antichi.**

### CEREALCROCKIZZA

**Semilavorato a base di farina di grano tenero Tipo '1' a bassa raffinazione, semi e cereali vari**  
(16/24 ore di lievitazione)

Miscela a base di **farina di grano tenero Tipo '1' a bassa raffinazione, semolino di riso, semi di girasole, lino, sesamo, farina di segale integrale, lievito madre disidratato e farina di soia tostata.**

È ideale per la produzione di **pizza alla romana** ricca di fibre, **alveolata e croccante**, profumata e saporita.



### INTEGRALCROCKIZZA

**Semilavorato a base di farina di grano tenero integrale a bassa raffinazione**  
(16/24 ore di lievitazione)

Miscela a base di **farina integrale di grano tenero con germe e pezzi di grano, lievito madre disidratato.** È ideale per la produzione di **pizza alla romana** integrale, alveolata e croccante, **rustica**, profumata e saporita.

## SOIA BREVE

**Semilavorato a base di farina di grano tenero e farina di soia tostata**  
(4/6 ore di lievitazione)

Miscela ottimizzata per lavorazioni a metodo diretto e **lievitazioni fino a 6 ore.**

[codice prodotto SOIAB]

## SOIA LUNGA

**Semilavorato a base di farina di grano tenero e farina di soia tostata**  
(16/24 ore di lievitazione)

Miscela ottimizzata per **lavorazioni a metodo diretto e lunghe lievitazioni fino a 24 ore.**

[codice prodotto SOIAL]

## SOIA LUNGA CON SEMOLA DI SOIA

**Semilavorato a base di farina di grano tenero, farina di soia tostata e semola di soia**  
(16/24 ore di lievitazione)

Miscela ottimizzata per lavorazioni a metodo diretto e lunghe **lievitazioni fino a 24 ore.**

[codice prodotto SOIALP2]

CONCENTRATI DA AGGIUNGERE ALLE FARINE PER CARATTERIZZARE GLI IMPASTI DI PIZZE E FOCACCE

SACCHI A BOCCA APERTA DA 10KG

## RISATTA ROSSA

**Miscela con chicchi di riso rosso interi precotti e farina di grano tenero Tipo '0'.**

Con **riso rosso intero** e **farina di riso rosso** su una base di **farina di Tipo '0'** a **bassa raffinazione** da filiera italiana MantoGrano. Il riso rosso integrale è ricco di **ANTOCIANI** - particolari antiossidanti naturali che ne conferiscono la tipica colorazione rossa - oltre che ferro, proteine e vitamine del gruppo B.

[codice prodotto RISATTA ROSSA]

## SPOLVERE

**Miscela per spolvero a base di farina di grano tenero e semola rimacinata di grano duro**

Miscela studiata per lo **spolvero**. Ideale per **risolvere i problemi di aderenza** della pasta alle superfici, **velocizzare la spianatura** della pasta, **aumentare la croccantezza** del prodotto finito, **ridurre le adesioni** di impasto al forno.  
**Sono state messe a punto le seguenti versioni:**



- **LASPOLVERA (RISO E MAIS)**  
Versione con semola rimacinata di **grano duro** arricchita con **semolino di riso e farina di mais.**

- **LASPOLVERA P1 (GRANO TENERO E DURO)**  
Versione classica con farina di **grano tenero** Tipo '0' e semola rimacinata di **grano duro.**



## NUCLEI PER PIZZA



### PIZZA MORBIDA

**Nucleo con latte in polvere**  
(utilizzare al 10%, anche per impasti che richiedono riposo in cella frigo)

Nucleo da utilizzare al **10%**, indicato per la produzione di **pizze e focacce soffici**. Il latte in polvere conferisce grande morbidezza all'impasto, gusto ed aroma delicati. È un prodotto adatto anche all'uso della **tecnologia del freddo**.



### NUCLEO ENERGETIC

**Mix multicereale**  
(utilizzare dal 5% al 30%)

Nucleo composto da un mix di farine, cereali e semi quali **orzo, segale, soia, mais, avena, girasole, lino, sesamo, malto di frumento tostato**. La varietà degli ingredienti permette di ottenere diversi tipi di prodotti da forno particolarmente **"energetici"**, ricchi di **fibra (20%), proteine (10%), Omega-3 vegetali (4%) e sali minerali (calcio, ferro, magnesio, fosforo, potassio)**. Ideale per pizze ai cereali.



### PIZZA AL GERME

**Nucleo con germe di grano**  
(utilizzare al 30%, anche per impasti che richiedono riposo in cella frigo)

Nucleo da utilizzare al **30%**, indicato per conferire a pizze e focacce un **colore più intenso**. Il germe di grano apporta al prodotto alte concentrazioni di elementi nutritivi come **proteine, sali minerali, acidi grassi essenziali e vitamine**. È un prodotto adatto anche all'uso della **tecnologia del freddo**.



### NUCLEO AI CEREALI

**Nucleo ai cereali chiaro**  
(utilizzare al 3% per le pizze rotonde e al 15% per le pizze in teglia)

È una miscela contenente **10 diversi tipi di farine, cereali, estratti di cereali e semi** ad alto valore nutrizionale. È ideale per ottenere **pizze nutrienti e saporite**.



### PIZZA GUSTO RICCO

**Nucleo con fiocchi di patate, germe di grano e soia**  
(utilizzare al 30%, anche per impasti che richiedono riposo in cella frigo)

Nucleo da utilizzare al **30%**, indicato per conferire a pizze e focacce **morbidezza, friabilità, dolcezza e colore più intenso**. Il germe di grano **migliora il profilo nutrizionale**, mentre i fiocchi di patate apportano **amidi e zuccheri che caratterizzano lievitazione, consistenza, gusto e aroma finali**. È un prodotto adatto anche all'uso della **tecnologia del freddo**.



### NUCLEO INTEGRALE 50

**Nucleo per pizza integrale**  
(utilizzare al 3% per le pizze rotonde e al 15% per le pizze in teglia)

Contiene **crusca e cruschetto tostati**, permette di realizzare pizze ricche di fibre con un ottimo sviluppo e gusto. La tostatura delle parti cruscali lo rende particolarmente **adatto per prodotti a lunga conservazione**.



## PIZZA Delivery

### SEMILAVORATO\*

Da una pregiata miscela di grano duro e grano tenero parzialmente pregerminati e lievito madre, **Molino Magri** ha ideato un semilavorato concentrato che esalta la fragranza e migliora la conservazione della pizza dopo la cottura.

\* Utilizzare dal 10% al 50%.



Miscela Pizza **DELIVERY** alla tua farina.



Impasta come fai di solito, con i tuoi gesti e il **tuo metodo**. Pizza **DELIVERY** si utilizza anche con la frigoconservazione... migliorandola.



Ottieni una pizza scioglievole, alveolata, leggera e **buona più a lungo**, dalla pizzeria fino alla tavola di casa, **come appena sfornata!**



www.molinomagri.com

**molinomagri**  
LA TUA FARINA DAL 1929

CUORE DELLE NOSTRE ATTIVITÀ DI RICERCA E SVILUPPO, CENTRO PER LA FORMAZIONE INTERNA, SPAZIO ATTREZZATO PER CORSI PROFESSIONALI, LUOGO PER EVENTI E CONDIVISIONE DI IDEE

**MagriLab** è il **centro tecnico di formazione professionale** di Molino Magri, innovativo e contemporaneo costruito all'interno della sede storica del molino, completamente ristrutturata e rinnovata. Nasce dal desiderio di creare uno spazio di condivisione di conoscenze e soprattutto di passione per l'arte bianca dove accogliere **clienti, professionisti e collaboratori**, per potersi confrontare e crescere in un luogo stimolante e confortevole.

Dotato di **strumentazioni ed attrezzature all'avanguardia**, MagriLab è pensato e progettato per accogliere molteplici attività ed usi ed è quindi in grado di offrire:

- **corsi professionali di panificazione, pizzeria e pasticceria per professionisti** tenuti dai più autorevoli esperti del settore
- test per la **ricerca e sviluppo** di nuovi prodotti
- **formazione** della forza vendita per garantire aggiornamento costante sui prodotti
- **masterclass/dimostrazioni tecniche** a tematiche specifiche rivolte a clienti e professionisti in cui testare i nostri prodotti in massima trasparenza
- **corsi per privati** di panificazione, pasticceria, pizzeria
- **show cooking**, eventi e meeting
- eventi in collaborazione con altre aziende e realtà
- **lezioni personalizzate** su argomenti specifici su richiesta
- **supporto tecnico**

