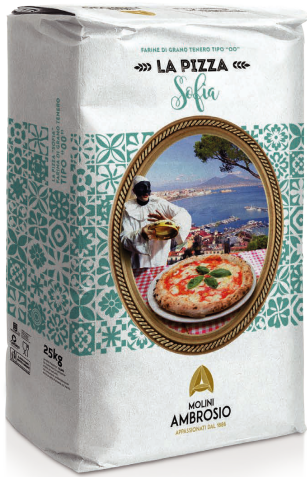
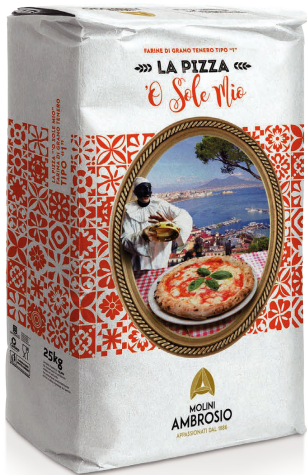
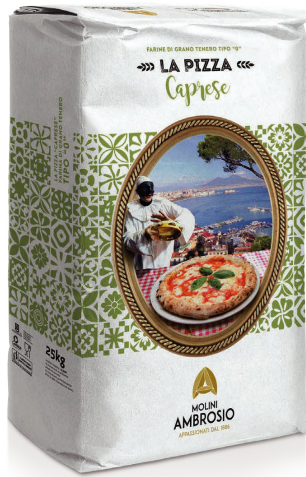
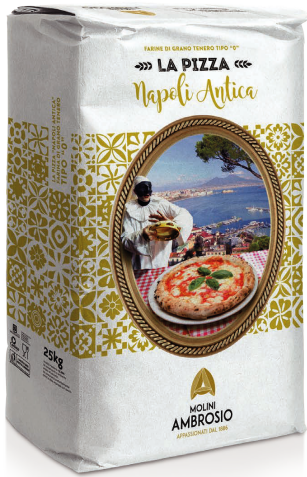


ZERO



ORIGINE



MOLINI  
AMBROSIO

NAPOLI • 1886

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



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



Le farine **LA PIZZA** sono ottenute da una accurata selezione di grano, con proprietà ricercate per ottenere le caratteristiche ottimali di lavorazione, nonché **purezza e salubrità** dei prodotti finiti. Il grano è trattato con cura in tutte le fasi della produzione: **pulitura, selezione ottica e decorticazione**, per eliminare impurità, e **macinazione tradizionale** per conservare tutte le proprietà organolettiche. La macinazione tradizionale a cilindri di ghisa temperata lavora infatti il prodotto a bassa temperatura preservando **amidi, proteine e fibre**, garantendo caratteristiche sempre costanti del prodotto.

## ORIGINE

PIÙ SAPORI, PIÙ PROFUMI, PIÙ AROMI

*Napoli Antica*



Farina di grano tenero di tipo "0" è ideale per la produzione di **pizza napoletana a lievitazioni dirette** fino a 6 ore a temperatura ambiente (20-25°C) e può essere portata a maturazione in cella a 4°C fino a 24 ore. Ottenuta dalla macinazione tutto corpo del chicco di grano, senza aggiunta di glutine e additivi chimici, è arricchita con **crusca micronizzata e germe di grano**, per apportare il giusto contenuto di **fibre, vitamine e oli antiossidanti**, nonché per riportare alla vita gli **antichi sapori del grano**.

*Caprese*



Farina di grano tenero di tipo "0" è ideale per la produzione di pizza a **lievitazioni dirette** da 6 ore a 12 ore a temperatura ambiente (20-25°C) e può essere portata a maturazione in cella a 4°C fino a 48 ore. Ottenuta dalla macinazione tutto corpo del chicco di grano, senza aggiunta di glutine e additivi chimici, è arricchita con **crusca micronizzata e germe di grano**, per apportare il giusto contenuto di **fibre, vitamine e oli antiossidanti**, nonché per riportare alla vita gli **antichi sapori del grano**. La giusta quantità ed elasticità del glutine la rende ideale per la produzione di **pizza napoletana, in pala e in teglia**.

*Sorrentina*



Farina di grano tenero di tipo "0" è ideale per la produzione di pizza a **lievitazioni dirette** da 12 ore a 24 ore a temperatura ambiente (20-25°C) e può essere portata a maturazione in cella a 4°C fino a 72 ore. Ideale per lavorazioni **biga e poolish**. Ottenuta dalla macinazione tutto corpo del chicco di grano, senza aggiunta di glutine e additivi chimici, è arricchita con **crusca micronizzata e germe di grano**, per apportare il giusto contenuto di **fibre, vitamine e oli antiossidanti**, nonché per riportare alla vita gli **antichi sapori del grano**. L'importante quantità di glutine la rende ideale per la produzione di pizze con **lievitazioni complesse, lunghe maturazioni in cella, biga o autolisi**.

*O Sole Mio*



Farina di grano tenero di tipo "1" è ideale per la produzione di pizza a **lievitazioni dirette** da 6 ore a 12 ore a temperatura ambiente (20-25°C) e può essere portata a maturazione in cella a 4°C fino a 48 ore. Ottenuta dalla macinazione tutto corpo del chicco di grano, senza aggiunta di glutine e additivi chimici, è fortemente arricchita con **crusca micronizzata e germe di grano**, per apportare il giusto contenuto di **fibre, vitamine e oli antiossidanti**, nonché la complessità di sapori necessari a supportare preparazioni di **pizza gourmet**. La giusta quantità ed elasticità di glutine la rende ideale per la produzione di **pizza napoletana, in pala e in teglia**.

## ZERO ZERO

SEMPLICI DA USARE, LA TRADIZIONE DELLA PIZZERIA NAPOLETANA

*Sofia*



Farina di grano tenero di tipo "00" ideale per la produzione di **pizza napoletana a lievitazioni dirette** fino a 6 ore a temperatura ambiente (20-25°C) e può essere portata a maturazione in cella a 4°C fino a 24 ore. Ottenuta dalla macinazione tradizionale del **chicco di grano**, senza aggiunta di glutine e additivi chimici, è la vera farina della **tradizione napoletana** sviluppatasi lo scorso secolo. Caratterizzata da semplicità di utilizzo, senza perdere mai di vista la **salubrità** del prodotto. La pizza risulterà infatti sempre caratterizzata dalla elevata **leggerezza e digeribilità**.

*Regina*



Farina di grano tenero di tipo "00" ideale per la produzione di pizza a **lievitazioni dirette** da 6 ore a 12 ore a temperatura ambiente (20-25°C) e può essere portata a maturazione in cella a 4°C fino a 48 ore. Ottenuta dalla macinazione tradizionale del chicco di grano, senza aggiunta di glutine e additivi chimici, è caratterizzata dall'elevata **flessibilità di utilizzo**. La giusta quantità ed elasticità del glutine contenuto nella farina la rende ideale per la produzione di tutte le tipologie di pizza: **napoletana, in pala e in teglia**.

*Pulcinella*



Farina di grano tenero di tipo "00" è ideale per la produzione di pizza a **lievitazioni dirette** da 12 ore a 24 ore a temperatura ambiente (20-25°C) e può essere portata a maturazione in cella a 4°C fino a 72 ore. Ideale per lavorazioni **biga e poolish**. Ottenuta dalla macinazione tradizionale del chicco di grano, senza aggiunta di glutine e additivi chimici, è la farina dei pizzaioli che cercano un prodotto speciale con cui dare sfogo alla loro **creatività**. L'importante quantità del glutine la rende ideale per la produzione di pizze con **preparazioni complesse, lunghe maturazioni in cella, lievitazioni con biga o in autolisi**.