

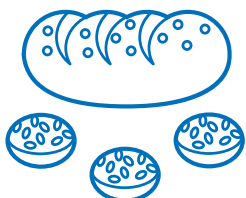
Farine per professionisti



Cerealia



6 linee di prodotto per tutti i professionisti



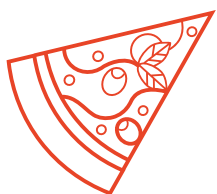
Cerealia Pane: farine e semole

La lunga storia di chi ha creato Cerealia ha permesso di ottenere farine di frumento tenero capaci di evolversi insieme alle esigenze dei panificatori. Si tratta di farine ottenute dall'accurata selezione dei migliori grani e in funzione delle diverse tipologie di pane: da quelle più tradizionali a quelle più innovative.



Cerealia Wellness: la farina buona che in più fa bene

Il pane prodotto con la farina Wellness N2 è bianco, buono, fragrante proprio come se fosse fatto con la farina "00", ma aggiunge al gusto un apporto di fibre più che doppio rispetto alla farina tradizionale. E con meno calorie!



Cerealia Pizza: farine speciali per pizze e focacce

Farine appositamente studiate per facilitare la lavorabilità e l'estensibilità dell'impasto e conferire alla pizza un sapore unico senza rotture e perdite di tempo.



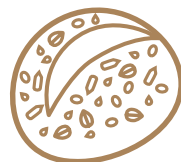
Cerealia BIO:

6 farine differenti, realizzate con la massima attenzione alle materie prime e al miglior equilibrio organolettico. Per dare ai professionisti il prodotto giusto per ogni utilizzo.



Cerealia Pasticceria: farine testate per pasticceria

Farine testate per l'impiego con zuccheri e grassi, tipico delle lavorazioni di pasticceria a elevata elasticità.



Cerealia MIX:

Semilavorati per la panificazione, adatti per la produzione di pani speciali. Si tratta di miscele studiate per soddisfare le tendenze del mercato sia in termini di sapori che di richieste nutrizionali.



Cerealia Pane

Molino Fiocchi

Tipo	W	Proteine	Fiocchi	Uso
Lunghe lievitazioni	> 450	17%	Gold	Idonee per bighe da 16 a oltre 24 ore. Es.: michette, rosette, ecc.
	400 - 430	16%	Panettoni	
	380 - 400	15%	Extra	
Medie lievitazioni	350 - 380	14%	Speciale	Adatta per bighe da 12 a 16 ore. Es.: rosetta, tartaruga.
	330 - 350	13,5%	Milano	
Impasti diretti	260 - 300	13%	Ciabatta	Adatta per impasti diretti. Es.: ciabatta, francese, bocconcini.



— GOLD —



— PANETTONE —



— EXTRA —



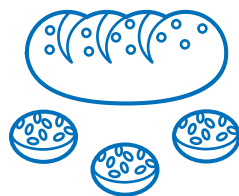
— SPECIALE —



— MILANO —



— CIABATTA —



Cerealia Pane

Cerealia

Tipo	W	Proteine	Cerealia	Uso
Lunghe lievitazioni	> 450	17%	Platino	Idonee per bighe da 16 a oltre 24 ore. Es.: michette, rosette, ecc.
	400 - 430	16%	Marrone	
Medie lievitazioni	350 - 380	14%	Rossa	Adatta per bighe da 12 a 16 ore. Es.: rosetta, tartaruga.
	300 - 330	13%	Verde	
Impasti diretti	260 - 300	13%	Azzurra	Adatta per impasti diretti. Es.: ciabatta, francese, bocconcini.
	230 - 260	12,5%	Arancio	
	200 - 230	12%	Nazionale	





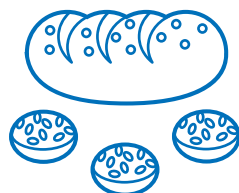
Cerealia Pane

Una gamma di farine integrali
e macinate a pietra

Tipo	Proteine	Fibre
Integrale forte	15%	9,6 g
Integrale medio	14%	9,6 g
Integrale base	12%	9,6 g
Integrale macinata a pietra*	14%	9,6 g
Tipo 2 macinata a pietra*	14%	3 g

*contengono germe di grano





Cerealia Pane

Farine per pasta fresca

Farine con contenuto in ceneri inferiore a 0,45% ideali per pasta fresca.



Semole di grano duro



Semola rimacinata



Semola grossa



Cerealia Pizza

Gustosa e affidabile

Farina	W	Uso
Napoli	230	Adatta alla produzione di pizza "napoletana".
Crocante	300	Adatta alla produzione di pizza e focaccia in teglia.
Capri	340	Per impasti a lievitazione media (6/12 ore).
Classica	370	Per impasti a lievitazione media/lunga (8/16 ore).
Premium	400	Per impasti a lievitazione lunga (12/24 ore).





Cerealia Pasticceria

Per i maestri più esigenti

Farina	W	Uso
Frolla	200	Per pasta frolla e biscotteria artigianale.
Sfoglia	350	Per la produzione di pasta sfoglia e croissan teria.
Lievitati	400	Per le sfide più difficili: Panettone, Colomba, Pandoro e Veneziana.
Maxima	480	Per prodotti da ricorrenza "extra size".





Cerealia Wellness

La farina buona che in più fa bene

Farina	W	Fibre	Uso
N2 Base	280	5,5 g	Adatta per impasti diretti e biscotteria.
N2 Universale	320	5,5 g	Adatta per bighe da 12 a 16 ore, impasti diretti e per pizza.
N2 Biga	380	5,5 g	Adatta per bighe lunghe da 13 a 24 ore.
N 1	350	4,0 g	Adatta per bighe da 12 a 16 ore e impasti diretti.





Cerealia Bio

La farina come bio comanda

Farina	W	Uso
Bisco Bio	150	Farina specifica per la produzione di biscotti e frolla in generale.
Multi Bio	220	Adatta per impasti diretti e bighe corte da 8 a 10 ore. Es.: ciabatte, focaccia.
Forza Bio	330	Adatta per bighe da 12 a 14 ore. Es. tartaruga.
Integrale Bio	n.r.	Adatta per impasti diretti o bighe corte da 8 a 10 ore. Es. filoni francesi.
Semola Rimacinata Bio	n.r.	Adatta per pane francese.





Cerealia Mix

I semilavorati per panificazione

Bora

Pane ai cereali. Pane ai cereali e semi aromatici miscelati secondo la tradizione nordeuropea. Dall'aspetto rustico, gustoso, ricco di sali minerali fibre e vitamine.

Bora Plus

Pane ai cereali. Pane ai semi di girasole, miglio, lino e farina d'orzo maltato. Dall'aspetto rustico, gustoso, ricco di sali minerali fibre e vitamine.

Brezza

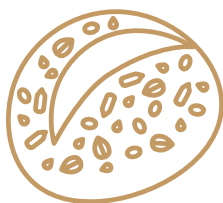
Pane uniersale. Pane di differente formato a seconda della ricetta utilizzata. Es. Pane Arabo, Baguette, Bocconcini, ecc.

Ghibli

Pane alla soja (anche con strutto). Pane dal gusto delicato, arricchito dalla presenza di granella di soja.

Grecale

Pane alla semola, farina d'avena, farina d'orzo, latte in polvere e destrosio. Pane dalla forma caratteristica, dal sapore unico e rotondo.



Cerialia Mix

Levante

Pane al riso. L'unione delle farine di alta qualità e dell'olio più leggero in un pane che racchiude in sé le frazioni più preziose dei due cereali più nutrienti in natura: il grano e il riso. La focaccia è saporita, soffice e leggera.

Libeccio

Pane al mais. Pane dalla forma caratteristica e dal gusto rustico e rotondo.

Maestrale

Baguette. Miscela di semplice utilizzo, permette di ottenere un'originale baguette aromatica e gustosa.

Meltemi

Pane alla semola di grano duro. La semola di grano duro conferisce al prodotto un gusto particolare; il pane si presenta con una crosta dal caratteristico colore dorato ed è particolarmente apprezzato per la sua croccantezza e leggerezza.

Monzone

Pane ai fiocchi d'avena e semi di lino. Pane di media pezzatura, dal gusto delicato, arricchito dalla presenza di semi di lino.



Cerealia Mix

Pampero

Pane al mais e olio d'oliva. La farina bramata di mais di tipo integrale conferisce al prodotto un gusto particolare; il pane si presenta con una crosta dal caratteristico colore dorato ed è particolarmente apprezzato per la sua croccantezza e leggerezza.

Ponentino

Pane all'olio d'oliva. Pane all'olio, gustoso e croccante.

Scirocco

Pane all'olio d'oliva e ai cereali. Pane ai cereali e semi aromatici miscelati secondo la tradizione medioorientale.



Cerialia Mix

Omega Fibre

Il pane prodotto con Omega Fibre ha un alto contenuto di fibra naturale e di acidi grassi omega-3 e un ridotto contenuto di carboidrati. È un pane dorato dal gusto piacevolissimo, che mantiene la freschezza più a lungo rispetto al pane tradizionale. In più, contiene elementi indispensabili a un'alimentazione capace di unire bontà e attenzione alla salute.

MIGLIORATORI

Ciclone

Miscela di particolari enzimi che permettono di ottenere pane ben sviluppato, digeribile e che conserva a lungo la sua fragranza nel tempo. L'impasto è facilmente lavorabile e grazie all'azione stabilizzante degli enzimi presenta una notevole tolleranza alla lievitazione.



Cerealia

Cerealia S.p.a. Via Bettolino 2 - 20098 San Giuliano Milanese (MI) - ITALIA

Stabilimenti : San Giuliano Milanese (MI) - Rivolta d'Adda (CR)

tel. +39 02 984 12 69 - mail: info@cerealiaspa.it

www.cerealiaspa.it