



FARINA VERNA di grano tenero **TOSCANO**

Antico grano toscano

Ricco di proprietà, ideale per prodotti salutarì e di ottima digeribilità



FARINA W 180 di grano tenero **TOSCANO**

Lievitazione breve

Ideale per biscotti, cialde, dolci, focacce, grissini



FARINA W 260 di grano tenero **TOSCANO**

Lievitazione media

Ideale per panini all'olio, pizza, pasta, ciambelloni



FARINA W 320 di grano tenero **TOSCANO**

Lievitazione lunga

Ideale per panificazione, grandi lievitati, babà, croissant



COUS COUS di grano duro

Sano e gustoso

Ideale per insalate e ottimi cous cous



SEMOLA di grano duro

Ottenuta dai migliori grani duri

Ideale per pasta tradizionale e gustoso pane oltre a molte altre preparazioni



SEMOLA FINE di grano duro **TOSCANO**

Impasto veloce e facile da lavorare

Ideale per pasta fresca delicata e fritti croccanti



SEMOLA INTEGRALE di grano duro **TOSCANO**

Prodotto ricco di fibra

Ideale per pizze e prodotti da forno



FARINA di grano duro **TOSCANO**

Impasto elastico

Ideale per pizze, focacce, torte salate, dolci e pane



SEMOLINO di grano duro **TOSCANO**

Prodotto della tradizione

Ideale per minestre, gnocchi alla romana e molto altro

MUGNAI TOSCANI dal 1751

www.molinoborgioli.it