



MOLINO  
**S.PAULO**

MOLITORIA  
SAN PAOLO

Storiche Farine Siciliane



## FAMIGLIA GALLO E MACINAZIONE DEL GRANO: UN LEGAME CHE AFFONDA LE RADICI NEL TEMPO

Da quattro generazioni tramandiamo i **segreti dell'arte di macinare il grano**, un mestiere alimentato da passione e tradizione che, insieme alla capacità imprenditoriale, ha trasformato il piccolo mulino degli anni '50 in un gruppo industriale in continua espansione.

I nostri impianti trasformano giornalmente più di 400 tonnellate di **frumento**.

La qualità è garantita al massimo dall'utilizzo di **grani selezionati**, in termini nutrizionali e di **sicurezza alimentare**, dalla presenza di personale formato e qualificato e dal rispetto delle più severe norme igieniche e di qualità. **Siamo certificati IFS, BRC, BIO e ISO.**

Tecnici specializzati offrono inoltre un servizio di consulenza sulle corrette tipologie di farina da utilizzare nei diversi settori di produzione, affiancando la clientela per risolvere dubbi e ottimizzare ricette o processi di lavorazione.



# LA QUALITÀ NON SI IMPROVVISA

Arrivare alla quarta generazione ed essere apprezzati per la qualità dei prodotti significa aver lavorato per decenni con l'obiettivo di fare sempre meglio! Negli anni, abbiamo investito risorse economiche e umane per raggiungere livelli di eccellenza tali da poter dire, con orgoglio, di rappresentare un fiore all'occhiello della produzione di semole e farine "made in Sicily". L'elevata soddisfazione dei nostri clienti ne è la prova! L'avanzato grado di sicurezza alimentare, l'affidabilità, l'ampia gamma dei prodotti offerti, il rispetto rigoroso delle normative, la collaborazione attiva con alcuni dipartimenti dell'Università di Catania, sono solo alcuni dei nostri punti di forza. Tutto ciò è stato suggellato da diverse certificazioni di qualità volontaria. Ad un prodotto certificato infatti viene riconosciuto un valore aggiunto, sia per le caratteristiche intrinseche del prodotto stesso sia per le attenzioni scrupolose con le quali viene realizzato: il consumatore è così più tutelato.

## LE NOSTRE CERTIFICAZIONI:

### UNI EN ISO 9001:2015



È lo standard più conosciuto per la qualità dei processi e dei prodotti. Il Sistema Gestione Qualità (SGQ) tiene sotto controllo e ottimizza tutti gli aspetti della produzione e contiene i requisiti per la gestione di un'organizzazione che crea e fidelizza nel tempo i nuovi clienti, comprendendo le loro esigenze, progettando e fornendo prodotti con la certezza di essere non soltanto sicuri, ma anche di alta qualità, perché certificati e sottoposti a controlli periodici.

### UNI EN ISO 22005:2008



È la certificazione volontaria che ha come obiettivo il controllo del "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari".

Nei nostri mulini, utilizzando sofisticati sistemi informatici, registriamo ogni partita di materia prima e con un sistema avanzato di tracciamento dei flussi in produzione riusciamo a ricostruire, andando a ritroso, tutti i passaggi e la provenienza del grano utilizzato per un determinato lotto.

### CERTIFICAZIONE BIOLOGICA



L'acquisto di un prodotto certificato Bio garantisce al consumatore che l'alimento è stato prodotto con materie prime coltivate in regime biologico e lavorate seguendo procedure tali da evitare contaminazioni con il prodotto convenzionale.

Questa certificazione si ottiene dopo un primo audit effettuato da un Ente accreditato dal MIPAF (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali) e si mantiene solo sottoponendosi a controlli periodici da parte dell'ente certificatore. Tali controlli riguardano non solo la materia prima ma anche la lavorazione, gli imballi e l'etichettatura.

### BRC – BRITISH RETAIL CONSORTIUM



Questo standard, nato nel Regno Unito, si è progressivamente diffuso in tutti i paesi dell'UE fino a diventare riconosciuto e validato a livello globale.

Solo chi possiede questa certificazione ha l'accreditamento necessario per esportare in tutti i paesi anglosassoni. L'azienda certificata è in grado di dimostrare l'efficacia del proprio sistema di gestione per la sicurezza alimentare nelle varie fasi, che vengono valutate singolarmente dall'acquisto delle materie prime alla trasformazione e confezionamento.

### IFS – INTERNATIONAL FOOD STANDARD



È lo standard sviluppato dalle associazioni della grande distribuzione organizzata tedesca e francese, e definisce i requisiti di sicurezza alimentare per assicurare che gli alimenti acquistati siano assolutamente privi di sostanze dannose per la salute dei consumatori. L'aspetto peculiare della norma però è la food defence, ovvero la garanzia che il prodotto sia protetto da contaminazioni attuate deliberatamente o intenzionalmente. L'azienda infatti protegge fisicamente o con procedure restrittive tutte le aree dello stabilimento, siano esse esterne di stoccaggio materie prime, sia interne di produzione o di confezionamento.

# PANIFICAZIONE



## SEMOLA RIMACINATA TIPO ROSSA

COD: 3SR

**Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita**

Proteine:	11,5%	W Minimo:	180 j	Assorbimento:	56%
Ceneri Massime:	0,9%	Maturazione:	media	Confezione:	25kg

Prodotto di forza media, indicata per lavorazioni a "pasta tenera" come pagnotte, ciabatte e baguette. È ideale anche per la produzione di pizze e focacce croccanti.

Grazie alle miscele di grani duri selezionati, rende gli impasti facilmente lavorabili e si adatta a tempi di lievitazione medi. Il pane ottenuto è di ottima qualità, la mollica si presenta con un'alveolatura media e regolare, la crosta sempre ben dorata.



## SEMOLA RIMACINATA TIPO EXTRA

COD: 3E

**Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita**

Proteine:	12%	W Minimo:	200 j	Assorbimento:	58%
Ceneri Massime:	0,9%	Maturazione:	media - lunga	Confezione:	25kg

Ottenuta dalla selezione di grani duri proteici che garantiscono buona tolleranza alla lievitazione e alle lunghe lavorazioni è indicato per chi vuole realizzare un pane di buona qualità e trova applicazione anche con forno a legna e lievito naturale.

Le tipologie di pane più comunemente ottenute sono: ciabatte, pagnotte e baguette, ma anche pane a pasta dura con idratazione al 50%.



## SEMOLA RIMACINATA TIPO TOP

COD: 3T

**Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita**

Proteine:	12,5%	W Minimo:	220 j	Assorbimento:	60%
Ceneri Massime:	0,9%	Maturazione:	lunga	Confezione:	25kg

È una semola di alta forza, ottenuta da grani duri ad elevato contenuto proteico che le conferiscono un'ottima capacità di assorbimento e tolleranza a lunghe maturazioni. Il prodotto finale si presenta ben sviluppato e si differenzia per la doratura della crosta e il giallo intenso della mollica. Indicata soprattutto per chi panifica con forno a legna e lievito naturale per la produzione di ciabatte, pagnotte e baguette. La Top rappresenta la nostra migliore semola rimacinata per pane a pasta tenera.



## SEMOLA RIMACINATA TIPO L

COD: 3L

**Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita**

Proteine:	11,5%	W Minimo:	140 j	Assorbimento:	50%
Ceneri Massime:	0,9%	Maturazione:	media	Confezione:	25kg

È ottenuta dalla lavorazione di grani duri che le conferiscono un'elevata estensibilità e modellabilità, caratteristiche essenziali che la rendono consigliata per lavorazioni manuali con bassa idratazione (45/50%).

Perfettamente adatta a lavorazioni per pane a "pasta dura" tipicamente siciliani come: "Scollo, Mezzaluna, Cuddura, Panuzzu e Rugnuni".



## SEMOLA RIMACINATA TIPO LL

COD: 3LL

**Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita**

Proteine:	11,5%	W Minimo:	60 j	Assorbimento:	40%
Ceneri Massime:	0,9%	Maturazione:	media	Confezione:	25kg

Ottenuta da particolari grani che conferiscono al prodotto un'esigua forza e un'estrema modellabilità; caratteristiche necessarie ed indispensabili per lavorazioni manuali che richiedono basse idratazioni (uguali o inferiori al 40%). Questa Semola Rimacinata è quindi indicata per lavorazioni di pane a "pasta dura".



## SEMOLA RIMACINATA TIPO LS

COD: 3LS

### Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita

Proteine:	11,5%	W Minimo:	80 j	Assorbimento:	45%
Ceneri Massime:	0,9%	Maturazione:	bassa	Confezione:	25kg

La Semola Rimacinata Tipo LS è indicata per impasti a basse idratazioni (uguali o inferiori al 45%), macchinabili o manuali, che richiedono poca forza e alta modellabilità; grazie alla macinazione delicata con cui viene ottenuta e alla miscela di grani utilizzati è particolarmente indicata per lavorazioni di pane a "pasta dura", pizze e prodotti di tavola calda.



## SEMOLA RIMACINATA NOSTRO GRANO

COD: 3NG

### Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita

Proteine:	12,5%	W Minimo:	240 j	Assorbimento:	59%
Ceneri Massime:	0,88%	Maturazione:	-	Confezione:	25kg

Prodotta con grani esclusivamente coltivati in Sicilia, consigliata per impasti diretti e indiretti, lunghe lievitazioni, fermolievitazioni e tutti i tipi di pane con alta idratazione. Particolarmente adatta per fermentazioni con lievito madre.



## FARINA TIPO 00 VERDE

COD: 4V

### Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita

Proteine:	10,5%	W Massimo:	170 j	Assorbimento:	55%
Ceneri Massime:	0,55%	Maturazione:	breve	Confezione:	25kg

La Farina 00 Tipo Verde è un prodotto d'estrazione, è studiata per garantire un facile utilizzo in tutte le lavorazioni meccaniche dove è richiesta estensibilità e laminabilità permettendo la realizzazione di prodotti sempre uniformi e costanti negli spessori.

È indicata per la produzione di biscotti, grissini, crackers, snacks, cialde e cannoli siciliani.



## FARINA TIPO 00 ROSSA

COD: 4R

### Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita

Proteine:	10,5%	W Minimo:	220 j	Assorbimento:	56%
Ceneri Massime:	0,55%	Maturazione:	breve	Confezione:	25kg

Grazie alle sue equilibrate caratteristiche alveografiche, la Farina 00 Tipo Rossa risulta versatile e multiuso. Prodotta da una miscela di grani selezionati, ha il giusto valore in termini di stabilità e consistenza del glutine. Questa farina è apprezzata per tutte le lavorazioni di base in panificazione.

Ideale per impasti diretti, brevi lievitazioni e, in generale, per tutti gli usi.



## FARINA TIPO 00 MISTER SPRINT

COD: 4SPR

### Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita

Proteine:	10,5%	W Minimo:	240 j	Assorbimento:	56%
Ceneri Massime:	0,55%	Maturazione:	breve	Confezione:	25kg

Nata da un lungo lavoro di perfezionamento per creare una farina da utilizzare con sola aggiunta di acqua, lievito e sale, viene consegnata con un periodo di stagionatura superiore consentendo agli enzimi naturali contenuti di svolgere la loro azione. Questo particolare processo naturale permette, grazie alla giusta proporzione di zuccheri ed aminoacidi essenziali, impasti diretti senza il supporto coadiuvanti tecnologici. Si adatta quindi all'uso in panificazione per le tradizionali produzioni di panini tipo mafalda.



## FARINA TIPO 0 BLU

COD: 4B

### Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita

Proteine:	11,5%	W Minimo:	260 j	Assorbimento:	57%
Ceneri Massime:	0,65%	Maturazione:	media	Confezione:	25kg

La Farina Tipo 0 Blu ha un alto contenuto proteico che favorisce ancor più l'assorbimento dell'acqua, trova impiego come sostegno alle farine di base e per la produzione di pani speciali come baguette e ciabatte, è apprezzata anche per la produzione di prodotti di tavola calda.



## FARINA TIPO 0 MARRONE

COD: 4M

### Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita

Proteine:	11,5%	W Minimo:	280 j	Assorbimento:	57%
Ceneri Massime:	0,65%	Maturazione:	media	Confezione:	25kg

La Farina 0 Tipo Marrone è una farina di forza, ma allo stesso tempo estensibile e facile da lavorare. Può essere utilizzata come sostegno alla farina di base, per la produzione di pani speciali ma soprattutto per i processi con cella di fermo-lievitazione. Ideale per la produzione di pan-brioche e panini "morbidoni".



## FARINA TIPO 0 MANITOBA

COD: 4MAN

### Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita

Proteine:	15%	W Minimo:	400 j	Assorbimento:	61%
Ceneri Massime:	0,65%	Maturazione:	lunghissima	Confezione:	25kg

Ottenuta da varietà di grano tenero ad alto contenuto proteico con un procedimento non intensivo che lascia nel prodotto finito parte delle sostanze minerarie e delle fibre presenti nel chicco. Questa tecnica di macinazione danneggia poco le particelle di amido e dona una granulometria finale più elevata favorendo la tenuta dei liquidi e ritardandone l'attività fermentativa. La farina così ottenuta si adatta alle lavorazioni a lunghissima maturazione, per la biga o per un utilizzo in miscela come supporto ad altre farine.



## FARINA TIPO 1 FUCSIA

COD: 4FX

### Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita

Proteine:	13%	W Minimo:	220 j	Assorbimento:	56%
Ceneri Massime:	0,85%	Maturazione:	breve	Confezione:	25kg

La nostra Farina 1 Tipo Fucsia è una farina d'estrazione che possiede dunque una maggiore quantità di nutrienti naturali, vitamine e sali minerali.

Anche se con una percentuale superiore di fibre del cereale, mantiene discrete caratteristiche di tenuta.

Dona al prodotto finito un piacevole aroma oltre che un maggiore valore nutritivo e digeribilità.

Consigliata per tutte le lavorazioni con breve maturazione.



## FARINA TIPO 2

COD: 4T2

### Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita

Proteine:	13%	W Minimo:	200 j	Assorbimento:	56%
Ceneri Massime:	0,95%	Maturazione:	breve	Confezione:	25kg

Farina d'estrazione equilibrata e con discrete caratteristiche di tenuta. Contiene una quantità maggiore di fibre, sali minerali e vitamine, ha ottime caratteristiche nutrizionali.

Consigliata per pane, pizze, biscotti e tutte le altre lavorazioni a breve maturazione. Dona al prodotto finito un piacevole aroma oltre che un maggiore valore nutritivo e digeribilità.

# PASTICCERIA



## FARINA TIPO 00 VERDE

COD: 4V

**Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita**

Proteine:	10,5%	W Massimo:	170 j	Assorbimento:	55%
Ceneri Massime:	0,55%	Maturazione:	breve	Confezione:	25kg

La Farina 00 Tipo Verde è un prodotto d'estrazione, è studiata per garantire un facile utilizzo in tutte le lavorazioni meccaniche dove è richiesta estensibilità e laminabilità permettendo la realizzazione di prodotti sempre uniformi e costanti negli spessori.

È indicata per la produzione di biscotti, grissini, crackers, snacks, cialde e cannoli siciliani.



## FARINA TIPO 0 MANITOBA

COD: 4MAN

**Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita**

Proteine:	15%	W Minimo:	400 j	Assorbimento:	61%
Ceneri Massime:	0,65%	Maturazione:	lunghissima	Confezione:	25kg

Ottenuta da varietà di grano tenero ad alto contenuto proteico con un procedimento non intensivo che lascia nel prodotto finito parte delle sostanze minerali e delle fibre presenti nel chicco. Questa tecnica di macinazione danneggia poco le particelle di amido e dona una granulometria finale più elevata favorendo la tenuta dei liquidi e ritardandone l'attività fermentativa. La farina così ottenuta si adatta alle lavorazioni a lunghissima maturazione, per la biga o per un utilizzo in miscela come supporto ad altre farine.



## FARINA TIPO 0 PASTICCERIA

COD: 4SMP

**Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita**

Proteine:	13,5%	W Minimo:	330 j	Assorbimento:	59%
Ceneri Massime:	0,65%	Maturazione:	lunga	Confezione:	25kg

La nostra Farina 0 Tipo Pasticceria ha un tenore proteico che la rende ideale per ricette ricche di ingredienti con grassi e zucchero.

Indicata per tutte le produzioni artigianali in pasticceria o rosticceria, anche con media e lunga maturazione o con l'uso di cella ferma lievitazione.



## FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 MANITOBA EXTRA

COD: 5ME

**Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita**

Proteine:	16,5%	W Minimo:	500 j	Assorbimento:	63%
Ceneri Massime:	0,65%	Maturazione:	lunghissima	Confezione:	20kg

Farina ad altissimo valore proteico, in pasticceria è adatta a tutti gli impasti indiretti e con lunghissime maturazioni dove è richiesta una maglia glutinica particolarmente resistente ed elastica come nei grandi lievitati tipo babà, eccellente come sostegno a farine più deboli.

**pizzasicily** E *Semele*

**DUE MARCHI,  
UNA SOLA GRANDE QUALITÀ**

Pizzasicily® raccoglie una selezione di farine da frumenti pregiati dedicate ai pizzaioli più esigenti. Il brand, negli ultimi anni, ha supportato un'evoluzione delle lavorazioni indirizzate sempre più frequentemente a lunghe maturazioni, ed oggi si propone con una linea completa per ogni richiesta.

Il marchio Semele® è nato a metà degli anni '90 per la commercializzazione dei coadiuvanti tecnologici di nostra esclusiva produzione, utilizzati sia dagli artigiani panificatori che dalle industrie alimentari. Da qualche anno la gamma di questa linea si è arricchita con semilavorati per la produzione di pani speciali multicereali o prodotti specifici per completare l'offerta al mondo delle pizzerie.



# PIZZERIA

**pizzasicily**  
*Semèles*



## PIZZASICILY IBLA



COD: 4PZI

**Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita**

Proteine:	11,5%	W Minimo:	250 j	Assorbimento:	57%
Ceneri Massime:	0,65%	Maturazione:	breve	Confezione:	25kg

Pizzasicily Ibla è la nostra Farina Tipo 0 specifica per pizze con medie maturazioni o per tutti i prodotti da tavola calda.

Ottenuta dalla selezione di grani nazionale ed europei, permette di ottenere pizze leggere e fragranti.

## PIZZASICILY NOTO



COD: 4PZN

**Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita**

Proteine:	12,5%	W Minimo:	280 j	Assorbimento:	59%
Ceneri Massime:	0,65%	Maturazione:	media	Confezione:	25kg

Farina ottenuta dalla miscela dei migliori grani UE e non UE con un alto tenore proteico.

Particolarmente indicata per pizze da asporto.

Digeribile e croccante è ideale per medie maturazioni.

## PIZZASICILY TAORMINA



COD: 4PZT

**Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita**

Proteine:	13%	W Minimo:	330 j	Assorbimento:	59%
Ceneri Massime:	-	Maturazione:	lunga	Confezione:	25kg

Pizzasicily Taormina Tipo 0 è prodotta da una miscela di grani esteri comunitari e nord americani con un tenore proteico più elevato, caratteristica fondamentale per impasti stabili per produzioni di pizza con maturazione medio/lunga.

È una farina equilibrata che, nonostante sia una farina "di forza", rende semplice la lavorazione dei panetti.

## PIZZASICILY SIRACUSA



COD: 4PZS

**Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita**

Proteine:	13%	W Minimo:	270 j	Assorbimento:	59%
Ceneri Massime:	-	Maturazione:	media	Confezione:	25kg

Per questo prodotto selezioniamo accuratamente grano tenero e grano duro siciliano che, macinati insieme secondo un'inimitabile ricetta, danno vita a questo primo ingrediente, specifico per produzioni di tradizionali pizze Siciliane croccanti, dorate e soprattutto digeribili.

Pizzasicily Siracusa è un prodotto di alta qualità che si distingue per lavorabilità ed estendibilità della pasta. Di facile impiego, si adatta a brevi e medie maturazioni.

## PIZZASICILY MARSALA



COD: 4PZM

**Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita**

Proteine:	13,5%	W Minimo:	340 J	Assorbimento:	70%
Ceneri Massime:	0,65%	Maturazione:	lunga	Confezione:	25kg

La nostra Pizzasicily Marsala è un prodotto per pizza in pala, assorbe circa 80% di acqua durante l'impasto e si ottiene una focaccia estremamente leggera, fragrante e digeribile.

Con due tipologie di lavorazione:

- con rinfresco
- diretto con l'ausilio del complesso enzimatico EASY

## MIX PIZZA SOIA

COD: 5MSP

**Dose consigliata e formato di vendita**

Fino al 20% sulla farina

Confezione: 12,5Kg

Il Semilavorato Mix Soia Pizza è una speciale miscela ad uso professionale per pizza alla soia. Contiene sia semola che farina di soia tostata ed è ricca di proteine vegetali, adatta alla produzione di tutti i tipi di pizza.

## MIX PIZZA FIBRA

COD: 5INT

**Dose consigliata e formato di vendita**

Dal 3 al 5% sulla farina.

Confezione: 12,5Kg

Aggiunto alla farina ne anticipa la maturazione, adatto alla produzione di tutti i prodotti da forno grazie alle particolari vitamine e fibre di grano duro contenute, il prodotto finale ha un sapore dolce e gradevole. Di colore chiaro.

## PIÙ CEREALI

COD: 5PCERE

**Dose consigliata e formato di vendita**

Al 100% per il pane,  
dal 10 al 20% per la pizza.

Confezione: 12,5Kg

Più Cereali è un mix completo ai cereali da utilizzare in miscela per la produzione di pizza. La presenza dei cereali integrali dei fiocchi e dei semi interi fa di questo mix un concentrato di benessere arricchendo l'impasto di aromi e profumi inconfondibili.

## TIPO 1 GUSTO

COD: 5GUS

**Dose consigliata e formato di vendita**

Al 100%

Confezione: 12,5Kg

Una miscela realizzata specificatamente per la produzione di pizze. Farina di grano tenero tipo 1, ad elevato fattore di forza W, con l'aggiunta di germe di grano che esalta sapore e migliora le caratteristiche nutrizionali.

## SPOLVERO PIZZA INTEGRALE

COD: 5SP

**Dose consigliata e formato di vendita**

Utilizzare con uno strato maggiore di prodotto sul banco rispetto all'abitudine.

Confezione: 12,5Kg

Spolvero Pizza Integrale è un mix prodotto appositamente per stendere le pizze sul banco di lavorazione. È un vero e proprio ingrediente con ruoli molto importanti per la lavorazione dell'impasto. Elimina eventuale umidità in eccesso così che la pasta non si attacchi al tavolo. La sua granulometria riduce la formazione di polvere, aiuta a mantenere pulita la platea del forno e soprattutto non si attacca all'impasto evitando che si bruci. Ma non è finita: la presenza di semola integrale e foglia larga di crusca aiuterà a creare la croccantezza del bordo con un piacevole effetto rustico e un particolare aroma.

## PINSA ROMANA

COD: 5PINS

**Dose consigliata e formato di vendita**

Al 100%

Confezione: 12,5Kg

È una miscela professionale specifica per la preparazione della Pinsa alla Romana, contiene uno speciale mix di: farina di grano tenero, farina di riso e farina di soia. Si ottiene un prodotto croccante nella crosta e morbido all'interno di altissima digeribilità.

# PASTIFICAZIONE



## SEMOLA DI GRANO DURO PER PASTA FRESCA

COD: 2SLA

**Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita**

Proteine:	11,5%	Colore:	b 26-28	Confezione:	25kg
Ceneri Massime:	0,75%	Assorbimento:	14%		

Semola con elevato indice di granulometria e con un intenso colore giallo. Ideale per pasta fresca e secca tipo orecchiette, cavatelli, strozzapreti, ecc. L'assenza di "puntature" e l'elevato indice di colore fanno sì che il prodotto ottenuto mantenga la naturale colorazione per molti giorni.



## SEMOLA DI GRANO DURO TIPO SP-SPECIAL

COD: 2IND

**Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita**

Proteine:	12%	Colore:	b 26-28	Confezione:	25kg
Ceneri Massime:	0,75%	Assorbimento:	14%		

Semola ottenuta dalla lavorazione di grani duri proteici attraverso uno specifico diagramma di produzione. L'elevato indice proteico, il colore dorato, e l'assenza di "puntature" rendono il prodotto particolarmente adatto alla produzione di tutti i formati di pasta fresca e secca nonché di formati speciali. Il prodotto ottenuto mantiene inalterate le caratteristiche qualitative per giorni.



## SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANO

COD: 2GI

**Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita**

Proteine:	12,0%	Colore:	b 26	Confezione:	25kg
Ceneri Massime:	0,75%	Assorbimento:	14%		

Semola calibrata ottenuta dalla lavorazione dei migliori grani duri Italiani. Il basso contenuto di ceneri consente lavorazioni sia di pasta fresca che secca. La granulometria uniforme, il colore giallo intenso e l'assenza di puntatura garantiscono l'ottenimento di paste di qualità.

# INTEGRALI

## SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO INTEGRA



COD: 2INT

Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita

Proteine:	12%	W Minimo:	-	Assorbimento:	60%
Ceneri Massime:	1,8%	Maturazione:	media	Confezione:	25kg

Nata dall'esigenza di molti consumatori di ricercare prodotti salutari e naturali dedicati a diete ricche di vitamine e fibre naturali, la Semola Integrale di Grano Duro è adatta alle principali destinazioni d'uso professionali e può essere utilizzata nella preparazione di pane, pizze, biscotti e focacce integrali.

## FARINA TIPO INTEGRALE



COD: 4I

Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita

Proteine:	12,5%	W Minimo:	-	Assorbimento:	62%
Ceneri Massime:	1,7%	Maturazione:	breve	Confezione:	25kg

La Farina Tipo Integrale mantiene intatte tutte le caratteristiche originarie del grano. È ricca di tutti i nutrienti presenti nel cereale, come vitamine sali minerali e fibre, che si associano perfettamente ad una alimentazione corretta, sana ed equilibrata. Specificatamente prodotta con materia prima scelta per conferirle più "forza" in maniera da rendere il prodotto finale particolarmente soffice e con piccole alveolature nonostante la presenza delle foglie di crusca.

## FARINA TIPO INTEGRALE MEDIO BORDEAUX



COD: 4IM

Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita

Proteine:	12,5%	W Minimo:	-	Assorbimento:	62%
Ceneri Massime:	1,7%	Maturazione:	breve	Confezione:	25kg

La Farina Tipo Integrale a Foglia Media mantiene intatte tutte le caratteristiche originarie del grano. È ricca di tutti i nutrienti presenti nel cereale, come vitamine sali minerali e fibre, che si associano perfettamente ad una alimentazione corretta, sana ed equilibrata. Specificatamente prodotta con materia prima scelta per conferirle più "forza" in maniera da rendere il prodotto finale particolarmente soffice e con piccole alveolature nonostante la presenza delle foglie di crusca con dimensione leggermente più grande rispetto al tipo standard.

## FARINA TIPO INTEGRALE A FOGLIA LARGA



COD: 4IFL

Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita

Proteine:	12,5%	W Minimo:	-	Assorbimento:	62%
Ceneri Massime:	1,7%	Maturazione:	breve	Confezione:	25kg

La Farina Tipo Integrale a Foglia Larga mantiene intatte tutte le caratteristiche originarie del grano. È ricca di tutti i nutrienti presenti nel cereale, come vitamine sali minerali e fibre, che si associano perfettamente ad una alimentazione corretta, sana ed equilibrata. Specificatamente prodotta con materia prima scelta per conferirle più "forza" in maniera da rendere il prodotto finale particolarmente soffice e con piccole alveolature nonostante la presenza di grandi foglie di crusca.

## FARINA TIPO INTEGRALE RINFORZATO



COD: 4IRNF

Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita

Proteine:	15%	W Minimo:	-	Assorbimento:	65%
Ceneri Massime:	1,7%	Maturazione:	lunga	Confezione:	25kg

La Farina Tipo Integrale Rinforzato, ricca di tutti i nutrienti come vitamine sali minerali e fibre, è uno sfarinato di forza indicato per la preparazione di prodotti integrali con lunga maturazione, sia in panificazione che in pasticceria, o con ricette particolarmente ricche di grassi.

# PER L'AMBIENTE



Le nostre aziende, già da diversi anni, seguono un **percorso a tutela dell'ambiente** con l'obiettivo primario di realizzare prodotti che abbiano il minor impatto possibile sull'ecosistema. È un impegno forte e costante e vogliamo condividerlo con i nostri clienti.

Per limitare l'uso della plastica, abbiamo sviluppato con i fornitori di imballi **un innovativo packaging plastic-free**. Possiamo affermare con orgoglio di essere stati i primi in Italia a utilizzare questo sistema sulle nostre linee di confezionamento, già precedentemente munite di speciali incollatrici che utilizzano esclusivamente materie prime vegetali, **riducendo, di oltre il 50%, l'uso della plastica**.



Un impegno forte e deciso è stato quello di **diminuire il consumo di energia**, dapprima implementando procedure interne per **ridurre gli sprechi** ed adottando tecnologie innovative anche a livello nazionale.

Successivamente, con la **riqualificazione energetica**, abbiamo ottenuto non solo i prestigiosi certificati bianchi, ma anche la possibilità di aderire al **progetto "CO2 Off"** contribuendo agli obiettivi del WWF per la **riduzione delle emissioni di CO2**.

**Quattro impianti fotovoltaici**, con pannelli ad altissima efficienza che raggiungono i 1000Kw di potenza totale, fanno sì che **gran parte dell'energia utilizzata sia stata prodotta da fonte rinnovabile**.



# BIOLOGICO

## FARINA BIOLOGICA TIPO 0



COD 25kg: 4BIO  
COD 1kg: 4BIO1

Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita

Proteine:	11%	W Minimo:	200 j	Assorbimento:	55%
Ceneri Massime:	0,65%	Maturazione:	breve	Confezione:	1kg e 25kg

Prodotta esclusivamente con frumento biologico coltivato in Sicilia, consigliata per tutti i prodotti da forno in panificazione e pasticceria.

## TUTTA LA GENUINITÀ DEL CUORE SICILIANO

La Farina Biologica Molitoria San Paolo, che deriva da puro grano siciliano, è stata pensata per coloro che desiderano prodotti genuini e di altissima qualità con un occhio di riguardo allo sviluppo sostenibile del territorio.

La nostra farina infatti nasce da un'agricoltura che utilizza la naturale fertilità dei campi ed evita prodotti di sintesi, concimi e fertilizzanti. Conserva le vitamine, i sali minerali, le fibre, le proteine nobili e gli enzimi del cereale, che la rendono più facile da digerire e più nutriente.

È ideale per la produzione di pane, grissini, focacce, pizze ed è ottima per tutti i tipi di dolci, perfetta per impastare a mano o con i macchinari dedicati.

Le nostre scelte di oggi possono creare le basi solide per il futuro delle generazioni che verranno.

I piccoli gesti quotidiani che aiutano a preservare l'ecosistema e la nostra filosofia bio possono creare un futuro migliore per gli adulti di domani.

# SEMILAVORATI



## RUSTICU

COD: 5RUS

Formato di vendita

Confezione: 12,5kg

Il Semilavorato Rusticu è un mix completo con farine di segale e farro arricchito da semola di soia, fiocchi di avena, semi di girasole e lino e caratteristiche palline estruse di farina di mais.



## MIX FARRO

COD: 5FAR

Formato di vendita

Confezione: 12,5kg

Il Semilavorato Mix Farro è un mix completo a base di farina di farro, fiocchi di avena e semi di girasole per la produzione di pane ricco di fibre e semi di cereali.



## MIX SEGALE

COD: 5SEG

Formato di vendita

Confezione: 12,5kg

Il Semilavorato Mix Segale è un mix completo a base di segale integrale per la produzione di pane, ricco di fibre.



## GIRASOLINO

COD: 5GIR

Formato di vendita

Confezione: 12,5kg

Il Semilavorato Girasolino è un mix completo al 100% per pane ricco di semi di girasole, semi di lino, fiocco di avena e fibre.



## MISS ARABIA

COD: 5MIS

Formato di vendita

Confezione: 12,5kg

Il Semilavorato Miss Arabia è mix completo al 100% per la produzione di pane con farina e fiocchi di avena.

## PIÙ CEREALI

COD: 5PCERE

Formato di vendita

Confezione: 12,5kg

Il nostro Semilavorato Più Cereali è un Mix completo ai cereali, indicato al 100% per la produzione di pane o in miscela per la produzione di pizza.

La presenza dei cereali integrali dei fiocchi e dei semi interi fa di questo mix un concentrato di benessere arricchendo l'impasto di aromi e profumi inconfondibili.

# MIGLIORATORI



## RILASSANTE

COD: 5RIL

**Dose massima e formato di vendita**

Fino allo 0,5% sulla farina,  
da miscelare prima degli altri impasti.

Confezione: 20kg

Coadiuvante tecnologico in polvere che migliora laminabilità ed estensibilità.



## COLOR PIÙ

COD: 5CPIU

**Dose massima e formato di vendita**

Fino all'1% sulla farina

Confezione: 20kg

Coadiuvante tecnologico in polvere, è indicato per migliorare la colorazione della crosta conferendo al prodotto finale una perfetta doratura.



## TOP ONE

COD: 5TOP

**Dose massima e formato di vendita**

Fino all'1% sulla farina.

Confezione: 20kg

Top One è il miglioratore a base enzimatica per tutti i tipi di impasti diretti: accorcia i tempi di lievitazione, migliora stabilità e tenuta della farina e, grazie al suo contenuto di malto, conferisce al prodotto finale una perfetta doratura. Top One è costituito solo da derivati naturali che non necessitano di etichettature supplementari.



## ENERGY

COD: 5ENE

**Dose massima e formato di vendita**

Fino all'1% sulla farina.

Confezione: 20kg

Energy è un miglioratore consigliato per tutti gli impasti con presenza di grassi e/o con uso di cella di fermo-lievitazione.

Energy è particolarmente adatto ad impasti indiretti, aumenta stabilità e tenuta e conferisce particolare doratura e sofficità, non necessita di etichettature supplementari.



## HELP

COD: 5HELP

**Dose massima e formato di vendita**

Fino all'1% sulla farina.

Confezione: 20kg

Help è un miglioratore consigliato per tutti gli impasti con presenza di grassi e/o con uso di cella di fermo-lievitazione.

Help è particolarmente adatto ad impasti indiretti, aumenta stabilità e tenuta e conferisce particolare doratura e sofficità.



## ANTIFILO

COD: 5ANT

### Dose massima e formato di vendita

Fino all'0,5 sulla farina per il pane preconfezionato,  
fino all'1% per tutti gli altri usi.

Confezione: 20kg

Antifilo elimina la formazione del pane filante ed ha proprietà antimuffa, non interferisce con il normale processo di lavorazione e non altera il gusto del prodotto finito.

Si miscela con la farina direttamente nell'impastatrice, per pane preconfezionato in genere, pane semicotto, pane a fette, pane di segale, pan carrè, rolls buns e pizze.



## FREDDO

COD: 5FRE

### Dose massima e formato di vendita

Fino al 2% sulla farina.

Confezione: 20kg

Il coadiuvante tecnologico Freddo, prodotto a base enzimatica, coadiuvante della fermentazione.

Aumenta la stabilità degli impasti, migliora il volume e il colore conferendo una piacevole doratura al prodotto finito.

Adatto a prodotti refrigerati e surgelati, la giusta attività enzimatica aiuta il lievito a riprendere le sue funzioni ottimali dopo lo scongelamento.



## LONG LIFE

COD: 5LONG

### Dose massima e formato di vendita

Fino all'3% sulla farina. Miscelare "Long Life" con la farina  
prima di aggiungere gli altri ingredienti.

Confezione: 20kg

Il coadiuvante tecnologico Long Life è un complesso enzimatico che miscelato insieme alla farina ritarda il naturale processo di rafferma (allunga lo shelf life) del prodotto finale, mantenendo anche la morbidezza.

Adatto sia per impasti con farina di grano tenero che con semola rimacinata di grano duro.



## PASTA ACIDA

COD: 5PA

### Dose massima e formato di vendita

Fino al 5% sulla farina.

Confezione: 12,5Kg

Pasta Acida è una miscela di paste acide di frumento essiccate.

È un prodotto utilizzabile con tutti i tipi di pane, sostituisce bighe o paste di riporto.

Garantisce il raggiungimento di una giusta acidità, conferendo il caratteristico aroma della pasta madre.

Non sostituisce il lievito ma ne riduce la quantità.



## MIX EASY

COD: 5EASY

### Dose consigliata e formato di vendita

Fino all'1% sulla farina.

Confezione: 12,5Kg

Mix Easy aggiunto alla farina anticipa la maturazione, facilita la stesura dei panetti e conferisce il sapore caratteristico del lievito madre.

Non elimina il lievito di birra ma ne riduce la quantità richiesta.

# USO DOMESTICO



## FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00



COD: 4R1

Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita

Proteine:	10,5%	W Minimo:	220 j	Assorbimento:	56%
Ceneri Massime:	0,65%	Maturazione:	breve	Confezione:	1kg

La nostra Farina di Grano Tenero è ottenuta dalla miscela dei migliori frumenti teneri. Estremamente versatile, è ideale per impasti soffici e leggeri.

Adatta per la preparazione di pane, torte fragranti, biscotti, paste frolle e pizze tradizionali leggere e digeribili.

## SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO



COD 1kg: 3SR1

COD 5kg: 3SR5

Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita

Proteine:	11,5%	W Minimo:	180 j	Assorbimento:	56%
Ceneri Massime:	0,9%	Maturazione:	-	Confezione:	1kg e 5 kg

La Semola Rimacinata di Grano Duro è ottenuta dalla miscela dei migliori frumenti duri.

Il tipico colore "dorato", la granulometria calibrata e l'elasticità negli impasti la rendono adatta alla lavorazione dei prodotti tipici delle nostre terre, quali pane, pasta, pizze, focacce e vivande caserecce.

## SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO INTEGRA



COD 1kg: 2INT1

COD 5kg: 2INT5

Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita

Proteine:	12%	W Minimo:	-	Assorbimento:	60%
Ceneri Massime:	1,8%	Maturazione:	media	Confezione:	1kg e 5 kg

L'esclusivo diagramma a "lenta macinazione" e la decorticazione a pietra donano al prodotto un gusto inconfondibile e tipico. Ricca di vitamine e di fibre naturali produce nell'organismo benefici di tipo funzionale e metabolico. La sua particolarità è che, nonostante la ricchezza di fibre, si presenta con un colore chiaro ed un sapore dolce e gradevole.

Si adatta perfettamente alla preparazione di pasta, pane, pizze, biscotti e focacce integrali.

## FARINA BIOLOGICA TIPO 0



COD: 4BIO1

Caratteristiche chimico/fisico, reologiche e formato di vendita

Proteine:	11%	W Minimo:	200 j	Assorbimento:	55%
Ceneri Massime:	0,65%	Maturazione:	breve	Confezione:	1kg

Prodotta esclusivamente con frumento biologico coltivato in Sicilia, consigliata per tutti i prodotti da forno in panificazione e pasticceria.



[www.molinosanpaolo.it](http://www.molinosanpaolo.it)



Sede legale Via Purbella, 20 – 96010 Palazzolo Acreide (SR)  
Stabilimento S.S. 287 Palazzolo Acreide – Noto Km 2,865  
Tel.: +39 0931881369 – 09311791064  
Mobile: +39 3356137531  
E-mail: [gallo@molinosanpaolo.it](mailto:gallo@molinosanpaolo.it)



Sede legale e stabilimento in via Elorina 133 , 96100 Siracusa  
Tel. +39 0931722332  
Mobile: +39 337884429  
E-mail: [gallo@molitoriasanpaolo.it](mailto:gallo@molitoriasanpaolo.it)