



LINEA PANIFICAZIONE

BREAD-MAKING FLOURS

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

LINEA PANIFICAZIONE

BREAD - MAKING FLOURS

Farine 100% naturali, controllate, studiate e testate per uso professionale e per chi lavora con tecniche artigianali, per garantire un prodotto costante di eccellente qualità. L'accurata scelta dei grani, la tecnica e la tecnologia all'avanguardia dei nostri molini e i sistematici controlli che effettuiamo, garantiscono la sicurezza e la grande costanza delle farine che da sempre ci caratterizza. Una gamma completa di farine "0", "00", tipo 1, tipo 2 ed integrali con le differenti referenze di forza ed estensibilità disponibili in formato da 25kg.

100% natural flours, studied and tested for professional use and for bakers who work with traditional techniques, to ensure a consistent product of excellent quality. The security and great consistency of our flours are guaranteed by the carefully selected grains, the technique and the advanced technology of our mills and by the systematic controls that we carry out. A full range of flours: type "0", "00", type 1, type 2 and whole grain, with different Chopin Alveograph data, available in packages of 25kg.

FARINE DI GRANO TENERO TIPO "00"

WHEAT FLOURS TYPE "00"



PRODOTTO PRODUCT	FORZA - W W	ESTENSIBILITÀ P/L P/L
00 NS	150 - 180	0,60 - 0,90
00N	180 - 210	0,60 - 0,90
00 B	210 - 230	0,60 - 0,90



PRODOTTO PRODUCT	FORZA - W W	ESTENSIBILITÀ P/L P/L
00 VERDE	220 - 240	0,60 - 0,90
00 AVANA	240 - 260	0,60 - 0,70
00 P	270 - 280	0,65 - 0,75
00 S	300 - 310	0,65 - 0,75



PRODOTTO PRODUCT	FORZA - W W	ESTENSIBILITÀ P/L P/L
00 1	320 - 340	0,65 - 0,75
00 2	340 - 360	0,60 - 0,75
00 3	390 - 430	0,60 - 0,75

FARINE DI GRANO TENERO TIPO "0"

WHEAT FLOURS TYPE "0"



PRODOTTO PRODUCT	FORZA - W W	ESTENSIBILITÀ P/L P/L
0 NS	150 - 180	0,60 - 0,90
0 N	180 - 210	0,60 - 0,90
0 B	210 - 230	0,60 - 0,90



PRODOTTO PRODUCT	FORZA - W W	ESTENSIBILITÀ P/L P/L
0 VERDE	220 - 240	0,60 - 0,90
0 AVANA	240 - 260	0,60 - 0,70
0 P	270 - 280	0,65 - 0,75
0 S	300 - 310	0,65 - 0,75



PRODOTTO PRODUCT	FORZA - W W	ESTENSIBILITÀ P/L P/L
0 1	320 - 340	0,65 - 0,75
0 2	340 - 360	0,60 - 0,75
0 3	390 - 430	0,60 - 0,75

FARINE DI GRANO TENERO "DI FORZA"

WHEAT FLOURS "STRONG"



PRODOTTO PRODUCT	FORZA - W W	ESTENSIBILITÀ P/L P/L
0 M2	410 - 440	0,60 - 0,75
0 M5	480 - 520	0,60 - 0,75
0 M5 PLUS	500 - 520	0,70 - 0,80

FARINE 100% GRANO ITALIANO

100% ITALIAN WHEAT FLOURS



PRODOTTO PRODUCT	FORZA - W W	ESTENSIBILITÀ P/L P/L
0 Italia W210	190 - 230	0,60 - 0,90
0 Italia W320	290 - 320	0,60 - 0,70
Italia tipo 1 W320	310 - 330	0,60 - 0,70

FARINE INTEGRALI

WHOLEMEAL FLOURS



PRODOTTO PRODUCT	FORZA - W W	ESTENSIBILITÀ P/L P/L
Integrale N	150 - 180	> 1,20
Integrale N fine	150 - 180	> 1,20
Integrale S	280 - 340	> 0,80
Integrale S fine	280 - 340	> 0,80

FARINE TIPO 1 E 2

TYPE 1 & 2 FLOURS



PRODOTTO PRODUCT	FORZA - W W	ESTENSIBILITÀ P/L P/L
Tipo 1	200 - 240	0,80 - 1,50
Tipo 2	200 - 250	0,80 - 1,20

FARINE DI GRANO TENERO "BIO"

WHEAT FLOURS "BIO"

Le nostre farine Biologiche sono ottenute nel rispetto della normativa sul Biologico e nel rispetto dell'ambiente. Nella preparazione delle farine Biologiche non sono ammessi grani contenenti OGM e/o loro derivati. I grani utilizzati per la realizzazione delle farine BIOLOGICHE sono di origine Italiana, in particolare negli ultimi anni, per scelta aziendale si è deciso di utilizzare grani del territorio dell'Emilia Romagna

Our organic flours are obtained in compliance with organic legislation and respect for the environment. Wheat containing GMOs and / or their derivatives are not allowed in the preparation of organic flours. The wheat used for the production of ORGANIC flours are 100% of Italian origin, particularly in recent years, as a result of the company's choice it was decided to use grains from the Emilia Romagna area where we are located.



PRODOTTO PRODUCT	FORZA - W W	ESTENSIBILITÀ P/L P/L
O Bio 200	200 - 250	0,50 - 0,80
O Bio 400	Min 350	0,40 - 0,70
Integrale Bio fine	160 - 190	0,60 - 0,80



Industria Molitoria Denti srl
Codice Operatore: A139

SEMOLE DI GRANO DURO

SEMOLINE



Ottenuta da grani duri selezionati, garantisce ottima estensibilità e colorazione agli impasti.

It is obtained by selected durum wheats. It ensures an excellent extensibility and coloring of the dough.

INDUSTRIA MOLITORIA DENTI SRL

Via Rosario Livatino 3/A
42020 Borzano di Albinea (RE) - ITALY
Tel +39 0522 350085
commerciale@molinodenti.it - www.molinodenti.it

Molino Denti, Strada Bergonzi, 54
43126 Vicofertile (PR) - ITALY



^
GUARDA QUI
LE VIDEO RICETTE