

The logo is circular with a dark brown background. It features a central illustration of a traditional stone windmill with four sails, set against a light sky and a body of water. The text 'MOLINO DALL'AGIOVANNA' is written in a white, serif font along the top inner edge of the circle. Below the illustration, a banner contains the text 'FAR FARINA DAL 1832'. At the bottom of the logo, the word 'ITALIA' is written in a gold, serif font, with a small portion of the Italian flag's colors (green, white, red) visible above it. The entire logo is surrounded by a dynamic splash of blue water.

MOLINO DALL'AGIOVANNA

FAR FARINA DAL 1832

ITALIA

CATALOGO PRODOTTI

PRODUCT CATALOGUE

INDICE

FAR FARINA	1
FARINE SPECIALI	4
FAR DOLCI	
FAR PIZZA	
LANAPOLETANA	
NOBILGRANO	
FAR FOCACCIA	
FAR PASTA	
FAR PANE	
FAR FARINA	
FAR BIO	
LEDIVINE	17
UNQUA	19
OLTREGRANO	23
PREPARATI SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO	27

»»» FAR FARINA ««« TERRITORIO, INNOVAZIONE E QUALITÀ



L'Arte del Far Farina è legata alla famiglia Dallagiovanna dal 1832. Un lavoro delicato e complesso quello del mugnaio, che richiede esperienza, sapere e passione. Una passione che si tramanda, di generazione in generazione, per il proprio mestiere e per il proprio territorio, Gragnano Trebbiense in Provincia di Piacenza, il cuore della produzione del grano tenero italiano: la "Wheat Valley".

Molino Dallagiovanna produce oltre 450 farine, approvate dalle principali certificazioni di qualità e lavorate con i migliori metodi produttivi. In quasi duecento anni, l'azienda ha subito profonde trasformazioni facendo conoscere a tutta Italia e in oltre 65 Paesi nel Mondo, la qualità delle sue farine.

MAKE FLOUR - TERRITORY, INNOVATION, QUALITY

The art of Far Farina [the art of making flour] has been linked to the Dallagiovanna family since 1832. The work of the miller is delicate and complex, requiring experience, knowledge and passion. A passion that is handed down from generation to generation, for its craftsmanship and territory of Gragnano Trebbiense in the Province of Piacenza, the heart of production of Italian soft wheat: the "Wheat Valley".

Molino Dallagiovanna produces over 450 flours, approved by the leading product quality certifications and processed with the best production methods. In almost two centuries, the company has undergone major changes, making the quality of its flours known throughout Italy and in over 65 countries around the world.

QUALITÀ DELLA MATERIA PRIMA



È la famiglia Dallagiovanna che, personalmente, seleziona solo le più pregiate qualità di grani, molte delle quali coltivate in filiera controllata. Ai fornitori viene richiesto sempre il passaporto dei grani che certifica i trattamenti effettuati sul campo durante la semina e la provenienza. Questo per garantirvi solo prodotti eccellenti.

QUALITY OF RAW MATERIALS

The Dallagiovanna family personally selects only the finest quality grains, many of them are grown in a controlled supply chain. Suppliers are always asked for a grain passport which certifies the treatments carried out in the field during planting, as well as provenance. This to ensure only the excellent products.

PULIZIA E LAVAGGIO



La pulizia è uno dei requisiti chiave per proporre una farina di qualità superiore, infatti effettuiamo una prima pulitura a secco e successivamente siamo gli unici a lavare il grano. Questo ci permette di eliminare tutte le impurità e ammorbidire i chicchi facilitandone la molitura.

CLEANING AND WASHING

Cleaning is a key requirement in the production of superior quality flours. We are, in fact, the only Mill to wash the grain.

This allows us to remove any impurities and to soften the grains in order to facilitate the milling process.

MAESTRI DEL GUSTO



Nel nostro Laboratorio d'Arte Bianca le farine sono testate dai nostri tecnici interni e da importanti Maestri provenienti dalle Migliori Scuole d'Italia: CAST Alimenti, e da grandi professionisti del settore come AMPI e Chef di tutto il Mondo che, con la loro arte ed esperienza, sono fondamentali per il miglioramento continuo della produzione.

MASTERS OF TASTE

In the Baking Laboratory the flours are tested by our in-house technicians and by leading Masters from the Best Schools in Italy such as CAST Alimenti and by the sector's leading experts such as AMPI and Chefs from around the world who, as a result of their art and experience, are essential to the continual improvement of the production.





FARINE *speciali*

Di speciale, nelle nostre farine, c'è tutto: c'è l'esperienza della Famiglia Dallagiovanna nello scegliere i grani più adatti, i metodi di analisi e la ricerca delle miscele perfette. Infine di speciale c'è la tradizione nelle lavorazioni, l'utilizzo dei macchinari più all'avanguardia, il tutto unito alla passione per il proprio mestiere e la voglia di migliorarsi giorno dopo giorno.

SPECIAL FLOURS

Our flours contain all the special qualities you would expect: the experience of the Dallagiovanna family in choosing the most suitable grains, the analysis and research methods of the perfect blends. And lastly, the tradition of the processing methods, the most cutting-edge machinery, combined with the passion of their craft and the willingness to improve themselves day by day.

FAR DOLCI

LeDolcissime, nate dalla preziosa collaborazione con il Maestro Pasticcere Achille Zoia e dai continui studi nei Laboratori Dallagiovanna, è una linea di farine, appositamente studiata per il professionista contemporaneo che, grazie al metodo di macinazione e alle materie prime utilizzate, donano sviluppo e maggiore conservazione al prodotto finito.

Alla linea, si aggiunge anche Rinfresco del Lievito Madre, creato grazie all'importante sinergia con il Maestro dei Maestri, Iginio Massari.

FLOURS FOR PASTRY

LeDolcissime, born from the invaluable collaboration with the Pastry Master Achille Zoia and from the ongoing studies in the Dallagiovanna Laboratories, is a line of flours specifically created for the contemporary professional who, thanks to the manufacturing method and the raw materials used, provides development and greater preservation for the finished product.

The line also includes Sourdough Starter Refreshment, created thanks to the valuable collaboration with the Master of Masters, Iginio Massari.



FROLLA 130
SHORTCRUST
 TIPO 00
 W 130
 P/L 0.50
 5 kg



FROLLA
SHORTCRUST
 TIPO 00
 W 170
 P/L 0.50
 1/5 kg



SFOGLIA
PUFF PASTRY
 TIPO 00
 W 300
 P/L 0.55
 5 kg



SOFT
 TIPO 00
 W 320
 P/L 0.50
BRIOCHE
 TIPO 00
 W 400
 P/L 0.55
 5 kg



Z
 TIPO 00
 W 360
 P/L 0.50
PANETTONE
 TIPO 00
 W 390
 P/L 0.55
 5 kg

RINFRESCO

CONSIGLIATA DA
Luigi Marconi



RINFRESCO REFRESHMENT

TIPO 00
1/10 kg

Una farina studiata appositamente per la creazione e il rinfresco del Lievito Madre. Un prodotto bilanciato, che assicura un lievito ben sviluppato, profumato e con il giusto equilibrio di acidità. Ideale anche per gli impasti dei dolci da ricorrenza.

FLOUR FOR SOURDOUGH STARTER REFRESHMENT

A flour designed specifically for the creation and refreshment of the Sourdough. A balanced product which ensures a well-developed, fragrant yeast, with the perfect balance of acidity. Also ideal for special occasion sweet doughs, like Panettone and Colomba.



FAR PIZZA

Le pizze sfornate con le farine Dallagiovanna, nelle varianti 0 e 00, hanno profumo, gusto, croccantezza e sono perfette anche per lavorazioni e tecnologie contemporanee, come quella del freddo.

Scegli la farina perfetta per le tue esigenze di lavorazione!

FLOURS FOR PIZZA

Pizzas baked with Dallagiovanna flours, in 0 and 00 variants, are fragrant, tasty, crunchy and also perfect for contemporary processes and technologies, such as cold processing.

Choose the perfect flour as you need!



FR FR ROSE

TIPO 00
W 210
P/L 0.55
1 kg

Lavorazione rapida
Rapid processing



E ROSA E ROSE

TIPO 00
W 250
P/L 0.55
5 kg

Lavorazione diretta
Direct manufacture



N BLU N BLUE

TIPO 00
W 290
P/L 0.55
5 kg

Breve lievitazione
Brief leavening



R VERDE R GREEN

TIPO 00
W 340
P/L 0.60
5 kg

Media lievitazione
Medium leavening



S ROSSA S RED

TIPO 00
W 390
P/L 0.60
5 kg

Lunga lievitazione
Long leavening



🏠 Ore di lievitazione a temperatura ambiente
Rising time at room temperature

❄️ Ore di lievitazione in frigorifero
Rising time in the refrigerator

Le tempistiche specificate sono indicative.
The specified time is indicative.

laNapoletana

La linea di farine perfetta per esaltare le eccellenze della pizza Napoletana: un cornicione perfettamente sviluppato e dorato, una pasta morbida, elastica e facilmente piegabile. Nelle varianti 00 e 0, le farine del vero Pizzajuolo, approvate dall'AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana).

The perfect flour line to enhance the excellence of a Neapolitan Pizza: a perfectly developed and golden crust, soft, elastic and easy-to-fold dough.

In 00 and 0 variants, real Pizzaiuolo flours, approved by the AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana).



laNapoletana

TIPO 00
W 310
P/L 0.60
1/5 kg



laNapoletana 2.0

TIPO 0
W 310
P/L 0.60
5 kg



Nobilgrano

Una linea dedicata al Professionista contemporaneo: tre farine uniche, perchè al chicco, durante la molitura, viene estratto il germe di grano, stabilizzato a freddo, e reinserito nella farina madre. Questo permette di ottenere prodotti più friabili e gustosi.

FLOURS FOR PIZZA WITH WHEAT GERM

A specific line for the contemporary professional: three unique flours because wheat germ is extracted from the grain during milling, through cold stabilisation and reinserted into the previous flour. This obtains a crumblier and tastier product.



E ROSA E ROSE

TIPO 0
W 210
P/L 0.55
10 kg

Breve lievitazione
Brief leavening



N BLU N BLUE

TIPO 0 e 1
W 290
P/L 0.55
10 kg

Media lievitazione
Medium leavening



R VERDE R GREEN

TIPO 0 e 1
W 340
P/L 0.55
10 kg

Lunga lievitazione
Long leavening



GRANITO

TIPO 00
5 kg

*Prova granito per
lo spolvero del
banco pizza*

TRY GRANITO FOR
DUSTING YOUR
PIZZA COUNTER

Ore di lievitazione a temperatura ambiente
Rising time at room temperature

Ore di lievitazione in frigorifero
Rising time in the refrigerator

Le tempistiche specificate sono indicative.
The specified time is indicative.

FAR FOCACCIA

Questa linea è ideale per tutti i tipi di focaccia ed è proposta in due varianti: la prima, un pò più debole che è da privilegiarsi nelle lavorazioni dirette; la seconda, con forza maggiore, è ottima anche nella produzione di focaccia di Recco e per lavorazioni che richiedono riposi lunghi.

SPECIAL FOCACCIA FLOUR

This line is ideal for all types of focaccia and is available in two variants: the first, which is a little milder, is preferable in direct processing; the second, which is stronger, is also excellent in the production of Recco focaccia and for processes that require long resting times.



**LIGURE
WEAK**
TIPO 00
W 240
P/L 0.55
5 kg



**FORTE
STRONG**
TIPO 00
W 330
P/L 0.60
5 kg





FAR PASTA

Una selezione di miscele per pasta fresca, secca e gnocchi. Ecco “laTriplozero®”, bianchissima ed elastica, capace di assorbire il colore giallo dell’uovo, senza ingrignire. Ideale per pasta fresca e ripiena, è affiancata da “Granito”, granulato e ben calibrato, per gnocchi, lavorazioni a macchina, per dare rugosità alle paste da sugo e perfetto per lo spolvero dei banconi.

FLOURS FOR PASTA

A selection of blends for fresh pasta and gnocchi. “laTriplozero®” is bright white and elastic, with the ability to enhance the yellow egg yolk without turning grey. Ideal for fresh and stuffed pasta, it is complemented by “Granito”, granulated and well-calibrated for gnocchi, machine-processing and for adding roughness to pasta sauce dishes, also excellent as a flour for dusting worktop counters.



LA TRIPLOZERO®
000
PASTA FRESCA
FRESH PASTA

TIPO 00
1/5/25 kg



GRANITO
TIPO 00
5 kg

FAR PANE

È la gamma più ampia di farine sia per tipologia, che per numero e qualità di grani miscelati. Nelle varianti 0 e 00, queste farine sono in grado di dare al vostro pane gusto e fragranza.

FLOURS FOR BREAD

The line "for bread" provides the widest range of flours in terms of type, number and quality of mixed grains. In 0 and 00 variants, these flours give taste and fragrance to your bread.



B

TIPO 0
W 200
P/L 0.60
5 kg



B

TIPO 00
W 200
P/L 0.60
5 kg



SSP

TIPO 0
W 400
P/L 0.60
5 kg



SSP

TIPO 0
W 400
P/L 0.60
5 kg

FAR FARINA

La miscela perfetta per ogni preparazione.
The perfect flour for any preparation.



UNIVERSALE
TIPO 00
W 250
P/L 0.60
1/5 kg



UNIVERSALE
TIPO 0
W 250
P/L 0.60
5 ka



**SEMOLA EXTRA
SEMOLINA**
1/5 kg



**SEMOLA
RIMACINATA
RE-MILLED
SEMOLINA**
1/5 kg



MANITOBA
TIPO 0
5/25 kg
TIPO 00
25 ka



SuperFritto
TIPO 00
5/25 kg



**LE RUSTICHE
DEBOLE
WEAK**
TIPO 2
W 220
5 kg



**LE RUSTICHE
FORTE
STRONG**
TIPO 2
W 390
5 kg



**INTEGRALE R
WHOLEMEAL R**
W 330
5 kg



**INTEGRALE S
WHOLEMEAL S**
W 390
5 kg



LEDIVINE



DA GRANO ITALIANO

Dalla selezione dei migliori grani italiani, lavati e macinati lentamente e a freddo, nasce leDivine, la **linea di farine da grano italiano multiuso, ideale per tutte le esigenze del Professionista** ispirata al cinema e alle donne.

Grazie al metodo di macinazione e alle materie prime utilizzate, permettono di esaltare il sentore aromatico degli ingredienti utilizzati negli impasti come il burro, la vaniglia, la frutta ecc.

From the selection of the best Italian wheat, washed and cold and slowly milled, was born leDivine, the **line of multipurpose flours from Italian wheat, ideal for all the needs of Professional** inspired by cinema and women.

Thanks to the method of grinding and the raw materials used, allow to exalt the aroma of the ingredients used in the dough, such as butter, vanilla, fruit etc.



SOFIA

TIPO 00
W 180
P/L 0.55
1/5 kg

Breve lievitazione
Brief leavening

IDEALE PER:
grissini, cracker, piadine,
pizze e focacce a lievita-
zione veloce, pasta frolla,
pan di spagna, bignè, plum
cake.

SUITABLE FOR:
breadsticks, crackers,
piadine bread, pizzas and
focaccia with rapid leave-
ning, shortbread, sponge
cake, puffs, plum cake.



MONICA

TIPO 00
W 300
P/L 0.60
1/5 kg

Media lievitazione
Medium leavening

IDEALE PER:
tutti i tipi di pane, pizze e
focacce a media lievita-
zione, pasta sfoglia, croissant,
veneziane.

SUITABLE FOR:
all types of bread, medium
leavening pizzas and focac-
cia, puff pastry, croissant,
veneziana.



ANNA

TIPO 00
W 380
P/L 0.60
1/5 kg

Lunga lievitazione
Long leavening

IDEALE PER:
biga e lievito madre, pizze
e focacce a lunga lievita-
zione, panettone, colomba,
brioches, croissant.

SUITABLE FOR:
sourdough and natural
yeast, pizzas and focaccia
that require long leavening,
panettone, colomba, brio-
ches, croissant.



UNIQUA



IL GUSTO DI UNA VOLTA, OGGI.

È la Linea multiuso in grado di soddisfare il desiderio di gusto e benessere. Mantiene inalterati tutti i componenti del chicco di grano, i macronutrienti e il germe. Creata per i professionisti dell'Arte Bianca in cinque varianti, da usare singolarmente o da miscelare fra loro per creare nuove ricette e nuovi colori del gusto.

TRADITIONAL TASTE, TODAY.

A multi-purpose line that can satisfy the desire for taste and well-being. It ensures that all components of the grain, macronutrients and germ remain unchanged. Created for professionals in five variants, to be used individually or blended together to create new recipes and new varieties of taste.

**PIÙ GUSTO, FIBRE
E ANTIOSSIDANTI.
PIÙ DIGERIBILE,
PIÙ SALUTARE.**

**MORE FLAVOUR,
FIBRE AND
ANTIOXIDANTS.
EASIER TO DIGEST
AND HEALTHIER.**

ROSSA
RED



1 kg

INTEGRALE PER:
pani rustici, panettone, brioches, croissant, colomba, pasta fresca. Da miscelare anche con altri colori, per prodotti più gustosi e connotati.

WHOLE GRAIN SUITABLE FOR:
rustic bread, panettone, brioches, croissant, colomba, fresh pasta. To be blended with other colors, for more flavorful and interesting products.

BLU
BLU



1 kg

TIPO 1 PER:
biga e lievito madre, pizze e focacce a lunga lievitazione, panettone, colomba, brioches, croissant.

TYPE 1 SUITABLE FOR:
sourdough and natural yeast, pizzas and focaccia that require long leavening, panettone, colomba, brioches, croissant.

GIALLA
YELLOW



1 kg

TIPO 1 PER:
rinfresco del lievito, tutti i tipi di pane, pizze e focacce a media lievitazione, pasta sfoglia, croissant, veneziane, pasta fresca.

TYPE 1 SUITABLE FOR:
refreshing the dough, all types of bread, medium leavening pizzas and focaccia, puff pastry, croissant, veneziana, fresh pasta.

BIANCA
WHITE



1 kg

TIPO 1 PER:
grissini, cracker, piadine, pizze e focacce a lievitazione veloce, pasta frolla, pan di spagna, bignè, plum cake.

TYPE 1 SUITABLE FOR:
breadsticks, crackers, piadine bread, pizzas and focaccia with rapid leavening, shortbread, sponge cake, puffs, plum cake.



TRITORDEUM: IL CEREALE DEL FUTURO

Coltivato in filiera controllata è frutto dell'incrocio naturale tra orzo selvatico e grano duro ed è un cereale 100% italiano. Contiene più fibra, luteina e proteine più facilmente assimilabili rispetto al frumento tradizionale. Inoltre, grazie al buon assorbimento dei liquidi, il Tritordeum è facile da utilizzare e permette una più lunga durata del prodotto finito.

TRITORDEUM: THE GRAIN OF THE FUTURE

Cultivated in a controlled supply chain, this 100% Italian cereal is the result of the natural cross between wild barley and durum wheat. It contains more fibre, lutein and proteins that are more easily assimilated than traditional wheat. Furthermore, Tritordeum absorbs liquids efficiently, making it easy to use and giving the finished product a longer duration.

VERDE

GREEN



1 kg

TRITORDEUM PER: Pane casereccio, Pizze e focacce a lievitazione veloce, Pasta frolla, Pan di Spagna, Veneziane, Pasta fresca.

TRITORDEUM SUITABLE FOR: Bread, Rapid leaving Pizzas and focaccia, Shortbread, Sponge cake, Veneziana, Fresh pasta.

Perché sceglierlo:

- Si tratta di un cereale innovativo, incrocio naturale tra grano duro e orzo selvatico
- È 100% italiano e coltivato in filiera
- Contiene più fibra e luteina rispetto al frumento
- È un cereale più digeribile del frumento
- Ha una grande lavorabilità e una buona resa in lavorazione

Why choose it:

- It's an innovative cereal, a natural cross between durum wheat and wild barley
- 100% italian, cultivated in a controlled production process
- It contains more fibre and lutein than wheat
- It is more digestible than wheat
- It has great workability and provides a good yield when used





Miscele per uso professionale

Oltre il grano: una linea di miscele professionali studiate e bilanciate dai Maestri e Tecnici dell'Arte Bianca.

Farine di grano tenero tipo 00 e/o grano duro, con l'aggiunta di diversi cereali e semi per conferire facilità di utilizzo, ottime performance in cottura e unicità agli impasti, permettendo ai professionisti nuovi traguardi di fragranza e gusto.

Flour mixes for professional use

Beyond wheat: a range of professional mixes studied and developed by Baking Masters and Technicians.

They are made up of soft 00 and/or durum wheat and different cereal and seeds that make them easier to use while guaranteeing great results and unique doughs. Professionals can therefore reach new heights in aroma and flavour.



laRicca 5 kg

La ricchezza degli ingredienti denota la particolarità di questa miscela innovativa ideale per la realizzazione di pizze, pani e focacce. Denominata così perché è **la più ricca di cereali, legumi e semi**: sesamo, segale, avena, lino, quinoa, amaranto, germe di grano, orzo e tanti altri, altresì fonte di fibre, dalla quale si generano prodotti armonici e ricchi di gusto.

The richness of the ingredients makes this mix truly innovative and ideal to make pizza, bread and focaccia. Its name ("the rich") derives from the fact that **it has the highest cereal, pulse and seed content**, including: sesame, rye, oat, flax, quinoa, amaranth, wheat germ, barley and many more. It is also a source of fibre, perfect for harmonious flavoursome bakes.



laLeggera 5 kg

Miscela specifica per la produzione di **focaccia e pizza alta in teglia**, un vero best-seller Dallagiovanna. I prodotti realizzati con questo mix sono leggerissimi benché molto sviluppati, dal gusto piacevolmente delicato ed estremamente digeribili.

Utilizzandola correttamente, questa miscela darà vita a pizze e focacce alte perfettamente soffici e profumate.

Specific mix for the production of **focaccia and thick sheet pan pizza**, one of Dallagiovanna's best-sellers. The products made using this mix are light even if well-risen, have a delicate flavour and are extremely digestible. If the correct recipe is followed, this product is excellent for soft, fragrant and aromatic bakes.



laGustosa 5 kg

Miscela per pizza costituita da farina di grano tenero tipo 00, alla quale vengono sapientemente miscelati la semola di grano duro, che esalta le ottime caratteristiche reologiche ed il germe di grano, che apporta sapore e fragranza e che rappresenta la parte più nobile e ad alto valore nutritivo del chicco.

Si otterranno **pizze fragranti, connotate da un gusto unico**.

Pizza mix made up of 00 soft wheat flour, to which durum wheat semolina and wheat germ have been skilfully added. The former exalts the excellent rheological properties, while the latter adds flavour and aroma and represents the noblest part of the grain with the highest nutritional values so as to obtain **fragrant pizzas with a unique taste**.



laIntegrale 5 kg

Miscela equilibrata speciale per prodotti da forno digeribili, dal gusto intenso, capace di rendere gli impasti ben lavorabili e con ottime performance in cottura.

Well-balanced mix specific for easily digestible baked products with an intense flavour. It makes the dough easy to knead and guarantees excellent results when baked.



laPinsa 5 kg

Miscela studiata appositamente per la **realizzazione della tipica Pinsa romana**. Il prodotto finito avrà un gusto connotato e deciso, con note di sapore della tradizione, per la presenza della farina di soia e di riso. Allo stesso tempo sarà un prodotto unico, grazie alla preziosa aggiunta del **Tritordeum**, cereale rivoluzionario dalle mille proprietà, incrocio naturale tra grano duro e orzo selvatico. L'ingrediente aggiunto per esaltare le qualità del prodotto finito è il congelamento.

Mix created specifically for **the typical Roman "pinsa"**. The finished product will have a distinct flavour reminiscent of local tradition due to the soy and rice flour. At the same time, it will be unique thanks to **Tritordeum**, a revolutionary cereal with a thousand beneficial properties and a natural combination of durum wheat and wild barley. Freezing is the added ingredient to exalt the qualities of the finished product.



laPinsa^{easy} 5 kg

Studiata appositamente per la realizzazione della **Pinsa Romana**.

laPinsa Dallagiovanna diventa anche EASY. Una nuova miscela studiata per rendere la produzione dell'impasto ancora più veloce e semplice.

Ideale per impasti diretti dalle **24 alle 72 ore di lievitazione**.

Specifically designed for the realization of the **Roman "pinsa"**.

laPinsa Dallagiovanna also becomes EASY. A new blend designed to make the dough production even faster and easier.

Ideal for direct doughs **from 24 to 72 hours of rising**.



laPala 5 kg

Questa miscela è stata studiata appositamente per la produzione di **pizza in pala e pizza alla romana**. Testata dai nostri Maestri, vanta un'ottima lavorabilità ed un buon assorbimento.

I prodotti realizzati con questo mix avranno una superficie croccante, friabile al palato; all'interno saranno caratterizzati da un'alveolatura ben sviluppata.

L'ingrediente aggiunto per esaltare le qualità del prodotto finito è il congelamento.

This mix was created specifically for **peel and pan pizzas**. Tested by our Masters, it has excellent workability and good absorption. The products made using this mix will have a crunchy crumbly exterior with a well-developed cell structure inside.

Freezing is the added ingredient to exalt the qualities of the finished product.



ilContadino 5 kg

Questa miscela è stata studiata per la **realizzazione di pani rustici**.

Gli ingredienti selezionati permettono di ottenere prodotti ben sviluppati, profumati e dal tipico colore scuro, grazie alla presenza di semi di girasole, semi di lino, segale, orzo, avena, semi di sesamo, lievito naturale e malto.

This mix was **created with rustic bread** in mind.

The ingredients are perfect to obtain well-developed fragrant products with a typical dark colour thanks to the sunflower and flax seeds, rye, barley, oat, sesame seeds, natural yeast and malt.



Avenapiù 5 kg

Miscela per pizza costituita da farina di grano tenero tipo 00, alla quale vengono aggiunti il **germe di grano** – che apporta sapore e fragranza e che rappresenta la parte più nobile e ad alto valore nutritivo del chicco – e l'**avena**, fonte di benessere che, grazie ai betaglucani, ottimizza il senso di sazietà e possiede un'elevata attività probiotica, macronutrienti energetici, minerali e vitamine.

Questa miscela permette di ottenere **pizze croccanti, ricche di fibre e dal gusto unico**.

Pizza mix made up of 00 soft wheat flour, to which **wheat germ** – conveying flavour and aroma and representing the noblest part of the grain with the highest nutritional content – and **oats**, a source of wellbeing as, thanks to its beta-glucans, it contributes to an increased sense of fullness and is rich in probiotics, energetic macronutrients, minerals and vitamins.

This mix is perfect for **crispy pizzas rich in fibre with a unique taste**.



Cerealpiù 5 kg

Questa miscela è ricca di fibre e di minerali essenziali, grazie alla **presenza di diversi cereali e semi**: farina di grano tenero tipo 00, farina di farro, segale integrale, soia, avena, germe di grano, orzo.

Permette di esaltare il gusto, i profumi e i colori, rendendo gli impasti ben lavorabili, dalle ottime performance anche in cottura.

This mix is rich in fibre and essential minerals thanks to **cereals and seeds** such as: 00 soft wheat flour, spelt flour, whole rye, soy, oat, wheat germ and barley.

It exalts the flavours, aromas and colours making the dough easy to knead and guaranteeing excellent results when baked.



Soyapiù 5 kg

Miscela ideale per la realizzazione di **pizza**: la soia e il germe di grano, ingredienti fondamentali per questa ricetta, permettono di ottenere impasti croccanti, esaltandone il profumo e il colore armonico.

Ideal mix for **pizza**. The soy and wheat germ, which are essential ingredients for this recipe, generate crispy crusts exalting aromas and flavours.



La linea di preparati senza glutine e senza lattosio è ideale per gli **intolleranti** al glutine, i **celiaci**, per chi segue **regimi alimentari alternativi** o semplicemente desidera **variare la propria dieta**.

All'interno, la qualità firmata Dallagiovanna: materie prime accuratamente selezionate e una grande attenzione alla ricerca, per creare prodotti gustosi sia nei laboratori professionali che a casa tua.

The line of gluten-free and lactose-free mixes is ideal for gluten **intolerants**, **celiacs**, consumers following **alternative diets** or those who simply want **to vary their diet**.

Dallagiovanna quality can be found inside, with carefully selected raw materials and great attention to research, to create tasty products both in professional laboratories and in your home.

SENZA GLUTINE



PER PASTA FRESCA 1 kg

Una miscela che non ingrigisce e si conserva a lungo. È adattabile alla pastorizzazione e a lente essiccazioni sia attraverso le lavorazioni manuali, che con l'uso delle macchine. Si consiglia una maggiore idratazione.

INGREDIENTI: Amido di mais, farina di riso pregelatinizzata, fecola di patate, latte scremato in polvere, proteine del latte, addensante: gomma di guar, destrosio, addensante: idrossi-propil-metil-cellulosa.

SPECIAL MIX FOR FRESH PASTA - The Triplozero gluten free version

A mix which does not become grey and keeps for a long time without any changes to its organoleptic properties. It is suitable for pasteurization and slow drying and needs a high hydration compared to traditional flours. Ideal for both manual and machine preparations, it can be used without any special measures, even in extrusion.

INGREDIENTS: Corn starch, pregelatinized rice flour, potato starch, skimmed milk powder, milk proteins, Thickener: guar gum, dextrose, Thickener: hydroxypropyl methyl cellulose.



PER PANE&PIZZA 1 kg

Semplice e veloce, permette di ottenere pizza e pane in poco tempo, senza rinunciare alla qualità del prodotto finito. La miscela regala grande plasticità all'impasto, un'ottima tenuta in lievitazione e un apprezzabile aumento del volume in cottura. Il pane e la pizza ottenuti avranno poi una mollica ben strutturata e, quel che più conta, uno splendido sapore.

INGREDIENTI: Amido di mais, fecola di patate, amido di tapioca, latte scremato in polvere, farina di riso, addensante: cellulosa in polvere, destrosio, fibra vegetale, sale, addensante: idrossi-propil-metil-cellulosa.

SPECIAL MIX FOR BREAD&PIZZA

The perfect solution for combining flavour and workability

Quick and easy, it lets you make pizza and bread in a short amount of time without compromising the quality of the final product. The mix gives plasticity to the dough, a great hold during fermentation and a significant increase in volume when baked. The bread and pizzas produced will have a wellstructured crumb and, what's more important, a delicious flavour.

INGREDIENTS: Corn starch, potato starch, tapioca starch, skimmed milk powder, rice flour, Thickener: powdered cellulose, dextrose, vegetable fibres, salt, Thickener: hydroxypropyl methyl cellulose.



PER TORTE&BISCOTTI 1 kg

Una miscela pensata per la produzione di torte, biscotti, frollini. Ha il corretto tenore proteico e regala all'impasto una buona lavorabilità e una resa ottimale. Il prodotto risulterà leggero e fragrante

INGREDIENTI: Amido di mais, fecola di patate, farina di mais, farina di riso, farina di pisello, latte scremato in polvere, fibra vegetale.

SPECIAL MIX FOR CAKES&COOKIES - To satisfy taste buds in a healthy way

A mixture created for the preparation of cakes, cookies and pastry. It has the proper protein content and creates an easy to use dough with excellent yield. The finished product is light and fragrant, flakey and consistent at the same time.

INGREDIENTS: Corn starch, potato starch, corn flour, rice flour, pea flour, skimmed milk powder, vegetable fibre.



SPECIALE PER DOLCI FRITTI 1 kg

Una miscela ideale per i dolci fritti: dalle ricette di carnevale a quelle di pasticceria locale. Il prodotto finito sarà caratterizzato da un'ottima fragranza e da un gusto unico.

INGREDIENTI: Amidi, farina di riso, zucchero, fibre vegetali, addensante: gomma di xanthan, latte in polvere, agente lievitante: bicarbonato di sodio.

SPECIAL MIX FOR FRIED SWEET PRODUCTS - Traditional aromas and flavors

A truly unique mixture, to create one of the best traditional Italian delicacies: fried sweets, from carnival recipes to local pastries. The final product will be fragrant and tasty.

INGREDIENTS: Starches, rice flour, sugar, vegetable fibres, Thickener: xanthan gum, milk powder, Raising agent: sodium bicarbonate.



PER DOLCI LIEVITATI 1 kg

Un prodotto unico nel suo genere, per la realizzazione di grandi lievitati (panettone, pandoro e colomba) e l'applicazione poi tutto l'anno per brioche e cornetti.

INGREDIENTI: Amidi, farina di riso, zucchero, latte in polvere, fibre vegetali, addensanti: farina di semi di guar, carboxi-metilcellulosa.

SPECIAL MIX FOR LEAVENED CAKES - The flavor of celebration all year long

A very special preparation to obtain a large variety of leavened cakes like Panettone, Pandoro and Colomba, but also used to produce everyday brioche and croissant through modern techniques.

INGREDIENTS: Starches, rice flour, sugar, milk powder, vegetable fibres, Thickeners: guar seed flour, carboxymethylcellulose.

SENZA LATTOSIO



1 kg

PER PASTA FRESCA 1 kg

Una miscela che non ingrigisce e si conserva a lungo. È adattabile alla pastorizzazione e a lente essiccazioni sia attraverso le lavorazioni manuali, che con l'uso delle macchine. Si consiglia una maggiore idratazione.

INGREDIENTI: Farina di riso, farina di mais, emulsionante: lecitina di girasole, fibre vegetali.

SPECIAL MIX FOR FRESH PASTA

A mix which does not become grey and keeps for a long time without any changes to its organoleptic properties. It is suitable for pasteurization and slow drying and needs a high hydration compared to traditional flours. Ideal for both manual and machine preparations, it can be used without any special measures, even in extrusion.

INGREDIENTS: Rice flour, corn flour, Emulsifier: sunflower lecithin, vegetable fibres.



1/25 kg

PER PANE&PIZZA 1/25 kg

Semplice e veloce, permette di ottenere pizza e pane in poco tempo, senza rinunciare alla qualità del prodotto finito. La miscela regala grande plasticità all'impasto, un'ottima tenuta in lievitazione e un apprezzabile aumento del volume in cottura. Il pane e la pizza ottenuti avranno poi una mollica ben strutturata e, quel che più conta, uno splendido sapore.

INGREDIENTI: Amidi, farina di riso, fibre vegetali, addensante: cellulosa in polvere, proteine vegetali, destrosio, addensante: idrossi-propil-metil-cellulosa, estratto di lievito.

SPECIAL MIX FOR BREAD&PIZZA - The perfect solution to combine flavour and workability

Quick and easy, it lets you make pizza and bread in a short amount of time, without compromising the quality of the final product. The mix results in dough which is easily-moulded, has excellent hold during fermentation and offers a significant increase in volume when baked. The bread and pizzas produced will have a well-structured crumb and, what's more important, a delicious flavour.

INGREDIENTS: Starches, rice flour, vegetable fibres, Thickener: powdered cellulose, vegetable proteins, dextrose, Thickener: hydroxypropyl methyl cellulose, yeast extract.



PER CREPES, WAFFLES&PANCAKES 1 kg

Un preparato semplice da utilizzare, che permette di ottenere crêpes, waffles e pancakes in poco tempo. Ideale anche per la realizzazione di torte e biscotti senza glutine e senza lattosio. Grazie alla presenza della farina di sorgo, il prodotto risulterà leggero e fragrante, donando all'impasto un colore e un gusto rustico.

INGREDIENTI: Farina di sorgo, farina di riso, amidi, sale, addensante: gomma di xanthan.

SPECIAL MIX FOR CREPES, WAFFLES&PANCAKES - Easy to work for light fragrant creations

A mix to easily make crêpes, waffles and pancakes in no time. Also ideal for gluten and lactose-free cakes and biscuits. The products will be light and fragrant thanks to the sorghum flour, which will also convey a rustic colour and flavour.

INGREDIENTS: Sorghum flour, rice flour, starch, salt, thickener: xanthan gum.

DOVE SIAMO

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. SRL

Località Pilastro 2
29010 Gagnano Trebbiense
(PC) Italy

tel. (+39) 0523 787155
fax (+39) 0523 787450

dallagiovanna.it
shopdallagiovanna.it





shopdallagiovanna.it
dallagiovanna.it