



*Castello
Di Stabia*


**MOLINI
AMBROSIO**
NAPOLI - 1884


CESTO
pasta di semola



OPERA
UN'ORCHESTRA DI NUOVI SAPORI

Molini Ambrosio Domenico srl
Castellammare di Stabia | Napoli | Italy
traversa Varo 2



www.moliniambrosio.com
info@moliniambrosio.com
info (+39) 081 5391685

wearefactory.it 

Opera è la linea di prodotti per la panificazione pensata per incontrare i nuovi gusti dei clienti: uno stile di vita **più salutare, gusti diversi** e non convenzionali. La materia prima ricercata è garanzia di standard qualitativi elevati nonché depositaria di notevoli **benefici nutrizionali**, come il basso contenuto di glutine e l'alto contenuto di fibre e vitamine. Ulteriore punto di forza risiede nella **facilità di utilizzo** che permette all'artigiano di esprimere al meglio la sua **creatività**.

Il Mattino MIXCEREALICHIARO

Mix per la produzione di **pane chiaro ai cereali con semi**. La farina è arricchita da gritz di soia e semi di lino con la presenza di fiocchi d'orzo e di avena. Consente la realizzazione di prodotti ad alto valore energetico e particolarmente digeribili.

Composizione: farine di frumento, segale, frumento integrale, orzo, mais, avena; semi di lino; gritz di soia; fiocchi d'orzo e di avena.

Il Notturmo MIXCEREALISCURO

Mix per la produzione di **pane scuro ai cereali con semi**. Ideale per la realizzazione di pane, prodotti biscottati salati e dolci, prodotti sfogliati (croissant). Caratterizzato da un'elevata percentuale di semi di lino, semi di girasole e semi di sesamo che conferiscono al prodotto finale un colore caratterizzante ed un sapore ed un aroma tostato.

Composizione: farina di frumento; farina integrale di segale; semi di lino; semi di girasole; semi di sesamo.

Odissea MIXORZOEAVENA

Mix per la panificazione a base di **orzo ed avena**. La farina è arricchita da semi di girasole e sesamo, con la presenza di fiocchi d'orzo e d'avena. Grazie alle proprietà intrinseche di questi cereali antichi, è il giusto mix per realizzare prodotti nutrienti, energetici, facilmente digeribili e a basso indice glicemico.

Composizione: farina di frumento; fiocchi e farina d'orzo; fiocchi e farina d'avena; semi di girasole e sesamo.

Rigoletto MIXSEGALE

Mix di segale ideato per la realizzazione di pani e prodotti da forno alla **segale**, ricchi di fibre e sostanze minerali che limitano l'assunzione di grassi e migliorano il normale funzionamento del metabolismo.

Composizione: farina di frumento; farina di segale.

Tosca MIXSOIA

Mix caratterizzato dalla presenza di semi e farina di **soia** tostata, ideale per ottenere un prodotto ricco di proteine vegetali dalla consistenza croccante. La soia è un alimento completo e facilmente digeribile, ricostituente per ossa, muscoli, nervi ed equilibrante cellulare.

Composizione: farina di frumento; semi e farina di soia tostata.

Violetta LIEVITONATURALE

Lievito naturale per pizza in grado di conferire al prodotto lo stesso gusto ed aroma della pasta madre, ottimizzandone la lievitazione, la lavorazione e la cottura. Le sue caratteristiche permettono di ottenere un prodotto finito altamente digeribile.

Composizione: pasta acida; lievito.

Camelia LIEVITONATURALEDISATTIVATO

Lievito naturale non attivo per pizza in grado di conferire al prodotto lo stesso gusto ed aroma della pasta madre e ottimizzare la lievitazione. Le sue caratteristiche permettono di ottenere un prodotto finito altamente digeribile. Inoltre, il pizzaiolo ha la possibilità di gestire autonomamente la lievitazione aggiungendo a parte la quantità di lievito più congeniale.

Composizione: pasta acida.

donGiovanni LIEVITOSECCO

Lievito naturale per pizza in grado di conferire al prodotto lo stesso gusto ed aroma della pasta madre, ottimizzandone la lievitazione, la lavorazione e la cottura. Le sue caratteristiche permettono di ottenere un prodotto finito altamente digeribile.

Composizione: pasta acida; lievito.