



MULINO A PIETRA NATURALE  
DELLA LANGA

**MARINO**

12054 COSSANO BELBO (CN) ITALIA  
Via Caduti per la Patria, 41  
Tel. e Fax 0141 88129

[www.mulinomarino.it](http://www.mulinomarino.it) – [info@mulinomarino.it](mailto:info@mulinomarino.it)

**SOLO PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

*Per produrre le nostre farine  
utilizziamo energia solare*



**Si effettuano spedizioni in contrassegno**  
**Tutte le farine sono macinate in purezza**

## LE FARINE MACINATE A PIETRA NATURALE

### GRANO TENERO NEI TIPI:

**MACINA:** Grano tenero macinato integrale completo. Ideale per pane, crostate, basi per torte salate, biscotti e prodotti che non necessitano di un'eccessiva lievitazione

**SETACCIO:** Farina di grano tenero integrale, per pane, grissini e tutti i prodotti integrali

**BURATTO:** Farina di grano tenero tipo 2, per pane, pizza, dolci, grissini, biscotti, pasta fresca e ogni altro uso

**FARINA PANDISEMPRE:** con grano tenero, farro ed enkir. La farina per ogni cosa

*PandiSempre*

### GRANO DURO:

**SFARINATO DI GRANO DURO:** per pasta, pani del Sud, pizza

### FARINA AI "SETTE EFFE":

con sfarinato di grano duro, farina di grano tenero, farro, segale, orzo, grano saraceno, mais. Per pasta, crostata, biscotti e pane

## LE FARINE MACINATE A CILINDRI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

**TIPO 0 E 00 DI GRANO TENERO:** ideale per tutti gli usi (dolci, pane, pasta fresca, pizza)

**MANITOBA:** (ad alto tenore di glutine) per prodotti ad alta lievitazione, panettone, brioche, pasticcini, pasta sfoglia, ecc.

**CRUSCA DI GRANO TENERO:** per alimentazione umana

**SEMOLA DI G. DURO:** per pasta, semolini, pane, gnocchi

**TIPO 0 "DARIO":** per grissini, frolle e pizza napoletana

(disponibile solo in sacchi da 25 kg)



*PandiSempre*

**BURATTO TIPO 2<sup>®</sup>**  
autentica farina  
macinata  
a pietra naturale



**MULINO BIODEDICATO**

## LE FARINE ALTERNATIVE AL FRUMENTO MACINATE A PIETRA NATURALE IN PUREZZA

FARRO BIANCO: per pane, dolci, pasta fresca, pizza e ogni altro uso.

FARRO INTEGRALE: macinato integrale completo, per pane integrale, biscotti, grissini.

SAPORI ANTICHI: (con farro, segale, kamut ed enkir) per pasta, pane, pizza dolci e ogni altro uso.

KAMUT: per pane pasta e dolci. (prodotto originale Kamut®)



ENKIR: (Triticum Monococcum) è il padre dei cereali, ideale per tutti gli usi.

Esalta al massimo le sue caratteristiche organolettiche nelle preparazioni semplici.

La farina è di un sorprendente giallo naturale. (www.enkir.it)

SEGALE BIANCA: per prodotti a media lievitazione.

SEGALE INTEGRALE: per pane nero, crostate e biscotti.

GRANO SARACENO: per pasta (es. pizzoccheri), polenta, crepes.

RISO: per spolvero, impanature, dolci e semolino di riso.

ORZO: per pane d'orzo, dolci e prodotti a bassa lievitazione

## I MAIS OTTO FILE DI LANGA E ALTRE VARIETÀ PREGIATE NEI TIPI

GRUSERA: farina di meliga integrale a grana grossa, per polenta 120 min. di cottura

FINE: farina di meliga integrale a grana fine, per polenta 90 min. di cottura

È anche indicata per impanature e per dolci (paste di meliga, sbrisolona)

TARAGNA: farina di mais integrale e di grano saraceno.

Per polenta 120 min. di cottura. Ottima fritta o concia con i formaggi.

MAIS BIANCO: farina di mais integrale bianco.

Per polenta 90 minuti di cottura e per dolci.

## GLI ALTRI PRODOTTI:

GALLETTE DI ENKIR SOFFIATO: senza sale, senza lievito, solo cereale soffiato a vapore

FARINA DI CECI: per farinata e panissa

FARINA DI CASTAGNE: per dolci (es. castagnaccio)

CECI IN CHICCHI: per minestra

CASTAGNE SECCHE: disponibili in stagione

LENTICCHIE: per zuppa ecc. disponibili in stagione

FARRO IN CHICCHI E ORZO IN CHICCHI:

per minestra e insalata di farro o di orzo

RISO BASMATI: molto profumato e gustoso,

per accompagnare carne o verdura.

FAGIOLI BORLOTTI PIEMONTESI

FAGIOLI CANNELLINI PIEMONTESI



Da più di 50 anni  
l'arte della macinazione  
a pietra naturale

