

# F



molino  
**PAOLO MARIANI®**

# LE FAVOLOSE



  
molino  
**PAOLO MARIANI**  
**PIZZA**  
FARINA TIPO 00 RIN





# FARINE PER PANE

BREAD FLOURS

## TIPO 'O' NAZIONALE

Farina ottenuta grazie all'utilizzo di grani bianchi esclusivamente marchigiano - romagnoli.

CONFEZIONE: 25 kg	PACK: 25 kg
W 180 - 200	P/L 0,50 - 0,55
IDEALE PER: impasti diretti che non hanno bisogno di fermentazioni troppo lunghe come il pane marchigiano, il toscano e il ternano. Adatta anche per piadina.	RECOMMENDED FOR: straight doughs which don't require too long fermentations like Marche-style bread, Tuscan-style bread and Terni-style bread. It is also suitable for piadina.



## TIPO 'O' BASE

È la farina più utilizzata tra i panettieri. Deriva da una miscela dei migliori grani della nostra regione le Marche, uniti a quelli dell'Emilia-Romagna.

CONFEZIONE: 25 kg	PACK: 25 kg
W 200 - 220	P/L 0,50 - 0,60
IDEALE PER: tutti i tipi di lavorazione che non richiedono tempi di lievitazione eccessivamente lunghi. Ideale anche per piadina.	RECOMMENDED FOR: all types of baking which don't require excessively long rising times. It is also suitable for piadina.



## TIPO 'O' RINFORZATA

Farina ottenuta dalla selezione di grani marchigiano-romagnoli che appartengono alle classi qualitative dei Frumenti Panificabili Superiori.

CONFEZIONE: 25 kg	PACK: 25 kg
W 280 - 300	P/L 0,60 - 0,70
IDEALE PER: impasti a media e lunga lievitazione che necessitano di grande stabilità e ottima elasticità.	RECOMMENDED FOR: doughs requiring both medium and long rising times which also need high stability and excellent elasticity.





## TIPO 'O' MANITALY

*'Sviluppare una farina di forza 100% italiana, con caratteristiche superiori alla manitoba, sfruttando appieno le potenzialità del nostro territorio.'*

Questo è ciò che ha spinto il nostro Molino Paolo Mariani a creare per la prima volta MANITALY.

## TYPE 'O' MANITALY

*'To develop a strong flour but with a 100% Italian soul and with superior characteristics of the Canadian manitoba one by enhancing the full potential of our territory.'*

This is what has encouraged our Molino Paolo Mariani family to create MANITALY for the first time.

CONFEZIONE: 25 kg	PACK: 25 kg
W 350 - 380	P/L 0,65 - 0,75
IDEALE PER: fermentazioni lunghe, preparazioni di bighe e lievito naturale.	RECOMMENDED FOR: long fermentation processes, for the preparation of biga and for natural yeast.



## INTEGRALE 'TUTTOCORPO'

Farina prodotta con grani marchigiani e romagnoli con il nostro metodo 'tuttocorpo' sviluppato per la prima volta in Italia dalla nostra famiglia Paolo Mariani: il grano viene macinato nella sua interezza, lasciando così inalterate tutte le caratteristiche del cereale.

## WHOLE WHEAT FLOUR 'TUTTOCORPO'

This flour is made from selected wheats coming from both Le Marche and Emilia-Romagna regions, by implementing our milling process 'tuttocorpo', exclusively conceptualized for the first time in Italy by our Molino Paolo Mariani family: the wheat grain is milled in its entirety, leaving all the characteristics of the grain unaltered.

CONFEZIONE: 25 kg	PACK: 25 kg
W 230 - 250	P/L 0,65 - 0,75
IDEALE PER: fermentazioni medio-corte.	RECOMMENDED FOR: short-medium fermentations.



## GRANO SPEZZATO

Specialità del nostro Molino Paolo Mariani ottenuta dalla prima rottura del chicco di grano durante il processo di macinazione.

È proprio da questo grano spezzato che è nata una nuova tecnica di fermentazione spontanea: l'idrolisi.

## CRACKED WHEAT

It is a speciality of our Molino Paolo Mariani family, obtained from the first break of the wheat grains during our milling process.

It is from this product that a new technique of spontaneous fermentation was born: the hydrolysis.

CONFEZIONE: 20 - 10 kg	PACK: 20 - 10 kg
IDEALE PER: prodotti innovativi dove viene esaltato maggiormente il sapore della fibra. Adatto per pane, pizza e pasticceria.	RECOMMENDED FOR: innovative products in which the taste of the fibre is enhanced. It is suitable for bread, pizza and pastry.

## SEMOLA GROSSA DI GRANO DURO

Semola prodotta da grani duri selezionati. L'elevata qualità delle proteine e la granulometria uniforme consentono di sviluppare al massimo le caratteristiche organolettiche del prodotto finale.

CONFEZIONE: 25 kg	PACK: 25 kg
IDEALE PER: pane pugliese con un colore più intenso e una mollica più consistente.	RECOMMENDED FOR: Apulian bread characterized by a more intense color and by thicker crumbs.

## COARSE DURUM WHEAT SEMOLINA

Durum wheat semolina obtained from the selection of durum wheats. The high quality of the proteins and the uniform grain size enable the development of the organoleptic features of the final product.



## SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

Semola rimacinata ottenuta dalla sapiente miscelazione delle migliori varietà di frumento duro.

CONFEZIONE: 25 kg	PACK: 25 kg
IDEALE PER: pane pugliese, pizza e focaccia.	RECOMMENDED FOR: Apulian bread, pizza and focaccia.

## REMILLED DURUM WHEAT SEMOLINA

Remilled durum wheat semolina made from the blend of the best varieties of durum wheats.



# FARINE PER PIZZA

PIZZA FLOURS



## TIPO '00' CLASSICA

Miscela ottenuta dalla macinazione dei migliori grani marchigiano-romagnoli.

## TYPE '00' CLASSICA

This flour is a blend obtained from the milling of the best wheat varieties from both Le Marche and Emilia-Romagna regions.

CONFEZIONE: 25 kg	PACK: 25 kg
W 210 - 230	P/L 0,50 - 0,60
IDEALE PER: tutti i tipi di pizza e focaccia con impasti diretti e lievitazioni medio-brevi.	RECOMMENDED FOR: all types of pizza and focaccia characterized by straight dough and by short-medium leavening times.



## TIPO '00' RINFORZATA

Farina ottenuta da grani di forza marchigiano-romagnoli di qualità superiore. Questa farina consente di ottenere un impasto sempre estensibile e facilmente lavorabile.

## TYPE '00' RINFORZATA

This flour is made from high-protein and high-quality wheats coming from both Emilia-Romagna and Le Marche regions. This flour ensures a dough with distinct features: it is easily extensible and kneadable.

CONFEZIONE: 25 kg	PACK: 25 kg
W 280 - 300	P/L 0,60 - 0,70
IDEALE PER: impasti a media e lunga lievitazione.	RECOMMENDED FOR: doughs requiring medium and long rising times.



## TIPO '0' MANITALY

*'Sviluppare una farina di forza 100% italiana, con caratteristiche superiori alla manitoba, sfruttando appieno le potenzialità del nostro territorio.'*

Questo è ciò che ha spinto il nostro Molino Paolo Mariani a creare per la prima volta MANITALY.

## TYPE '0' MANITALY

*'To develop a strong flour but with a 100% Italian soul and with superior characteristics of the Canadian manitoba one by enhancing the full potential of our territory.'*

This is what has encouraged our Molino Paolo Mariani family to create MANITALY for the first time.

CONFEZIONE: 25 kg	PACK: 25 kg
W 350 - 380	P/L 0,65 - 0,75
IDEALE PER: impasti con tempi lunghi di lievitazione.	RECOMMENDED FOR: doughs requiring long rising times.



# FARINE PER PASTA

FRESH PASTA FLOURS

## TIPO '00' SPECIALE PER PASTA FRESCA E GNOCCHI

Questa farina è ottenuta con una particolare tecnica di macinazione sviluppata per la prima volta da nostro nonno Urbano negli anni '80. Granulosa e ben calibrata ha un contenuto particolarmente basso di ceneri che permette di mantenere la colorazione chiara della pasta, anche in congelazione.

## TYPE '00' SPECIAL FLOUR FOR FRESH PASTA AND GNOCCHI

This flour is obtained from a unique milling method developed for the first time by our grandfather Urbano during the 1980s. It is a well-balanced flour with a peculiar grainy texture, characterized by a low ash content which is able to maintain the pasta's light color, even when it is frozen.

CONFEZIONE: 25 kg	PACK: 25 kg
IDEALE PER: tutti i tipi di pasta fresca, molto adatta per gnocchi e per donare rugosità alla pasta da sugo.	RECOMMENDED FOR: all types of fresh pasta, excellent for gnocchi and to give surface roughness to any type of pasta dressed with sauces.



## SEMOLA GROSSA DI GRANO DURO

Semola prodotta da grani duri selezionati. L'elevata qualità delle proteine consente di mantenere la consistenza e la rugosità della pasta in maniera eccezionale.

## COARSE DURUM WHEAT SEMOLINA

This durum wheat semolina is obtained from selected durum wheats. In particular, the high quality of the proteins enables to keep the consistency and the roughness of the pasta in an exceptional way.

CONFEZIONE: 25 kg	PACK: 25 kg
IDEALE PER: pasta con una colorazione più intensa, consistente e ruvida.	RECOMMENDED FOR: pasta characterized by a more intense color and a more surface roughness.



## SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

Semola di grano duro ideale per la produzione di pasta secca o come complemento alla miscela tradizionale per la produzione di pasta fresca.

## REMILLED DURUM WHEAT SEMOLINA

This product is ideal for the production of dry pasta or as a complement to the traditional blend for the making of fresh pasta.

CONFEZIONE: 25 kg	PACK: 25 kg
IDEALE PER: pasta con profumi intensi.	RECOMMENDED FOR: pasta characterized by intense aromas.



# FARINE PER DOLCI

PASTRY FLOURS

## TIPO '00' FROLLINA

Questa farina sofficissima è prodotta con una straordinaria varietà di grano marchigiano caratterizzata da un amido unico nel suo genere in grado di assorbire facilmente i grassi dell'impasto e di donare prodotti con grande fragranza, siano essi secchi, friabili o soffici.

CONFEZIONE: 25 kg	PACK: 25 kg
W 150 - 170	P/L 0,40 - 0,45
IDEALE PER: torte, ciambelloni, pan di spagna e biscotti.	RECOMMENDED FOR: cakes, doughnuts, sponge cakes and biscuits.

## TYPE '00' FROLLINA

This very soft flour is obtained from the milling of an extraordinary wheat variety coming from our Le Marche region, characterized by a unique starch able to easily absorb the fats of the dough and to make products (dry, friable or soft) with a great aroma.



## TIPO '00' BRIOCHES

Farina ottenuta dalla miscela dei migliori grani di forza marchigiani, con un giusto equilibrio di forza ed elasticità, in grado di ottenere con il suo utilizzo paste con grande stabilità e facilmente lavorabili nelle sfogliatrici.

CONFEZIONE: 25 kg	PACK: 25 kg
W 340 - 360	P/L 0,65 - 0,75
IDEALE PER: la gestione del lievito naturale.	RECOMMENDED FOR: natural yeast management.

## TYPE '00' BRIOCHES

This flour derives from the blend of the best high-protein wheats coming from our Le Marche region.

It has the right balance of strength and elasticity, therefore it ensures doughs characterized by a good stability and which are also easily kneadable in the dough sheeter.



## TIPO '00' SFOGLIA E BIGNÈ

Farina ottenuta da una miscela di varietà di grano 100% marchigiane, caratterizzata da una buona estensibilità e stabilità. I grani selezionati sono contraddistinti da un amido unico che permette di ottenere un prodotto straordinariamente croccante.

CONFEZIONE: 12,5 kg	PACK: 12,5 kg
W 260 - 280	P/L 0,40 - 0,45
IDEALE PER: sfoglia e bignè.	RECOMMENDED FOR: puff and choux pastries.

## TYPE '00' PUFF AND CHOUX PASTRIES

This flour is obtained from the blend of 100% wheats coming from our Le Marche region.

It has a good extensibility and stability. The selected wheat varieties are characterized by a specific starch which gives an extremely crispy final product.







## TIPO 'O' MANITALY

*'Sviluppare una farina di forza 100% italiana, con caratteristiche superiori alla manitoba, sfruttando appieno le potenzialità del nostro territorio.'*

Questo è ciò che ha spinto il nostro Molino Paolo Mariani a creare per la prima volta MANITALY.

## TYPE 'O' MANITALY

*'To develop a strong flour but with a 100% Italian soul and with superior characteristics of the Canadian manitoba one by enhancing the full potential of our territory.'*

This is what has encouraged our Molino Paolo Mariani family to create MANITALY for the first time.

CONFEZIONE: 25 kg	PACK: 25 kg
W 350 - 380	P/L 0,65 - 0,75
IDEALE PER: la gestione del lievito naturale e per prodotti da pasticceria a lunga fermentazione.	RECOMMENDED FOR: natural yeast management and for pastry products characterized by long fermentation processes.

# FARINE PER USO DOMESTICO

DOMESTIC USE FLOURS



## TIPO 'O' MANITALY

L'unica farina manitoba realizzata con grani italiani, 100% marchigiani.

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;
- filiera controllata dal campo alla tavola;
- qualità 100% italiana... anzi, marchigiana!

## TYPE 'O' MANITALY

The only manitoba flour entirely made from Italian wheats, 100% from our region: Le Marche.

MANITALY represents the value of our local traditions not just in the name but in its triple role played by our alimentary supply chain:

- development of the territory and the increasing value of the local producers;
- controlled supply chain in the journey from our wheat fields to our tables;
- 100% Italian quality... more precisely from our Le Marche region!

CONFEZIONE: 1 kg	PACK: 1 kg
W 350 - 380	
IDEALE PER: pane, pizza e dolci a lunga lievitazione.	RECOMMENDED FOR: bread, pizza and pastry characterized by long rising times.



## INTEGRALE MANITALY

Ispirandoci alla cultura dei molini del nord Europa (esperti di prodotti integrali) abbiamo condotto i nostri studi verso lo sviluppo di una farina integrale ottenuta con il metodo di macinazione 'tuttocorpo', completamente ideato e sviluppato per la prima volta in Italia dalla nostra famiglia. Nel nostro processo di macinazione, le fibre e il germe non vengono separati dalla farina per poi essere aggiunti in un secondo momento, bensì macinati nella loro totalità rispettando al meglio la natura del chicco di grano. Più fibre, più gusto, più digeribilità: sono questi gli elementi che rendono unica la nostra INTEGRALE MANITALY!

## WHOLE WHEAT MANITALY

Inspired by the culture of the Northern European mills (whole wheat product expert), we have focused our research on developing a specific whole wheat flour obtained by implementing our innovative milling method 'tuttocorpo' exclusively conceptualized for the first time in Italy by our Molino Paolo Mariani family. In this process, the fibre and the wheat germ are not initially separated from the flour and then added again in a second phase, but instead, they are milled together, fully respecting the nature of the wheat grain by leaving all its characteristics unaltered. More fibre, more taste and more digestibility: these are the ingredients that make our WHOLE WHEAT MANITALY so unique!

CONFEZIONE: 1 kg	PACK: 1 kg
W 330 - 350	
IDEALE PER: pane, pizza e dolci a lunga lievitazione.	RECOMMENDED FOR: bread, pizza and pastry characterized by long rising times.

## TIPO '1' MAZI

Mazì rappresenta un pensiero, un movimento, un modo diverso di pensare ai prodotti che caratterizzano il nostro futuro, in armonia con le leggi della natura, con il territorio e con il rispetto profondo verso la nostra regione: le Marche. Da un insieme di oltre 2.000 varietà di grano provenienti da tutto il mondo, il nostro Molino Paolo Mariani ha dato vita a una coltivazione sperimentale in cui tale insieme – ‘Mazì’ nella lingua greca – viene coltivato e lasciato evolvere in modo del tutto spontaneo, senza alcun intervento dell’uomo; affidando a madre natura, assieme alle caratteristiche del nostro territorio, il compito di attuare una selezione naturale e di offrirci una realtà nuova, unica, innovativa. In poche parole: Mazì.

## TYPE '1' MAZI

Mazì represents a thought, a movement, a different way of thinking about the products that will characterize our future, in harmony with the laws of nature, with our territory and with the deep respect for our region: Le Marche. From a collection of over 2,000 wheat varieties from all over the world, our Molino Paolo Mariani family has given life to an experimental cultivation in which this blend – ‘Mazì’ in Greek – is cultivated and let evolve in a completely spontaneous way, without any human intervention; leaving to Mother Nature – together with the territorial conditions – the task to carry out a natural selection, and to offer us a new, unique and innovative reality. In a few words: Mazì.

CONFEZIONE: 1 kg	PACK: 1 kg
W 190 - 210 *	
IDEALE PER: pane, pizza, dolci e pasta fresca.	RECOMMENDED FOR: bread, pizza, pastry and fresh pasta.

\*Questi valori potrebbero subire leggere variazioni in base all'annata agraria.

\*These values may slightly vary according to the harvest year.



## TIPO '0' PANE E PIZZA

Questa farina è ottenuta grazie a una miscela specifica dei migliori grani bianchi della nostra regione uniti a una selezione speciale di alcune varietà emiliano-romagnole. Si ottiene, così, una farina stabile ed equilibrata con componenti aromatiche superiori.

È stata studiata appositamente per offrire, in un'unica soluzione, un prodotto da vero professionista a chi desidera preparare la pizza in casa nel modo più tradizionale o per realizzare un pane genuino e leggero, con ingredienti semplici e naturali.

## TYPE '0' BREAD AND PIZZA

This flour is made from the blend of the best white wheat varieties from our Le Marche region with other selected varieties coming from Emilia-Romagna region.

In this way, we can obtain a well-balanced flour with a high stability and with superior aromatic qualities.

It has been especially created to offer, in one solution, a professional product for everyone who wants to make the pizza in the more traditional way or to make a genuine and light bread, with natural and simple ingredients.

CONFEZIONE: 1 - 5 - 10 kg	PACK: 1 - 5 - 10 kg
W 200 - 220	
IDEALE PER: pane comune e pizza a media lievitazione. Ideale anche per piadina.	RECOMMENDED FOR: Italian standard bread and pizza characterized by medium rising times. It is also suitable for piadina.





## TIPO '00' PASTA FRESCA

Paolo Mariani è molto attento e geloso della tradizione italiana, e come non esserlo della pasta fresca? Questa farina è ottenuta con una tecnica di macinazione particolare sviluppata per la prima volta da nostro nonno Urbano negli anni '80.

Granulosa e ben calibrata ha un contenuto particolarmente basso di ceneri che permette di mantenere la colorazione chiara della pasta, anche in congelazione.

## TYPE '00' FRESH PASTA

Paolo Mariani is very attentive and deeply dedicated to our Italian traditions, especially to the fresh pasta! This flour is obtained from a unique milling method developed for the first time by our grandfather Urbano during the 1980s.

It is a well-balanced flour with a peculiar grainy texture, characterized by a low ash content which is able to maintain the pasta's light color, even when it is frozen.

CONFEZIONE: 1 - 5 kg	PACK: 1 - 5 kg
IDEALE PER: tutti i tipi di pasta fresca, molto adatta per gnocchi e per donare rugosità alla pasta da sugo.	RECOMMENDED FOR: all types of fresh pasta, excellent for gnocchi, and to give surface roughness to any type of pasta dressed with sauces.



## TIPO '00' DOLCI

Questa farina sofficissima è prodotta con una straordinaria varietà di grano marchigiano caratterizzata da un amido unico nel suo genere in grado di assorbire facilmente i grassi dell'impasto e di donare prodotti caratterizzati da una grande fragranza, siano essi secchi, friabili o soffici.

## TYPE '00' PASTRY

This very soft flour is obtained from the milling of an extraordinary wheat variety coming from our Le Marche region, characterized by a unique starch able to easily absorb the fats of the dough and to make products (dry, friable or soft) with a great aroma.

CONFEZIONE: 1 - 5 kg	PACK: 1 - 5 kg
W 160 - 180	
IDEALE PER: torte, ciambelloni, pan di spagna e biscotti.	RECOMMENDED FOR: cakes, doughnuts, sponge cakes and biscuits.



## TIPO '2' BASE

È una farina ottenuta con le fibre migliori del chicco di grano, macinata con il nostro processo 'tuttocorpo', escludendo la foglia di crusca esterna. Le fibre e il germe non vengono separati dalla farina per poi essere aggiunti in un secondo momento, bensì macinati nella loro totalità rispettando al meglio la natura del chicco di grano. Utilizziamo i migliori grani della nostra regione per ottenere un giusto equilibrio di gusto e sapore che rimandano ai sentori del grano appena raccolto.

## TYPE '2' BASE

It is a flour obtained from the best natural fibre of the wheat grains which are milled with our milling method 'tuttocorpo', leaving out the outer fibre-rich bran. In this process, the fibre and the wheat germ are not initially separated from the flour and then added again in a second phase, but instead, they are milled together, fully respecting the nature of the wheat grain by leaving all its characteristics unaltered. We select the best wheat varieties coming from our Le Marche region to obtain the perfect balance of a great taste which reminds to the aroma of the freshly harvested wheat crops.

CONFEZIONE: 1 kg	PACK: 1 kg
W 210 - 230	
IDEALE PER: pane, pizza, focaccia e dolci a media lievitazione.	RECOMMENDED FOR: bread, pizza, focaccia and pastry characterized by medium rising times.



## SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

È ottenuta dalla sapiente miscelazione delle migliori semole di grano duro italiane. L'elevata qualità delle proteine e la granulometria uniforme consentono di sviluppare al massimo le caratteristiche organolettiche del prodotto finale.

## REMILLED DURUM WHEAT SEMOLINA

This product derives from the blend of the best varieties of the Italian durum wheats. The high quality of the proteins and the uniform grain size enable the development of the organoleptic features of the final product.

CONFEZIONE: 1 kg	PACK: 1 kg
IDEALE PER: pane pugliese, pizza, focaccia a media lievitazione e pasta fresca.	RECOMMENDED FOR: Apulian bread, pizza, focaccia characterized by medium rising times and fresh pasta.





molino  
**PAOLO MARIANI**<sup>®</sup>  
molinomarianipaolo.com