LINEA PASTICCERIA

PASTRY FLOURS

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

LINEA PASTICCERIA

PASTRY FLOURS

Farine ottenute da varietà di grani accuratamente selezionati, studiate per garantire con costanza risultati di altissima qualità, versalità e semplicità di utilizzo. Una linea di farine professionali dedicata ai pasticceri più esigenti, che comprende tutte le farine utili a produrre al meglio ogni preparazione per pasticceria e prodotti dolciari.

Flours made from carefully selected types of grains, developed to ensure consistently high quality, flexibility and ease of use. A range of professional flours, dedicated to the most demanding pastry chefs, which includes all flours' types to produce every preparation for pastry and confectionery products of the best quality.

FROLLA
SHORTCRUST

TIPO "00"
W 140
25KG

Miscela di grani selezionati che esaltano i sapori degli altri ingredienti e garantiscono la fragranza e la morbidezza dei prodotti realizzati. Consigliata per la preparazione di pasta frolla, biscotti, crostate e frollini.

Mixture of selected grains that enhances the flavour of the ingredients and guarantees the fragrance and softness of the finished products. Recommended for the preparation of shortcrust pastry, biscuits, shortbread and tarts.

NEW SFOGLIA SOFT
PUFF PASTRY SOFT

TIPO "00"
W 270
25KG

Farina di alta qualità, ottenuta da una miscela di grani selezionati per ottenere un prodotto sempre equilibrato, garantendo il massimo della friabilità per la produzione della pasta sfoglia.

High quality wheat flour, obtained from a mixture of selected grains to obtain a balanced product, ensuring maximum friability for puff pastry production.

TORTE E DOLCI FRITTI
CAKES AND FRIED PASTRIES

TIPO "00"
W 270
25KG

Farina di grano tenero di alta qualità, ottenuta da una miscela di grani selezionati per ottenere un prodotto sempre equilibrato con un ottimo sviluppo. Consigliata per la produzione di cake, masse montate ricche, bignè doppio burro, dolci fritti e gnocco-torta fritta.

High quality wheat flour, obtained from a mixture of selected wheats to ensure an always balanced product with excellent development. Recommended for the production of cakes, rich whipped masses, double butter puffs and fried cakes.

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

SFOGLIA
PUFF PASTRY

TIPO "00"
W 330
25KG

Farina di grano tenero di alta qualità, ottenuta da una miscela di grani selezionati per ottenere un prodotto sempre equilibrato con un ottimo sviluppo. Consigliata per la produzione di croissant francese, brioches e maritozzi.

High quality wheat flour, obtained from a mixture of selected wheats to ensure an always balanced product with excellent development. Recommended for the preparation of French croissant, brioches and maritozzi.

CROISSANT
CROISSANT

TIPO "00"
W 380
25KG

Farina di alta qualità, ottenuta da una miscela di grani selezionati per ottenere un prodotto sempre equilibrato con un ottimo sviluppo. Consigliata per la produzione di prodotti per la prima colazione, sfogliati e non sfogliati, croissant, brioche e veneziane.

High quality wheat flour, obtained from a mixture of selected grains for the production of balanced product, ensuring a great product development. Recommended for breakfast products as puff pastry, croissant, brioches and veneziane.

NEW PANETTONE
PANETTONE

TIPO "00"
W 390
25KG

Farina di alta qualità, ottenuta da una miscela di grani selezionati specifica per la produzione di grandi lievitati da ricorrenza: panettone, pandoro, colomba e dolci lievitati molto ricchi. Senza glutine aggiunto, elevato assorbimento dei grassi e forza proteica.

High quality wheat flour, obtained from a mixture of selected grains for the productions of leavened products as: panettone, pandoro and colomba. No gluten added, high fat absorption and protein strength.

LIEVITATI
LEAVENED PRODUCTS

TIPO "00"
W 400
25KG

Farina di grano tenero di alta qualità, ottenuta da una miscela di grani selezionati per ottenere un prodotto ottimamente sviluppato. Consigliata per la produzione di impasti dolci ricchi, idratati e per le lunghe lievitazioni.

High quality wheat flour, obtained from a mixture of grains selected to obtain a well developed product. Recommended for the production of sweet dough hydrated, rich and for long leavening times.

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

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