



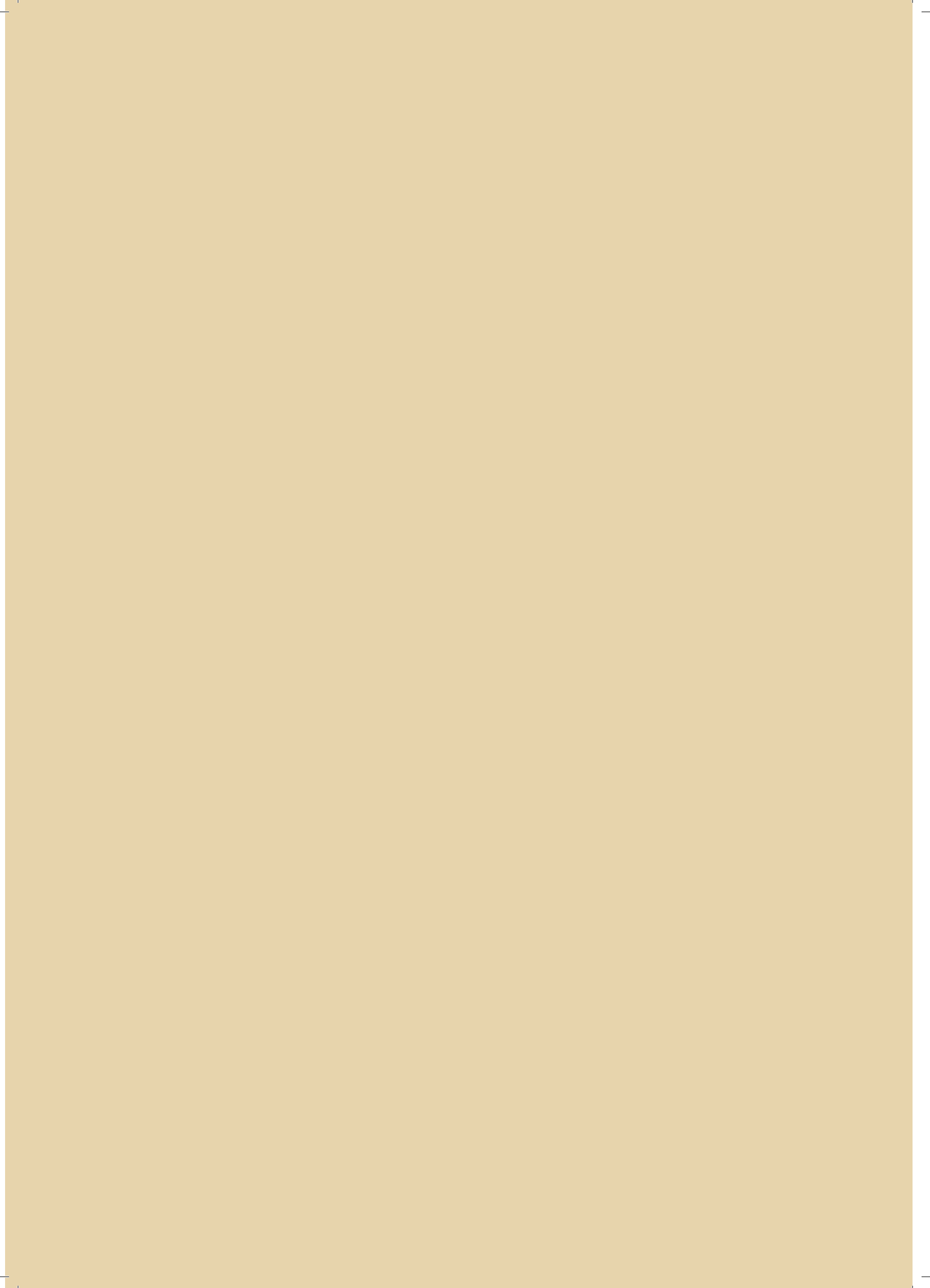
MOLINO
Bertolo[®]



Linea Agricola

CATALOGO







INDICE

FAI QUELLO CHE TI PIZZA IL CUORE

Farina di Grano Tenero di tipo "1" W 220-240	6
Farina di Grano Tenero di tipo "1" W 300-320	8
Farina di Grano Tenero di tipo "1" W 360-380	10
Farina di Grano Tenero di tipo "2" W 220-240	12
Farina di Grano Tenero di tipo "2" W 300-320	14
Farina di Grano Tenero di tipo "2" W 360-380	16

LA PINSAGRICOLA DEL MOLINO

Semilavorato per pinsa o pala romana	18
--------------------------------------	----





L'idea

Linea Agricola nasce dalla volontà di Molino Bertolo di produrre una **farina naturale**, ottenuta dai **campi degli agricoltori locali**. Un vero e proprio ritorno alle origini, dove il **rispetto della natura e delle persone** è un punto cardine perché Molino Bertolo il cordone ombelicale con la terra non l'ha mai reciso.

Il **progetto dell'azienda** vede gli agricoltori locali come attori principali del processo che, con il loro rapporto passionale con la terra coltivano e curano il grano dal seme alla spiga per fornire una **materia prima di altissima qualità**, la qualità del vero **prodotto italiano**.

Gli utilizzi

Il risultato ottenuto sono **farine di grano tenero tipo "1" e tipo "2"** che hanno la particolarità di essere **più rustiche** delle classiche farine bianche industriali, per la presenza della **crusca** che è un'ottima fonte di fibre, e di contenere inoltre **germe di grano**, che è la parte nutritivamente più preziosa del chicco, apportando una notevole quantità di **vitamine** e **sali minerali**.

Queste particolarità donano al prodotto finito **caratteristiche organolettiche uniche**, sapori ed aromi **autentici** che ricordano la campagna.

Linea Agricola nasce soprattutto per il **comparto pizzeria** ma si presta bene anche per qualsiasi altra preparazione, sia dolce che salata, per impasti a breve ed a lunga lievitazione.

FAI QUELLO CHE TI PIZZA IL CUORE

Farina per pizza di tipo "1" W 220-240



VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	1459kJ - 344kcal	Fibre	3,2 g
Grassi di cui saturi	1,9 g 0,4 g	Proteine	14,5 g
Carboidrati di cui zuccheri	65,7 g 3,4 g	Sale	0,06 g

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 1.

DESCRIZIONE

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità.

LAVORAZIONE

Ideale per impasti brevi e con lavorazione in Poolish. Ottime capacità di assorbimento liquidi ed inglobamento dei grassi.

CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.

Ricetta

FOCACCIA

INGREDIENTI

Biga

500g farina
210g h2O
3g ldb fresco maturazione 24 ore a 4°

Impasto

500g farina
540g h2o
10g malto diastatico
20g olio evo
18g sale fino

PROCEDIMENTO

Impastare in maniera grossolana gli ingredienti della biga, mettere coperti in contenitore e far maturare per 24 ore ad una temperatura di 4°. Pesare tutti gli ingredienti della ricetta separatamente. Inserire in impastatrice tutta la biga maturata, la farina, malto, olio e metà dose di acqua. Impastare a bassa velocità per 5 minuti. Trascorso il tempo aumentare la velocità, inserire il sale e in 3 o 4 mandate far incorporare tutta la restante acqua. Chiudere l'impasto max a 28°. Coprire e far puntare a 18° per un' ora e mezza. Trascorso il tempo, stagliare al peso desiderato (1800g per una teglia 60x40). Far maturare in teglia a 28° fino al raddoppio. Cospargere di olio evo e infornare a 200° per 10 minuti, successivamente farcire e terminare la cottura a 190°.

FAI QUELLO CHE TI PIZZA IL CUORE

Farina per pizza di tipo "1" W 300-320



VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	1459kJ - 344kcal	Fibre	3,2 g
Grassi di cui saturi	1,9 g 0,4 g	Proteine	14,5 g
Carboidrati di cui zuccheri	65,7 g 3,4 g	Sale	0,06 g

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 1.

DESCRIZIONE

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità.

LAVORAZIONE

Ideale per impasti brevi e medie lievitazioni e con lavorazione in Poolish. Ottime capacità di assorbimento liquidi ed inglobamento dei grassi.

CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.

Ricetta

PIZZA CON BIGA

INGREDIENTI

Biga maturazione 15 ore a 16°

430g farina 195g h2o
5g ldb fresco

Impasto

50g farina
150g h2o
5g malto diastatico
12g sale fino
3g olio evo

PROCEDIMENTO

Impastare in maniera grossolana gli ingredienti della biga, mettere coperti in contenitore e far maturare per 15 ore ad una temperatura di 16°.

Pesare tutti gli ingredienti della ricetta separatamente.

Inserire in impastatrice tutta la biga maturata, la farina, malto, olio e metà dose di acqua. Impastare a bassa velocità per 5 minuti.

Trascorso il tempo aumentare la velocità, inserire il sale e in due mandate far incorporare tutta la restante acqua

Chiudere l'impasto max a 24°.

Coprire e far puntare a 18° per un' ora e mezza.

Trascorso il tempo, stagliare e creare le palline del peso desiderato. (220/250g per la pizza tradizionale 280/300g per pizza con più cornicione).

Far maturare a 18° per circa due ore mezza.

Stendere su farina da spolvero, farcire a piacimento e infornare a 420° per circa due minuti.

FAI QUELLO CHE TI PIZZA IL CUORE

Farina per pizza di tipo "1" W 360-380



VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	1459kJ - 344kcal	Fibre	3,2 g
Grassi di cui saturi	1,9 g 0,4 g	Proteine	14,5 g
Carboidrati di cui zuccheri	65,7 g 3,4 g	Sale	0,06 g

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 1.

DESCRIZIONE

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità.

LAVORAZIONE

Ideale per impasti a lunga lievitazione e con lavorazione in Poolish. Ottime capacità di assorbimento liquidi ed inglobamento dei grassi.

CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.

Ricetta

PIZZA CON BIGA

INGREDIENTI

Biga maturazione 15 ore a 16°

430g farina 195g h2o
5g ldb fresco

Impasto

50g farina
150g h2o
5g malto diastatico
12g sale fino
3g olio evo

PROCEDIMENTO

Impastare in maniera grossolana gli ingredienti della biga, mettere coperti in contenitore e far maturare per 15 ore ad una temperatura di 16°.

Pesare tutti gli ingredienti della ricetta separatamente.

Inserire in impastatrice tutta la biga maturata, la farina, malto, olio e metà dose di acqua. Impastare a bassa velocità per 5 minuti.

Trascorso il tempo aumentare la velocità, inserire il sale e in due mandate far incorporare tutta la restante acqua

Chiudere l'impasto max a 24°.

Coprire e far puntare a 18° per un' ora e mezza.

Trascorso il tempo, stagliare e creare le palline del peso desiderato. (220/250g per la pizza tradizionale 280/300g per pizza con più cornicione).

Far maturare a 18° per circa due ore mezza.

Stendere su farina da spolvero, farcire a piacimento e infornare a 420° per circa due minuti.

FAI QUELLO CHE TI PIZZA IL CUORE

Farina per pizza di tipo "2" W 220-240



VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	1459kJ - 344kcal	Fibre	3,2 g
Grassi di cui saturi	1,9 g 0,4 g	Proteine	14,5 g
Carboidrati di cui zuccheri	65,7 g 3,4 g	Sale	0,06 g

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 1.

DESCRIZIONE

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità.

LAVORAZIONE

Ideale per impasti brevi e con lavorazione in Poolish. Ottime capacità di assorbimento liquidi ed inglobamento dei grassi.

CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.

Ricetta

FOCACCIA

INGREDIENTI

Biga

500g farina
210g h2O
3g ldb fresco maturazione 24 ore a 4°

Impasto

500g farina
540g h2o
10g malto diastatico
20g olio evo
18g sale fino

PROCEDIMENTO

Impastare in maniera grossolana gli ingredienti della biga, mettere coperti in contenitore e far maturare per 24 ore ad una temperatura di 4°. Pesare tutti gli ingredienti della ricetta separatamente. Inserire in impastatrice tutta la biga maturata, la farina, malto, olio e metà dose di acqua. Impastare a bassa velocità per 5 minuti. Trascorso il tempo aumentare la velocità, inserire il sale e in 3 o 4 mandate far incorporare tutta la restante acqua. Chiudere l'impasto max a 28°. Coprire e far puntare a 18° per un' ora e mezza. Trascorso il tempo, stagliare al peso desiderato (1800g per una teglia 60x40). Far maturare in teglia a 28° fino al raddoppio. Cospargere di olio evo e infornare a 200° per 10 minuti, successivamente farcire e terminare la cottura a 190°.

FAI QUELLO CHE TI PIZZA IL CUORE

Farina per pizza di tipo "2" W 300-320



VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	1459kJ - 344kcal	Fibre	3,2 g
Grassi di cui saturi	1,9 g 0,4 g	Proteine	14,5 g
Carboidrati di cui zuccheri	65,7 g 3,4 g	Sale	0,06 g

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 1.

DESCRIZIONE

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità.

LAVORAZIONE

Ideale per impasti brevi e medie lievitazioni e con lavorazione in Poolish. Ottime capacità di assorbimento liquidi ed inglobamento dei grassi.

CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.

Ricetta

PIZZA CON BIGA

INGREDIENTI

Biga maturazione 15 ore a 16°

430g farina 195g h2o
5g ldb fresco

Impasto

50g farina
150g h2o
5g malto diastatico
12g sale fino
3g olio evo

PROCEDIMENTO

Impastare in maniera grossolana gli ingredienti della biga, mettere coperti in contenitore e far maturare per 15 ore ad una temperatura di 16°.

Pesare tutti gli ingredienti della ricetta separatamente.

Inserire in impastatrice tutta la biga maturata, la farina, malto, olio e metà dose di acqua. Impastare a bassa velocità per 5 minuti.

Trascorso il tempo aumentare la velocità, inserire il sale e in due mandate far incorporare tutta la restante acqua

Chiudere l'impasto max a 24°.

Coprire e far puntare a 18° per un' ora e mezza.

Trascorso il tempo, stagliare e creare le palline del peso desiderato. (220/250g per la pizza tradizionale 280/300g per pizza con più cornicione).

Far maturare a 18° per circa due ore mezza.

Stendere su farina da spolvero, farcire a piacimento e infornare a 420° per circa due minuti.

FAI QUELLO CHE TI PIZZA IL CUORE

Farina per pizza di tipo "2" W 360-380



VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	1459kJ - 344kcal	Fibre	3,2 g
Grassi di cui saturi	1,9 g 0,4 g	Proteine	14,5 g
Carboidrati di cui zuccheri	65,7 g 3,4 g	Sale	0,06 g

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 1.

DESCRIZIONE

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità.

LAVORAZIONE

Ideale per impasti a lunga lievitazione e con lavorazione in Poolish. Ottime capacità di assorbimento liquidi ed inglobamento dei grassi.

CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.

Ricetta

PIZZA CON BIGA

INGREDIENTI

Biga maturazione 15 ore a 16°

430g farina 195g h2o
5g ldb fresco

Impasto

50g farina
150g h2o
5g malto diastatico
12g sale fino
3g olio evo

PROCEDIMENTO

Impastare in maniera grossolana gli ingredienti della biga, mettere coperti in contenitore e far maturare per 15 ore ad una temperatura di 16°.

Pesare tutti gli ingredienti della ricetta separatamente.

Inserire in impastatrice tutta la biga maturata, la farina, malto, olio e metà dose di acqua. Impastare a bassa velocità per 5 minuti.

Trascorso il tempo aumentare la velocità, inserire il sale e in due mandate far incorporare tutta la restante acqua

Chiudere l'impasto max a 24°.

Coprire e far puntare a 18° per un' ora e mezza.

Trascorso il tempo, stagliare e creare le palline del peso desiderato. (220/250g per la pizza tradizionale 280/300g per pizza con più cornicione).

Far maturare a 18° per circa due ore mezza.

Stendere su farina da spolvero, farcire a piacimento e infornare a 420° per circa due minuti.

LA PINSAGRICOLA DEL MOLINO

Semilavorato per pinsa o pala romana



VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	1484kJ - 350kcal	Fibre	3,2 g
Grassi di cui saturi	1,92 g 0,4 g	Proteine	14,5 g
Carboidrati di cui zuccheri	67,1 g 3 g	Sale	0,02 g

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "1", farina di riso, semola di **grano** duro rimacinata, farina di **farro** integrale, germe di **grano** tostato, pasta acida essiccata, fiocchi di patate, farina di **segale**.

DESCRIZIONE

Semilavorato ad uso professionale per la produzione della pinsa in pala romana.

LAVORAZIONE

Ideale per impasti a medie/lunghe lievitazioni e con lavorazione in Polish. Ottime capacità di assorbimento liquidi ed inglobamento dei grassi.

CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.

Ricetta

MIX PINSA/PALA CON BIGA 80%

INGREDIENTI

Biga maturazione 15 ore a 16°

400g mix
195g h2o
3g ldb fresco

Impasto

Tutta la biga
10g malto diastatico
100g mix
210 h2O
10g sale fino
15g olio evo

PROCEDIMENTO

Impastare in maniera grossolana gli ingredienti della biga, mettere coperti in contenitore e far maturare per 15 ore ad una temperatura di 16°. Pesare tutti gli ingredienti della ricetta separatamente.

Inserire in impastatrice tutta la biga maturata, la dose di mix, malto, olio e metà dose di acqua. Impastare a bassa velocità per 5 minuti. Trascorso il tempo aumentare la velocità, inserire il sale e a piccoli step far incorporare tutta la restante acqua. Chiudere l' impasto max a 27°. Coprire e far puntare a temperatura ambiente per un ora. Trascorso il tempo spezzare la massa alle grammature desiderate, spolverando il banco con della farina. Dare la forma e mettere in cassetta a lievitare fino al raddoppio (consigliata una temperatura di circa 26°). Una volta arrivate a maturazione, stendere su abbondante semola, togliere l'eccesso con un movimento veloce e infornare con apposita pala. (consigliato aggiungere un filo di olio sull'impasto prima di infornare)

Infornare a 320° per circa 10 minuti. Far raffreddare, stendere un altro filo di olio evo e infornare a 280° per qualche minuto per dare maggiore croccantezza.

CONTATTI

Molino Bertolo s.r.l.

Via Dogana Vecchia, 10
31040 - Covolo di Pederobba (Treviso) - Italia

Tel / +39 0423 64043
Fax / +39 0423 681869

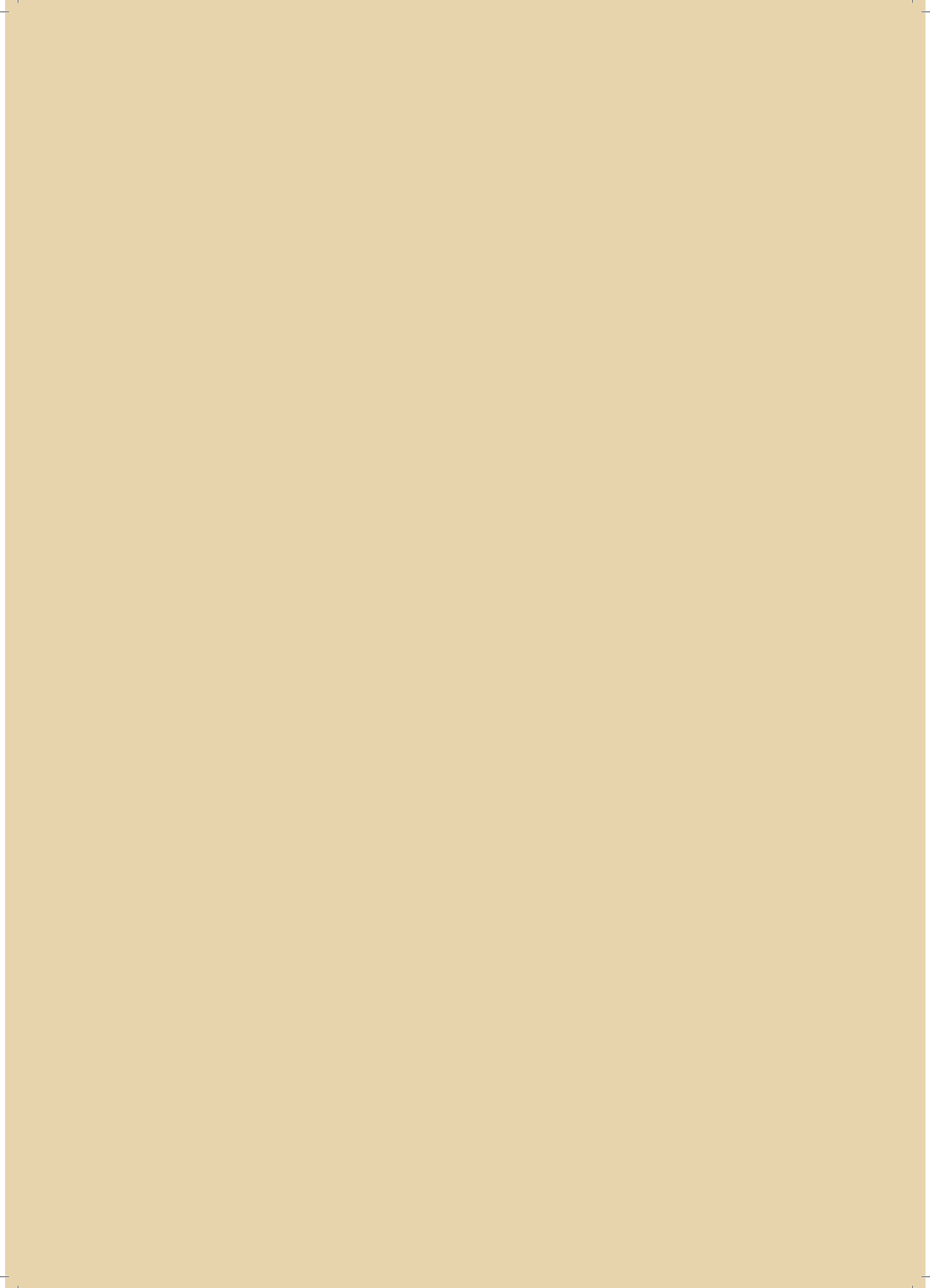
info@molinobertolo.it
www.molinobertolo.it

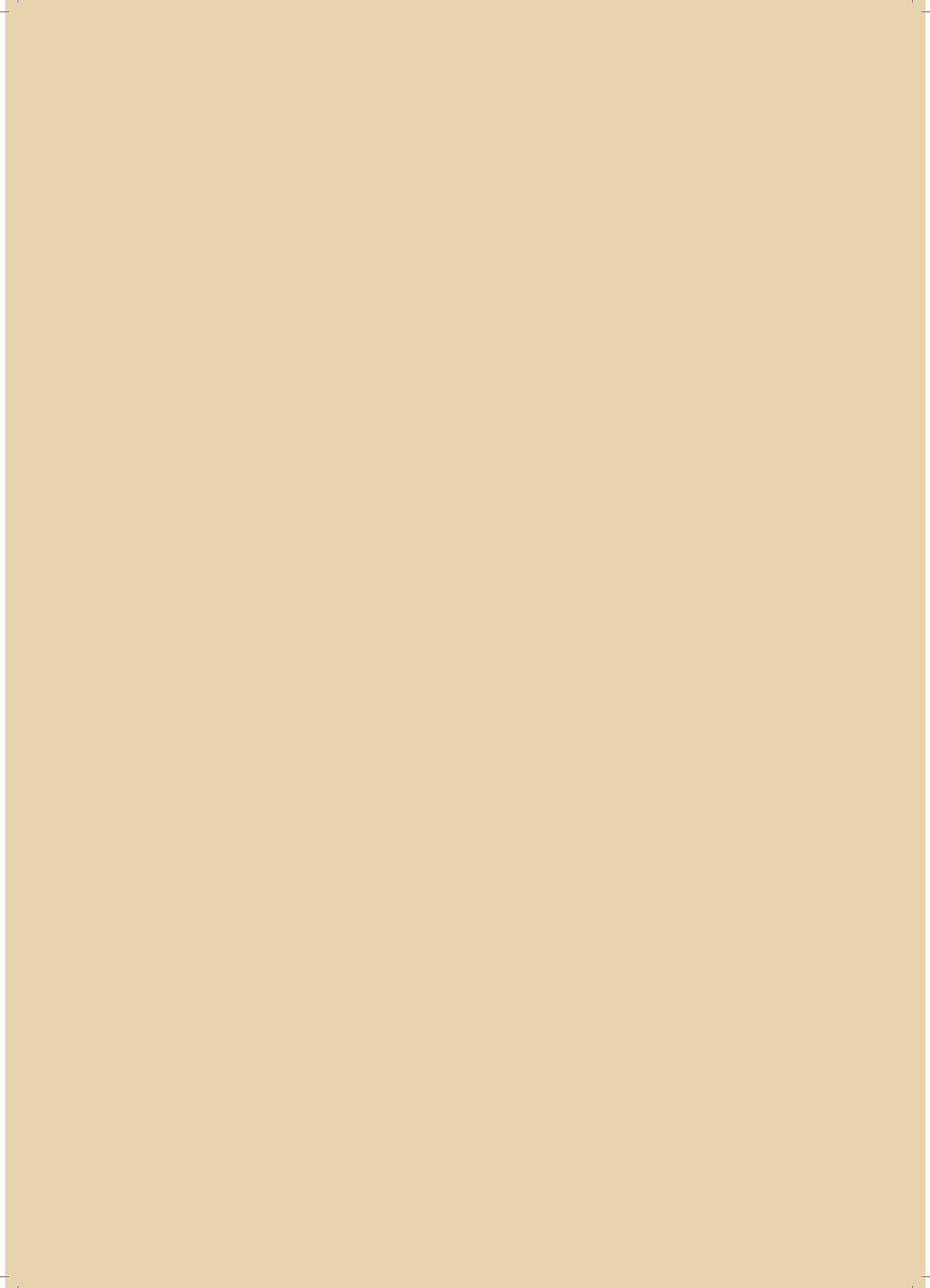
Seguici sui social



Punto vendita e caffetteria

CASA BERTOLO
Via Padova, 17
31041, CORNUDA (TV) Italy







MOLINO
Bertolo[®]