



Siamo un'azienda impegnata nell'attività di ricerca, trasporto, trasformazione e commercializzazione del principale frutto della terra.

Abbiamo la passione per le sfide, il miglioramento continuo e l'eccellenza. Diamo valore fondamentale alle persone, all'ambiente e all'integrità.

Molino Gismondi s.r.l.

Via Cese Nove, 9
82030 - San Salvatore
Telesino (BN)

0824 94 86 66
0824 17 16 519
info@molinogismondi.it

**LA TUA
PASSIONE,
LA NOSTRA
ESSENZA.**



**IL SEGRETO
DEI MAESTRI
NELLE TUE
MANI.**

Scopri la nostra nuova linea di farine dedicate alle preparazioni domestiche, il nostro impegno per rendere unica ogni tua ricetta.



www.molinogismondi.it

LA NOSTRA PASSIONE AL SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI. DA OGGI ANCHE A CASA TUA.

Ci impegniamo costantemente nel selezionare solo i grani migliori, da miscelare sapientemente e macinare accuratamente per garantire risultati eccellenti in ogni utilizzo.

Scopri la nostra nuova linea di farine dedicate anche alle preparazioni domestiche, disponibile in sacchi da 1 o 5 kg.



Da oltre 70 anni produciamo **farine** di elevata **qualità** e miscele di **eccellenza**, coniugando tradizione e **innovazione** tecnologica, puntando alla totale soddisfazione dei nostri clienti.



Fascia Blu | Tipo 00 Classica

Farina con caratteristiche di forza ed elasticità media. Di facile lavorabilità, risulta versatile e adatta a molteplici lavorazioni. È ideale per lievitazioni brevi, sia dolci che salate e per tutti gli usi comuni di cucina.

W	220±10
P/L	0.60±0.10

Sacco da 1 e 5 kg



Semola Rimacinata

Ideale per la preparazione di pasta fatta in casa. Può essere utilizzata per preparare pane dal classico colore giallo paglierino, dalla crosta croccante e dalla mollica morbida e vellutata.

W	230±30
P/L	2.00±1

Sacco da 1 kg



Fascia Glicine | Manitoba Tipo 0

Adatta a preparazioni che richiedono lunghi tempi di lievitazione. Impiegata soprattutto nella preparazione di dolci, in quanto permette di ottenere una pasta soffice e molto lievitata. Può essere utilizzata da sola o insieme ad altre farine per regolarne la forza.

W	400±10
P/L	0.45±0.10

Sacco da 1 kg



Speciale Pizza Vivace | Tipo 0

Adatta a lievitazioni veloci con impasti dotati di notevole estensibilità. Ideale per tutti i tipi di pizza e di focaccia, in particolare per pizza contemporanea. Conferisce gusto e fragranza lasciando l'impasto leggero, alveolato e digeribile.

W	300±20
P/L	0.45±0.10

Sacco da 1 e 5 kg