



molino
PAOLO MARIANI[®]
molinomarianipaolo.com



MANITALY[®]

LA QUALITÀ DELLA FARINA "MANITOBA" IL GUSTO DEI GRANI ITALIANI



100%
GRANO
ITALIANO



FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0

perchè

MANITALY®

1 - 25 KG

“Sviluppare una farina completamente nuova e totalmente italiana, con le stesse caratteristiche della Manitoba, sfruttando appieno le potenzialità del nostro territorio”.

Questo è ciò che spinge il Molino Mariani Paolo a creare per la prima volta “MANITALY”: una farina con la stessa qualità della canadese Manitoba, ma dall’anima interamente italiana.

MANITALY incorpora il valore della tradizione territoriale non solo nel nome, ma anche nella triplice funzione svolta dalla filiera:

- Sviluppo del territorio e valorizzazione dei produttori locali.
- Eliminazione dei tempi di trasporto troppo lunghi a temperature non controllate che generano lo sviluppo di micotossine, dannose per la salute umana.
- La nazionalità del prodotto permette di evitare consumi energetici causati dalla provenienza da un paese lontano quale il Canada.

Salute, Ambiente e Qualità.

Sono questi concetti ad ispirare la nascita di MANITALY e a rappresentare l’impegno, la ricerca e l’attenzione costante del Molino Mariani Paolo.

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Proteine s.s.	min 14,5%
Glutine s.s.	min 13,0%
W	340 - 360
P/L	0,60 - 0,70
Stabilità	min 15'
Assorbimento	min 60%
Ceneri s.s.	max 0,65%
Umidità	max 15,5%

“To develop a completely new and totally Italian flour, with the same characteristics of the Manitoba variety, by taking advantage of our region’s full potential”.

This is what has driven the Mariani Mill to create “MANITALY” for the first time: a flour with the same quality of the Canadian Manitoba variety, but which is entirely Italian at heart.

MANITALY incorporates the value of local tradition, not only in its name, but also in the triple role played by the production chain:

- Development of the territory and enhancement of local producers.
- Avoidance of excessive transportation times at uncontrolled temperatures that cause the development of mycotoxins, which are harmful to human health.
- The product’s origin avoids excess energy consumption caused by sourcing from a distant country such as Canada.

Health, Environment and Quality.

These are the concepts which have inspired the creation of MANITALY and which represent the commitment, research and constant attention of the Mariani Paolo Mill.

TECHNICAL CHARACTERISTICS	
Protein d.m.	min. 14.5%
Gluten d.m.	min. 13.0%
W	340 - 360
P/L	0.60 - 0.70
Stability	min. 15'
Absorption	min. 60%
Ash d.m.	max. 0.65%
Moisture	max. 15.5%

A N N A T A M A N I T A L Y

Ogni stagione è soggetta a fenomeni atmosferici che condizionano l’intero ecosistema, di conseguenza la natura ci offrirà sempre una qualità di grano differente ad ogni raccolto. Per questo motivo ogni anno i nostri studi si rinnovano con l’obiettivo di scoprire per ciascun annata i profumi e le proprietà migliori, in modo da individuare una miscela Manitaly eccellente da macinare per l’intero anno. E’ un piacere per noi che si ripete ogni volta e che si traduce nella volontà di accettare ciò che la natura ci offre e renderla nobile attraverso il nostro lavoro.

Un’emozione unica, ma in continua evoluzione.

M A N I T A L Y Y E A R

Every season is subject to atmospheric events that affect the entire ecosystem; as a consequence, nature will always offer a different grain quality with every harvest. This is why our studies renew every year, with the aim to find out — for each farm year — the varieties having the best features, so as to identify an excellent Manitaly blend to be milled all year round. To us, this is a pleasure that keeps happening every time, and that results in our willingness to accept what nature is offering us, making it nobler through our work.

A unique feeling, yet one that is in constant evolution.