



LINEA PASTA FRESCA

FRESH PASTA FLOURS

DENTI
DENTI 
FARINE, NATURALMENTE.

LINEA PASTA FRESCA

FRESH PASTA FLOURS

Molino Denti dedica ai professionisti pastai una linea per tutte le preparazioni di pasta fresca, pasta ripiena e pasta al torchio, per preparazioni manuali e meccaniche secondo la tradizione. Una selezione di farine con basso contenuto di ceneri che garantisce all'impasto una colorazione più gialla, tipica della pasta all'uovo.

Molino Denti dedicates to pasta professionals a product range of flours for the preparation of fresh pasta, filled pasta and pressed pasta, for both manual or mechanical preparations according to the tradition. A selection of flours with low ashes content that guarantees to the dough a more intense yellow colour, typical of egg pasta.



00 PASTA

TIPO/type "00"

25KG | 12.5KG

Ideale per la produzione di pasta fresca tradizionale e ripiena. Questa farina si adatta perfettamente sia all'uso manuale che alle impastatrici. La sfoglia si presenta ruvida e, grazie al basso contenuto di ceneri, mantiene il suo colore giallo per giorni, senza ingrigire.

Ideal for the production of traditional fresh pasta and filled pasta. This flour is perfectly suitable for manual use and for kneading machines. The dough appears rough. The lower ashes content maintains the yellow colour for days.

00 PASTA ITALIA



TIPO/type "00"

25KG | 12.5KG

Ottenuta da grani 100% italiani, è ideale per la produzione di pasta fresca tradizionale e ripiena. Questa farina si adatta perfettamente sia all'uso manuale che alle impastatrici. La sfoglia si presenta ruvida e, grazie al basso contenuto di ceneri, mantiene il suo colore giallo per giorni, senza ingrigire.

Obtained from 100% Italian grains, it's ideal for the production of traditional fresh pasta and filled pasta. This flour is perfectly suitable for manual use and for kneading machines. The dough appears rough. The lower ashes content maintains the yellow colour for days.

00 PASTA +

TIPO/type "00"

25KG | 12.5KG

Questa farina si presenta bianchissima e garantisce per lungo tempo la colorazione gialla della pasta, senza che ingrigisca. Ideale per la produzione di pasta fresca tradizionale e ripiena. Questa farina si adatta perfettamente sia all'uso manuale che alle impastatrici.

This flour appearance is white and it ensures a long lasting typical yellow colour of pasta, preventing it from greying. Ideal for the production of traditional fresh pasta and filled pasta. This flour is perfectly suitable for both manual use and kneading machines.

00 CALIBRATA

TIPO/type "00"

25KG | 12.5KG

Farina ideale per la produzione di pasta fresca, con granulometria più grossa della pasta. Anche questa farina permette all'impasto di mantenere la colorazione gialla per più giorni.

This flour is ideal for fresh pasta, with a coarser grain size than the one of sfoglia. This flour keeps the yellow colour of the pasta for days.

GRANITO

TIPO/type "00"

25KG

Farina di calibratura medio/grossa. Ottima per la produzione di pasta fresca, pasta all'uovo e pasta ripiena.

This courser high quality blend is ideal for fresh pasta, egg pasta and filled pasta.

SEMOLA / SEMOLINA



SEMOLA DI GRANO DURO EXTRA

25KG

DURUM WHEAT SEMOLINA EXTRA

La semola di grano duro è particolarmente indicata per la produzione di diversi tipi di pasta come: pasta ripiena, pasta lunga e sfoglia. Il suo utilizzo permette di ottenere una pasta finale più consistente e ruvida. Se viene miscelata con la 00 Pasta, il tempo di impasto è più breve e si ottiene un prodotto che resiste meglio alla cottura.

Durum wheat semolina is particularly suitable for filled pasta, long-cut pasta and sfoglia. The final product is consistent and rough. It could be mixed with 00 Pasta. In this case, kneading time will be shorter and the final result is a more resistant product during the cooking.



SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA

25KG | 5KG | 1KG

REMILLED DURUM WHEAT SEMOLINA

Questo prodotto, ideale per la produzione di pane tipo "altamura" o "pugliese", viene anche impiegato nella produzione di pasta fresca. Seppure non in grosse quantità, si miscela perfettamente con le farine di grano tenero per la preparazione di prodotti salati, con lo scopo di renderli più soffici ed aumentare l'assorbimento dei liquidi.

This flour is ideal for the production of typical "Altamura" bread (originally from Puglia region), but it could be also used for fresh pasta. Although not in large quantities, it could be perfectly mixed with wheat flours for the preparation of savoury products, in order to make them softer and increase the absorption of liquids.

INFIBRA

Molino Denti propone anche le farine della linea INFIBRA, per la produzione di prodotti originali e unici. Farine e miscele 100% naturali, con zero additivi e zero aromi, ricche in fibre e sali minerali. Ideali per la sostituzione delle classiche farine "0" e "00"; con germe di grano tostato.

Molino Denti also offers flours from the INFIBRA line, for the production of original and unique products. 100% natural flours and mixtures, with zero additives and zero aromas, rich in fiber and mineral salts. Ideal for replacing the classic flours "0" and "00"; with toasted wheat germ.

INFIBRA TIPO 1 W210



Miscela di farina di grano tenero tipo 1 e germe di grano tostato. Fonte di fibre, a basso contenuto di zuccheri e grassi.

A natural blend of wheat flour type 1 and toasted wheat germ. Rich in fibre, low in sugar and fat.

TIPO/type "1" 25KG | 5 KG | 1KG

W 170 - 210 P/L 0.45-0.75

INFIBRA TIPO 1 W300



Miscela di farine di grano tenero tipo 1 e germe di grano tostato. Fonte di fibre, ideale per la sostituzione delle tradizionali farine 0 e 00.

A natural blend of wheat flour type 1 and toasted wheat germ. Rich in fibre, ideal as a replacement of traditional flours type 0 and 00.

TIPO/type "1" 25KG | 5 KG | 1KG

W 290 - 310 P/L 0.8 - 1.20

INFIBRA +



Miscela a base di farina di grano tenero 0, germe di grano tostato, crusca e cruschetto tostati. Ricca di fibre, creata per mantenere i componenti del grano e offrire più sapore.

A natural blend of wheat flour type 0, toasted wheat germ, toasted bran and middlings. Rich in fibre, designed to maintain the components of the grain and offer more flavour.

MISCELA/blend 25KG | 5 KG | 1KG

W 350 P/L 0.7

INFIBRA TIPO 2 W230



Miscela di farina di grano tenero tipo 2 e germe di grano. Miscela fonte di fibra ideale per la sostituzione delle tradizionali farine 0 e 00 nelle preparazioni.

A natural blend of wheat flour type 2 and toasted wheat germ. Rich in fibre, ideal as a replacement of traditional flours type 0 and 00.

TIPO/type "2" 25KG | 5 KG

W 210 - 250 P/L 0.8 - 1.50

INFIBRA cereali&semi

Una combinazione di miscele di farine INFIBRA con l'aggiunta di nutrienti selezionati e germe di grano tostato.

A blend of mixed infibra flour with added selected nutrients and toasted wheat germ.

INFIBRA MULTICEREALI, SENZA SEMI

INFIBRA MULTIGRAIN, NO SEEDS



Semilavorato a base di farina di grano tenero tipo 0, farina integrale di grano tenero, farina di fiocchi di avena, farina di fiocchi di mais, farina di orzo, farina di segale e germe di grano tostato.

Semi-finished product with wheat flour type 0, whole wheat flour, oat flakes flour, corn flakes flour, barley flour, rye flour and toasted wheat germ.

MISCELA/blend 10 KG

INFIBRA CON SPIRULINA, SENZA SEMI

INFIBRA WITH SPIRULINA, NO SEEDS



Semilavorato con farina tipo 1 e alga spirulina biologica italiana ad alto apporto proteico e vitaminico. E inoltre un forte energizzante che rafforza il sistema immunitario.

Semi-finished product with wheat flour type 1 and Italian biologic spirulina, high in protein and vitamins. It is also a strong energizer which strengthens the immune system.

TIPO/type "1" 5 KG
con Superfood

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

*watch the video
recipes here*