

ORIGINE



ZERO



MOLINI  
**AMBROSIO**  
NAPOLI • 1886

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



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:** farine speciali arricchite con crusca micronizzata e germe di grano, per riportare in vita gli antichi sapori del grano, e pensate per produrre pizze dall'aspetto e dalla consistenza rivoluzionarie.

### Napoli Antica

La tradizione napoletana rivisitata in chiave moderna: lievitazione breve o media, ideale per impasti diretti di medie idratazioni (circa 60%) o rinfresco di prefermenti, e per il pizzaiolo che ricerca un "panetto" morbido e rilassato ed una importante alveolatura del cornicione.



### Caprese

La perfetta espressione della farina per pizza napoletana contemporanea: elevata flessibilità di utilizzo, idratazioni alte (fino al 70%), "panetto" morbido, facile da stendere e stabile nel tempo, importante alveolatura del cornicione, ottima colorazione e masticabilità della pizza.



### Sorrentina

Farina "esagerata": alto contenuto proteico, altissima quantità ed elasticità del glutine la rendono fruibile per tutte le tipologie di pizza, adatta a impasti con prefermento o diretti ad altissime idratazioni (oltre il 75%) mantenendo sempre elevata stabilità dei panetti. Il tutto senza che la pizza risulti mai gommosa o tenace.



### 'O Sole Mio

La farina per la pizza gourmet: l'alto contenuto di fibre e germe di grano forniscono all'impasto quella complessità di sapori necessaria a supportare preparazioni complesse. Resta comunque molto duttile nell'utilizzo sia assoluto o miscelato con altri prodotti.



### Italiana

Farina semi-integrale "Tipo 2" fatta con 100% Grano Italiano mono-cultivar della varietà "Giorgione". Caratterizzata da aromi e profumi superiori che solo i grani italiani riescono a dare ed allo stesso tempo una elevata flessibilità di utilizzo.



### Crunchy

Per chi ricerca il "CRUNCHY" in tutte le tipologie di pizza (napoletana, in pala e in teglia) o nella pinsa romana. È una miscela di farina "Tipo 0", semola rimacinata, farina di riso, farina di soia e il lievito madre essiccato che riesce a coniugare gusto e croccantezza.



## ZERO ZERO

SEMPLICE DA USARE, LA TRADIZIONE DELLA PIZZERIA NAPOLETANA

### Sofia

La farina della tradizione napoletana sviluppatasi lo scorso secolo: lievitazione breve o media, ideale per impasti diretti e per il pizzaiolo che ricerca un "panetto" morbido e rilassato.



### Regina

La farina per pizza napoletana caratterizzata dall'elevata flessibilità di utilizzo. Si esprime al meglio con lievitazioni medie e la struttura del "panetto" sarà sempre molto equilibrata.



### Pulcinella

Caratterizzata da un importante contenuto proteico con altissima quantità ed elasticità del glutine che la rende ideale per la produzione di tutte le tipologie di pizza: napoletana ad alta idratazione, in pala e in teglia.

