



La Farina secondo Natura



*A story going on for over 100 years
between tradition and innovation*



Molino F.lli Candelori is an entrepreneurial story made of tradition, passion and innovation. Over 100 years ago, Massimo Candelori started his business by renting a water mill in a small street in Atri, in the Teramo area: this was the beginning of the story of the Candelori family, handed down from father to son to the present day. And today, in place of that small water mill we find a mill with the most modern technology, located in the industrial zone of Casoli di Atri (TE).

The choice of raw materials

Quality food comes mainly from carefully selected raw materials. That's why we are committed to using the best national and European grains to ensure superior products in terms of quality and food security.



Innovation and security

Quality is also the result of innovative investments for modern grinding machines, able to control the entire production process through the most innovative electronic systems, and also able to prevent contamination of flour from any external agent.

Quality assurance

We have our own analysis laboratory with machines able to measure the parameters needed to ensure our customers a product that is always with the same high quality characteristics while preserving its naturalness.



Logistics and transport

Our transport equipment allows us to efficiently and timely manage the flour distribution directly from the production plants to the warehouse of our customers without intermediaries.



Molino Candelori Academy

The Academy of Molino Candelori organizes Courses to become professionals of the “White Art”. The Molino Academy collaborates with many organizations in the Abruzzo region which recognize the validity of our professional courses.



Training and upgrade courses for bakers and pizza makers



Partners e collaborations

Molino Candelori undertakes collaborations with important organizations and institutions in the agro-food industry



Our flours

Flour for bread-making



Flour for pizza



Flour for pastry



Flour for fresh pasta



Multigrain flour



Whole flour



Flour and vegetable mixes



Stone-ground flour



High quality wheat production chain



The aim of the project is to stimulate entrepreneurs towards a shorter production chain, where common wheat is cultivated exclusively by local selected farmers.

The selection is made following a strict technical specification designed and controlled to obtain, through the phase of milling, a high quality wheat flour able to give the final consumer a genuine, healthy and tasty product with the certainty of the origin of the raw material. The project has also the purpose to enhance products from our region: Abruzzo.

Molino Candelori is one of the main actors in the "Simply Abruzzo bread and pizza" project, together with the South Central Agriculture Consortium. The project was presented in Milan at the Coldiretti Abruzzo pavilion during Expo 2015.

The project main aim is to produce and offer a high quality tender wheat flour obtained by a short production chain.

The Regional Coordinator of the Campagna Amica Foundation has highlighted the many benefits for the final consumer of a product resulting from the implementation of a short chain.



Phase 1 - Seeds

The South Central Agriculture Consortium selected seeds suitable for the Abruzzo territory to ensure the cultivation of high-quality wheat for the final baking phase.

Phase 2 - Farmers

The South Central Agriculture Consortium guarantees that the cultivation is carried out by farms located exclusively in the coastal and foothill areas of Abruzzo.

Phase 3 - University

All of the phases involved in the project are protected by a technical specification drawn up and verified on the territory by the University of Teramo - Faculty of Biosciences and Agro-Food and Environmental Technologies.



Phase 4 - Storage

Grain storage takes place in the facilities of the South Central Agriculture Consortium, which adopts a protocol that ensures the complete traceability and healthiness of the grain.

Phase 5 - Milling

The grain is transformed into flour by the Molino Candelori through the use of a modern milling process that allows the preservation of organoleptic and quality characteristics.

Phase 6 - Bread and Pizza

The flour obtained through these phases is a product of excellence that bakers and pizza makers can work according to a technical specification that guarantees a genuine, healthy and tasty product.

IN COLLABORAZIONE CON:



FACOLTÀ DI BIOSCENZE
E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI
E AMBIENTALI





Tipo "0" grano 100% italiano / Type "0" 100% italian wheat

Descrizione / Description

Farina ottenuta dalla molitura di grano 100% italiano coltivato secondo un rigoroso disciplinare tecnico stilato in collaborazione con l'università degli studi di Teramo per ottenere un prodotto genuino, salubre, gustoso e con la certezza dell'origine della materia prima.

Flour obtained from the milling of 100% Italian wheat grown according to strict technical specifications drawn up in collaboration with the University of Teramo to get a genuine, wholesome and tasty product and to assure the healthiness of the raw material.



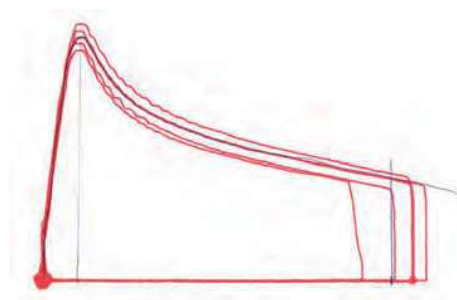
IN COLLABORAZIONE CON:
IN COLLABORATION WITH:



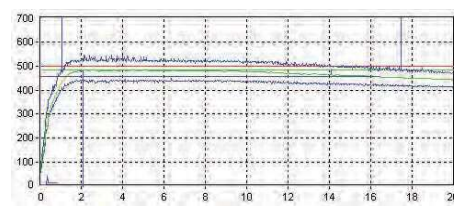
DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS

W	300 - 330
P/L	0,60 - 0,70
Proteine / Proteins	13% min
Glutine / Gluten	11% min
Umidità / Umidity	15,5% max
Ceneri / Ashes	0,65 max
Assorbimento / absorption	58% min
Stabilità / Stability	7 minuti/minutes
Falling number	>250



ALVEOGRAMMA DI CHOPIN CHOPIN ALVEOGRAPH ANALYSIS



FARINOGRAMMA DI BRABENDER BRABENDER FARINOGRAPH ANALYSIS



DATI LOGISTICI / LOGISTIC DETAILS

			
Peso unitario / Unit weight	25kg	-	
Peso unità di Vendita / Selling Unit weight	1200kg	Su richiesta / upon request	
Pezzi per strato/Items per layer	4	-	€ 41 ql
Pezzi per U.V./Items per S.U.	48	-	
Shelf life*	4 mesi / months	30 giorni / days	



*se conservato in luogo fresco ed asciutto / Stored in a cool and dry place



Tipo "00" grano 100% italiano / Type "00" 100% italian wheat

Descrizione / Description

Farina ottenuta dalla molitura di grano 100% italiano coltivato secondo un rigoroso disciplinare tecnico stilato in collaborazione con l'università degli studi di Teramo per ottenere un prodotto genuino, salubre, gustoso e con la certezza dell'origine della materia prima.

Flour obtained from the milling of 100% Italian wheat grown according to strict technical specifications drawn up in collaboration with the University of Teramo to get a genuine, wholesome and tasty product and to assure the healthiness of the raw material.



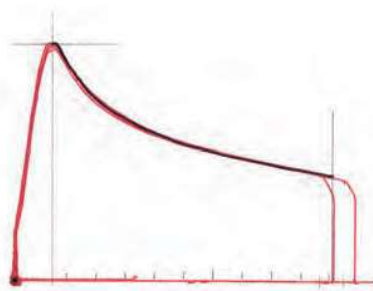
IN COLLABORAZIONE CON:
IN COLLABORATION WITH:



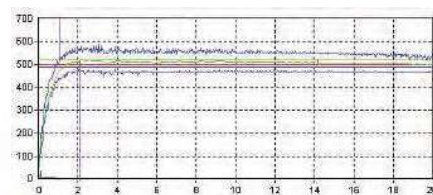
DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS

W	380 - 400
P/L	0,60 - 0,70
Proteine / Proteins	13,5% min
Glutine / Gluten	12% min
Umidità / Umidity	15,5% max
Ceneri / Ashes	0,65 max
Assorbimento / absorption	60% min
Stabilità / Stability	10 minuti/minutes
Falling number	>250



ALVEOGRAMMA DI CHOPIN
CHOPIN ALVEOGRAPH ANALYSIS



FARINOGRAMMA DI BRABENDER
BRABENDER FARINOGRAPH ANALYSIS



DATI LOGISTICI / LOGISTIC DETAILS

		
Peso unitario / Unit weight	25kg	-
Peso unità di Vendita / Selling Unit weight	1200kg	Su richiesta / upon request
Pezzi per strato/Items per layer	4	-
Pezzi per U.V./Items per S.U.	48	-
Shelf life*	4 mesi / months	30 giorni / days

*se conservato in luogo fresco ed asciutto / Stored in a cool and dry place





Tipo "0N" / Type "0N"

Descrizione / Description

Farina ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nazionali e nordeuropei.

Caratterizzata da un colore particolarmente bianco e ricca di sali minerali e proteine, questa farina è ideale per l'ottenimento di pane comune (toscano).

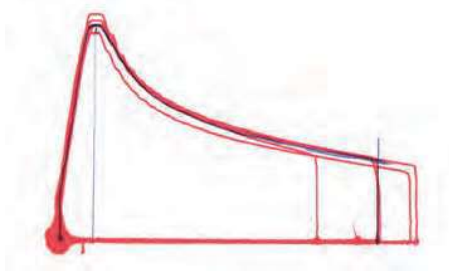
Flour obtained from the milling of national and Northern European grain.

Characterized by a particularly white color and rich in minerals and proteins, this flour is ideal for obtaining common bread.

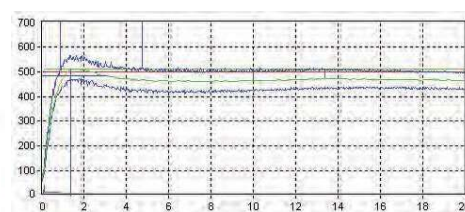
DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS

W	180 - 210
P/L	0,5 - 0,65
Proteine / Proteins	11,5% min
Glutine / Gluten	9,5% min
Umidità / Umidity	15,5% max
Ceneri / Ashes	0,65 max
Assorbimento / absorption	55% min
Stabilità / Stability	3 minuti/minutes
Falling number	>250



ALVEOGRAMMA DI CHOPIN
CHOPIN ALVEOGRAPH ANALYSIS



FARINOGRAMMA DI BRABENDER
BRABENDER FARINOGRAPH ANALYSIS



DATI LOGISTICI / LOGISTIC DETAILS

		
Peso unitario / Unit weight	25kg	-
Peso unità di Vendita / Selling Unit weight	1200kg	Su richiesta / upon request
Pezzi per strato/Items per layer	4	-
Pezzi per U.V./Items per S.U.	48	-
Shelf life*	4 mesi / months	30 giorni / days

€38q1



*se conservato in luogo fresco ed asciutto / Stored in a cool and dry place

Tipo "00" / Type "00"

Descrizione / Description

Farina ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nazionali ed europei.

Caratterizzata da un colore particolarmente bianco, questa farina è ideale per l'impiego in pasticceria e per l'ottenimento di pane comune che non necessita di tenuta superiore a cui conferisce una crosta dorata che contrasta con il candore della mollica.

Flour obtained from the milling of national and European grain.

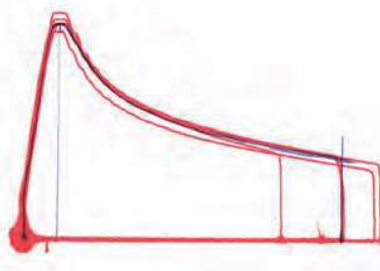
Characterized by a particularly white color, this flour is ideal for pastry and for common bread with a golden crust that contrasts with the whiteness of the crumb.



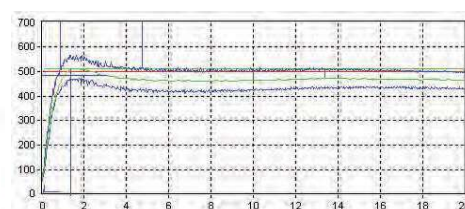
DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS

W	180 - 210
P/L	0,45 - 0,55
Proteine / Proteins	10% min
Glutine / Gluten	8% min
Umidità / Umidity	15,5% max
Ceneri / Ashes	0,50 max
Assorbimento / absorption	53% min
Stabilità / Stability	3 minuti/minutes
Falling number	>250

ALVEOGRAMMA DI CHOPIN
CHOPIN ALVEOGRAPH ANALYSIS



FARINOGRAMMA DI BRABENDER
BRABENDER FARINOGRAPH ANALYSIS



DATI LOGISTICI / LOGISTIC DETAILS

Peso unitario / Unit weight	25kg	-
Peso unità di Vendita / Selling Unit weight	1200kg	Su richiesta / upon request
Pezzi per strato/Items per layer	4	-
Pezzi per U.V./Items per S.U.	48	-
Shelf life*	4 mesi / months	30 giorni / days

€38qI

*se conservato in luogo fresco ed asciutto / Stored in a cool and dry place



Tipo "0S" / Type "0S"

Descrizione / Description

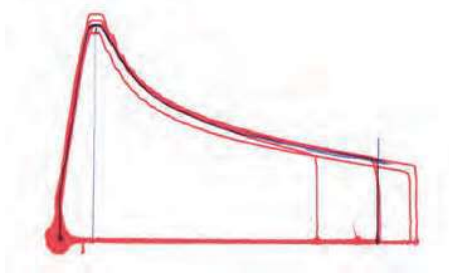
Farina ottenuta dalla macinazione di grani teneri nazionali ed europei. Dall'aspetto particolarmente bianco, questo tipo di farina è consigliata per produzioni di pasticceria e per le panificazioni ove viene esaltato il contrasto fra la crosta dorata e il biancore dell'alveolatura della mollica.

Flour obtained from the milling of national and European grain. Looking very white, this type of flour is recommended for bakery products and for bread production with an enhanced contrast between the golden crust and the whiteness of the crumb.

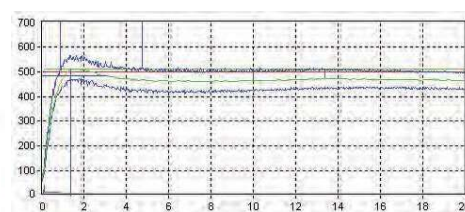
DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS

W	250 - 270
P/L	0,45 - 0,55
Proteine / Proteins	12,5% min
Glutine / Gluten	10,5% min
Umidità / Umidity	15,5% max
Ceneri / Ashes	0,65 max
Assorbimento / absorption	55% min
Stabilità / Stability	5 minuti/minutes
Falling number	>250

ALVEOGRAMMA DI CHOPIN
CHOPIN ALVEOGRAPH ANALYSIS



FARINOGRAMMA DI BRABENDER
BRABENDER FARINOGRAPH ANALYSIS



DATI LOGISTICI / LOGISTIC DETAILS

Peso unitario / Unit weight	25kg	-
Peso unità di Vendita / Selling Unit weight	1200kg	Su richiesta / upon request
Pezzi per strato/Items per layer	4	-
Pezzi per U.V./Items per S.U.	48	-
Shelf life*	4 mesi / months	30 giorni / days

€43ql



*se conservato in luogo fresco ed asciutto / Stored in a cool and dry place

Tipo "0 M" / Type "0M"

Descrizione / Description

È una farina dotata di notevole forza ed elasticità con alto tenore di proteine ottenuto da una equilibrata miscela di grani teneri nazionali e nordeuropei.

Viene utilizzata per prodotti particolari o per rinforzare farine onde ottenere dei miglioramenti produttivi.

Particolarmente indicata per panificazione di qualità superiore.

It is a flour with considerable strength and elasticity with high content of protein obtained from a balanced mixture of national and north European grain.

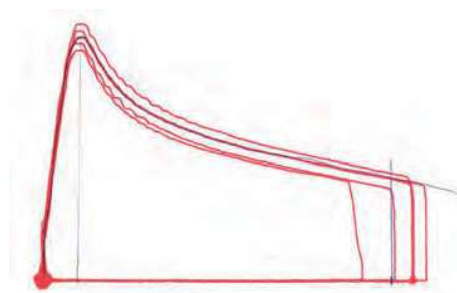
It is used for particular products or to reinforce flours to obtain productivity improvements. Particularly suitable for high quality bakery.



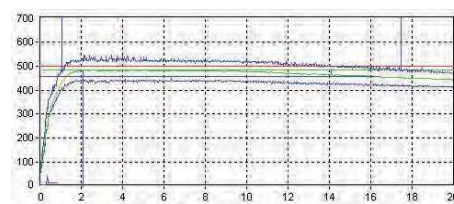
DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS

W	360 - 390
P/L	0,50 - 0,70
Proteine / Proteins	13,5% min
Glutine / Gluten	11,5% min
Umidità / Umidity	15,5% max
Ceneri / Ashes	0,65 max
Assorbimento / absorption	58% min
Stabilità / Stability	10 minuti/minutes
Falling number	>250

ALVEOGRAMMA DI CHOPIN
CHOPIN ALVEOGRAPH ANALYSIS



FARINOGRAMMA DI BRABENDER
BRABENDER FARINOGRAPH ANALYSIS



DATI LOGISTICI / LOGISTIC DETAILS

Peso unitario / Unit weight	25kg	-	
Peso unità di Vendita / Selling Unit weight	1200kg	-	Su richiesta / upon request
Pezzi per strato/Items per layer	4	-	€50ql
Pezzi per U.V./Items per S.U.	48	-	
Shelf life*	4 mesi / months	-	30 giorni / days

*se conservato in luogo fresco ed asciutto / Stored in a cool and dry place





Tipo "2" / Type "2"

Descrizione / Description

Proveniente da grani nazionali e nordeuropei è particolarmente indicata per la produzione di pani semi-integrali.

In essa si evidenzia il buon sapore rustico della crosta e una mollica ambrata grazie ad un basso contenuto di fibra molto fine. Le sue caratteristiche ricordano un po' la classica farina macinata pietra.

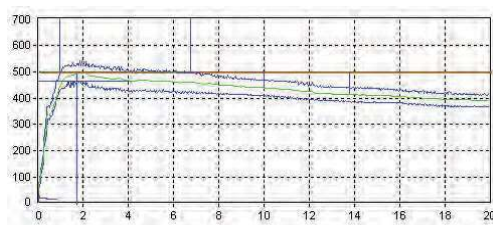
Coming from national and Northern European grains, it is particularly suitable for the production of semi-integrals bread.

A low content of very fine fiber gives a good rustic flavor of the crust and an amber crumb. Its features remind a stone-ground flour.



DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS

Proteine / Proteins	12,5% min
Glutine / Gluten	10,5% min
Umidità / Umidity	15,5% max
Ceneri / Ashes	0,95 max
Assorbimento / absorption	58% min
Stabilità / Stability	5 minuti/minutes
Falling number	>250

FARINOGRAMMA DI BRABENDER BRABRNDER FARINOGRAPH ANALYSIS



DATI LOGISTICI / LOGISTIC DETALIS

		
Peso unitario / Unit weight	25kg	-
Peso unità di Vendita / Selling Unit weight	1200kg	Su richiesta / upon request
Pezzi per strato/Items per layer	4	-
Pezzi per U.V./Items per S.U.	48	-
Shelf life*	4 mesi / months	30 giorni / days

€40q!



* se conservato in luogo fresco ed asciutto / Stored in a cool and dry place



Tipo "integrale fino" / *"Fine whole wheat"*

Descrizione / *Description*

Farina integrale ottenuta da speciale miscela di grani nazionali ed europei appositamente selezionati. La presenza di fibre e di sali minerali conferisce proprietà funzionali al prodotto.

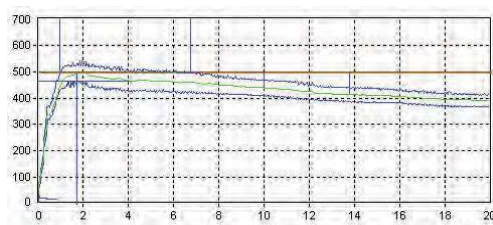
Ideale per la produzione di prodotti da forno integrali lievitati e non.

Whole wheat flour obtained by a special blend of national and European selected grain. The presence of fibers and minerals gives functional properties to the product. Ideal for leavened and not leavened baked products.



DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS

Proteine / <i>Proteins</i>	12,5% min
Glutine / <i>Gluten</i>	11% min
Umidità / <i>Umidity</i>	15,5% max
Ceneri / <i>Ashes</i>	1,3 -1,7 max
Assorbimento / <i>absorption</i>	58% min
Stabilità / <i>Stability</i>	5 minuti/minutes
Falling number	>250

FARINOGRAMMA DI BRABENDER
BRABRNDER FARINOGRAPH ANALYSIS



DATI LOGISTICI / LOGISTIC DETAILS

		
Peso unitario / <i>Unit weight</i>	25kg	-
Peso unità di Vendita / <i>Selling Unit weight</i>	1200kg	Su richiesta / <i>upon request</i>
Pezzi per strato/Items per layer	4	-
Pezzi per U.V./Items per S.U.	48	-
Shelf life*	4 mesi / <i>months</i>	30 giorni / <i>days</i>

€40ql

*se conservato in luogo fresco ed asciutto / *Stored in a cool and dry place*





Tipo “integrale S fino” / “*Fine whole wheat S*”

Descrizione / *Description*

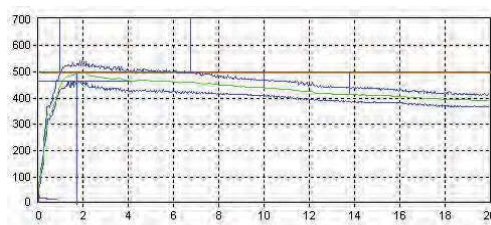
Farina integrale ottenuta da speciale miscele di grani nazionali appositamente selezionati. La presenza di fibre e di sali minerali conferisce proprietà funzionali al prodotto. Ideale per la produzione di prodotti da forno integrali lievitati e non.

Whole wheat flour obtained by a special blend of national selected grain. The presence of fibers and minerals gives functional properties to the product. Ideal for leavened and not leavened baked products.



DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS

W	260 - 280
P/L	0,60 - 0,70
Proteine / <i>Proteins</i>	13% min
Glutine / <i>Gluten</i>	11,5% min
Umidità / <i>Umidity</i>	14,5% max
Ceneri / <i>Ashes</i>	1,3 -1,7 max
Assorbimento / <i>absorption</i>	58% min
Stabilità / <i>Stability</i>	5 minuti/minutes
Falling number	>250

FARINOGRAMMA DI BRABENDER
BRABRNDER FARINOGRAPH ANALYSIS



DATI LOGISTICI / LOGISTIC DETALIS

		
Peso unitario / <i>Unit weight</i>	25kg	-
Peso unità di Vendita / <i>Selling Unit weight</i>	1200kg	Su richiesta / <i>upon request</i>
Pezzi per strato/Items per layer	4	-
Pezzi per U.V./Items per S.U.	48	-
Shelf life*	4 mesi / <i>months</i>	30 giorni / <i>days</i>

€45q1

*se conservato in luogo fresco ed asciutto / *Stored in a cool and dry place*



Tipo "integrale S" / "Whole wheat S"

Descrizione / *Description*

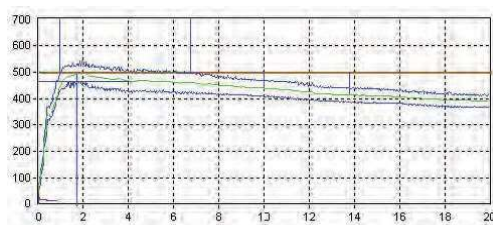
Farina integrale ottenuta da speciale miscela di grani nazionali appositamente selezionati. La presenza di fibre e di sali minerali conferisce proprietà funzionali al prodotto. Ideale per la produzione di prodotti da forno integrali lievitati e non.

Whole wheat flour obtained by a special blend of national selected grain. The presence of fibers and minerals gives functional properties to the product. Ideal for leavened and not leavened baked products.

DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS

W	260 - 280
P/L	0,60 - 0,70
Proteine / <i>Proteins</i>	13% min
Glutine / <i>Gluten</i>	11,5% min
Umidità / <i>Umidity</i>	14,5% max
Ceneri / <i>Ashes</i>	1,3 -1,7 max
Assorbimento / <i>absorption</i>	58% min
Stabilità / <i>Stability</i>	5 minuti/minutes
Falling number	>250

FARINOGRAMMA DI BRABENDER
BRABRNDER FARINOGRAPH ANALYSIS



DATI LOGISTICI / LOGISTIC DETAILS

Peso unitario / <i>Unit weight</i>	25kg	-
Peso unità di Vendita / <i>Selling Unit weight</i>	1200kg	Su richiesta / <i>upon request</i>
Pezzi per strato/Items per layer	4	-
Pezzi per U.V./Items per S.U.	48	- €45ql
Shelf life*	4 mesi / <i>months</i>	30 giorni / <i>days</i>

*se conservato in luogo fresco ed asciutto / *Stored in a cool and dry place*





Tipo "integrale" / "Whole wheat"

Descrizione / Description

Farina integrale ottenuta da speciale miscele di grani nazionali ed europei appositamente selezionati. La presenza di fibre e di sali minerali conferisce proprietà funzionali al prodotto.

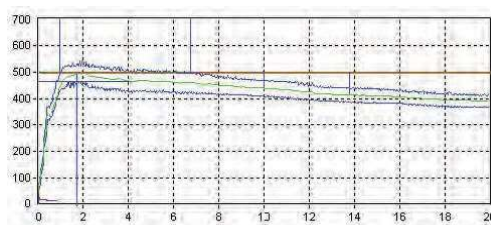
Ideale per la produzione di prodotti da forno integrali lievitati e non.

Whole wheat flour obtained by a special blend of national and European selected grain. The presence of fibers and minerals gives functional properties to the product. Ideal for leavened and not leavened baked products.



DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS

Proteine / Proteins	12,5% min
Glutine / Gluten	11% min
Umidità / Umidity	15,5% max
Ceneri / Ashes	1,3 -1,7 max
Assorbimento / absorption	58% min
Stabilità / Stability	5 minuti/minutes
Falling number	>250

FARINOGRAMMA DI BRABENDER BRABRNDER FARINOGRAPH ANALYSIS



DATI LOGISTICI / LOGISTIC DETAILS

		
Peso unitario / Unit weight	25kg	-
Peso unità di Vendita / Selling Unit weight	1200kg	Su richiesta / upon request
Pezzi per strato/Items per layer	4	€40ql
Pezzi per U.V./Items per S.U.	48	-
Shelf life*	4 mesi / months	30 giorni / days

* se conservato in luogo fresco ed asciutto / Stored in a cool and dry place



Tipo "00" biscotto / Type "00" biscuit

Descrizione / Description

Farina ottenuta da speciali miscele di grani teneri nazionali ed europei appositamente selezionati.

Il basso quantitativo di glutine conferisce una maggiore friabilità alle preparazioni non lievitate, come paste frolle, ed un migliore sviluppo ai dolci ottenuti mediante lievitazione chimica.

Indicata per frollini e altri prodotti dolciari

Obtained from the milling of selected tender national and European grain.

The low amount of gluten gives more friability to not leavened preparations, as well as shortbread, and a better development to desserts obtained by chemical leavening.

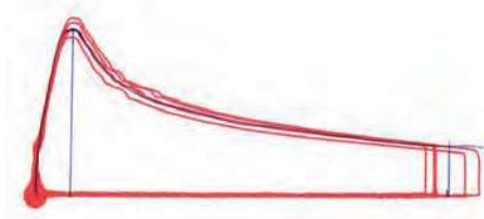
Suitable for biscuits and other pastry products.



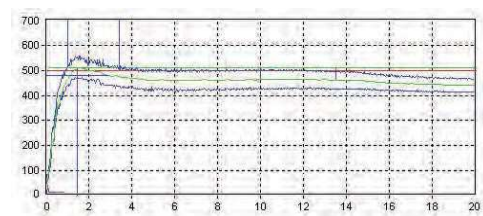
DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS

W	120 - 150
P/L	0,50 - 0,55
Proteine / Proteins	9% min
Glutine / Gluten	7,5% min
Umidità / Umidity	15,5% max
Ceneri / Ashes	0,50 max
Assorbimento / absorption	53% min
Stabilità / Stability	2 minuti/minutes
Falling number	>250

ALVEOGRAMMA DI CHOPIN
CHOPIN ALVEOGRAPH ANALYSIS



FARINOGRAMMA DI BRABENDER
BRABENDER FARINOGRAPH ANALYSIS



DATI LOGISTICI / LOGISTIC DETAILS

Peso unitario / Unit weight	25kg	-
Peso unità di Vendita / Selling Unit weight	1200kg	Su richiesta / upon request
Pezzi per strato/Items per layer	4	€41 ql
Pezzi per U.V./Items per S.U.	48	-
Shelf life*	4 mesi / months	30 giorni / days

*se conservato in luogo fresco ed asciutto / Stored in a cool and dry place



Tipo "00" Le dolci melodie / Type "00" Le dolci melodie

Descrizione / Description

Farina ottenuta da una particolare selezione di grani teneri nazionali ed europei, studiata per le lunghe e lunghissime lievitazioni.

Questa farina, grazie ad un alto valore proteico è in grado di assorbire alte percentuali di acqua e garantisce sempre la stessa tenuta, anche nelle stagioni più calde.

Farina per prodotti pasticceri e a lievitazione naturale

Flour obtained from a particular selection of national and European grain, suitable for long and very long leavening.

This flour, thanks to a high value protein is able to absorb high percentages of water and always ensures the same performance, also in the warmer seasons.

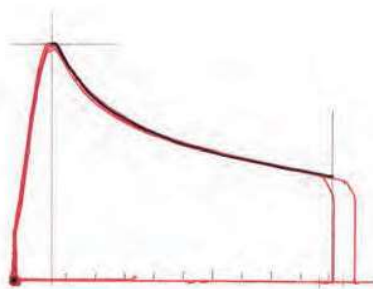
Flour for pastry chefs and sourdough products



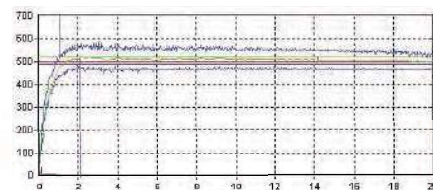
DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS

W	360 - 400
P/L	0,60 - 0,70
Proteine / Proteins	13,5% min
Glutine / Gluten	12% min
Umidità / Umidity	15,5% max
Ceneri / Ashes	0,50 max
Assorbimento / absorption	60% min
Stabilità / Stability	10 minuti/minutes
Falling number	>250

ALVEOGRAMMA DI CHOPIN
CHOPIN ALVEOGRAPH ANALYSIS



FARINOGRAMMA DI BRABENDER
BRABENDER FARINOGRAPH ANALYSIS



DATI LOGISTICI / LOGISTIC DETAILS

Peso unitario / Unit weight	25kg	-
Peso unità di Vendita / Selling Unit weight	1200kg	Su richiesta / upon request
Pezzi per strato/Items per layer	4	€55ql
Pezzi per U.V./Items per S.U.	48	-
Shelf life*	4 mesi / months	30 giorni / days

*se conservato in luogo fresco ed asciutto / Stored in a cool and dry place



Tipo "00R" / *Type "00R"*

Descrizione / *Description*

Farina ottenuta dalla macinazione di grani teneri nazionali ed europei. Dall'aspetto particolarmente bianco, questo tipo di farina è consigliata per produzioni di pasticceria e per le panificazioni ove viene esaltato il contrasto fra la crosta dorata e il biancore dell'alveolatura della mollica.

È molto apprezzata anche nella produzione di pasta fresca, ove l'aggiunta dell'uovo conferisce un colore biondo ambrato.

Flour obtained from the milling of national and European grain. Looking very white, this type of flour is recommended for bakery products and for bread production with an enhanced contrast between the golden crust and the whiteness of the crumb.

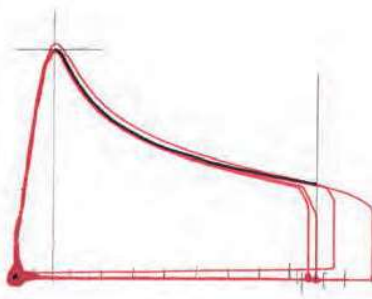
It is very appreciated in the production of fresh pasta, where the added eggs give an amber color blonde.



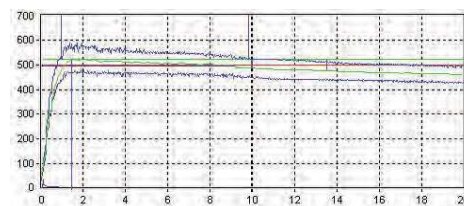
DATI TECNICI / *TECHNICAL DETAILS*

W	240 - 260
P/L	0,55 - 0,65
Proteine / <i>Proteins</i>	11,5% min
Glutine / <i>Gluten</i>	9,5% min
Umidità / <i>Umidity</i>	15,5% max
Ceneri / <i>Ashes</i>	0,50 max
Assorbimento / <i>absorption</i>	55% min
Stabilità / <i>Stability</i>	6 minuti/minutes
Falling number	>250

ALVEOGRAMMA DI CHOPIN *CHOPIN ALVEOGRAPH ANALYSIS*



FARINOGRAMMA DI BRABENDER *BRABENDER FARINOGRAPH ANALYSIS*



DATI LOGISTICI / *LOGISTIC DETAILS*

Peso unitario / <i>Unit weight</i>	25kg	-
Peso unità di Vendita / <i>Selling Unit weight</i>	1200kg	Su richiesta / <i>upon request</i>
Pezzi per strato/Items per layer	4	€44ql
Pezzi per U.V./Items per S.U.	48	-
Shelf life*	4 mesi / <i>months</i>	30 giorni / <i>days</i>

*se conservato in luogo fresco ed asciutto / *Stored in a cool and dry place*





Tipo "00 P" / Type "00 P"

Descrizione / Description

Farina ottenuta dalla macinazione di grani nazionali e nordeuropei ad elevato contenuto proteico. Particolarmente adatta per ottenere svariate tipologie di pasta fresca: tagliatelle, cappelletti, tortelli e lasagne.

Flour obtained from the milling of national and Northern European grain.

This flour is ideal for obtaining several kinds of pasta: tagliatelle, cappelletti, tortelli and lasagne.

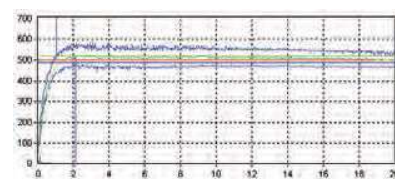


DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS

W	270 - 300
P/L	0,9 - 1,5
Proteine / Proteins	12,5% min
Glutine / Gluten	11% min
Umidità / Umidity	15,5% max
Ceneri / Ashes	0,50 max
Assorbimento / absorption	58% min
Stabilità / Stability	6 minuti/minutes
Falling number	>250

ALVEOGRAMMA DI CHOPIN CHOPIN ALVEOGRAPH ANALYSIS

FARINOGRAMMA DI BRABENDER BRABENDER FARINOGRAPH ANALYSIS



DATI LOGISTICI / LOGISTIC DETAILS

		
Peso unitario / Unit weight	25kg	-
Peso unità di Vendita / Selling Unit weight	1200kg	Su richiesta / upon request
Pezzi per strato/Items per layer	4	-
Pezzi per U.V./Items per S.U.	48	-
Shelf life*	4 mesi / months	30 giorni / days

€46ql

*se conservato in luogo fresco ed asciutto / Stored in a cool and dry place





Farina "L'Allegro" 6h / Flour "L'Allegro" 6h

Descrizione / Description

Farina proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nazionali ed europei non germinati.

Caratterizzata da bassi tempi di lievitazione, è particolarmente adatta per il professionista che vuole ottenere un prodotto eccellente minimizzando i tempi di lievitazione.

In sole 6 ore di lievitazione, questa farina consente di ottenere impasti altamente saporiti, con una buona capacità di assorbimento, che daranno alla pasta un'elasticità elevata.

Indicata per la produzione di pizze tradizionali, al trancio e alla teglia.

Obtained from the milling of national and European non-germinated wheat.

Characterized by short time leavening, it is especially suitable for the professional who wants to obtain an excellent product minimizing the leavening times.

In only 6 hours, this flour allows to obtain highly-flavored dough, with a good absorption capacity, which will give a high elasticity.

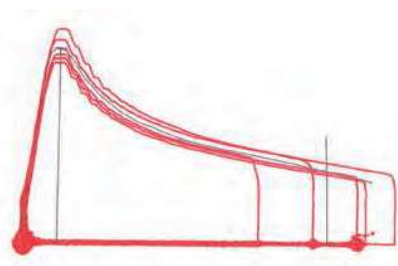
Suitable for the production of traditional pizzas.



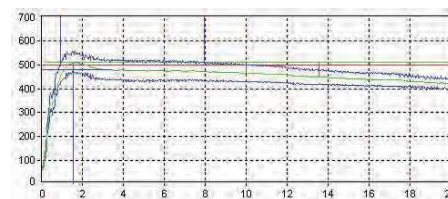
DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS

W	200 - 220
P/L	0,50 - 0,65
Proteine / Proteins	11,5% min
Glutine / Gluten	9,5% min
Umidità / Umidity	15,5% max
Ceneri / Ashes	0,50 max
Assorbimento / absorption	55% min
Stabilità / Stability	3 minuti/minutes
Falling number	>250

ALVEOGRAMMA DI CHOPIN CHOPIN ALVEOGRAPH ANALYSIS



FARINOGRAMMA DI BRABENDER BRABENDER FARINOGRAPH ANALYSIS



DATI LOGISTICI / LOGISTIC DETAILS

Peso unitario / Unit weight	25kg	-
Peso unità di Vendita / Selling Unit weight	1200kg	Su richiesta / upon request
Pezzi per strato/Items per layer	4	- €41 ql
Pezzi per U.V./Items per S.U.	48	-
Shelf life*	4 mesi / months	30 giorni / days

*se conservato in luogo fresco ed asciutto / Stored in a cool and dry place





Farina "La Moderata" 12h / Flour "La Moderata" 12h

Descrizione / Description

Farina proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nazionali ed europei non germinati. I suoi tempi di lievitazione intermedi, fanno sì che la farina "La Moderata" consenta di ottenere impasti con ottima intensità di sapore, caratterizzati da una buona capacità di assorbimento, la quale combinata ad una buona elasticità daranno un prodotto di qualità elevata, degno di un professionista della pizza.

Flour from the milling of national and European non-germinated grain.

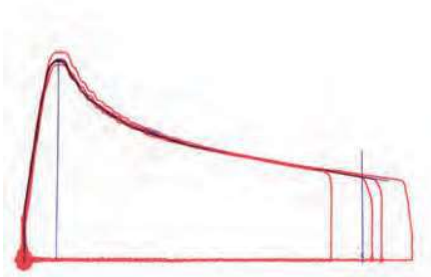
His moderate length of leavening allows to obtain dough with excellent intensity of flavor, characterized by a good absorption capacity, which combined with a good elasticity will give a high quality product, worthy of a pizza pro.



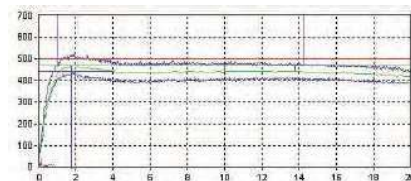
DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS

W	250 - 270
P/L	0,55 - 0,70
Proteine / Proteins	12,2% min
Glutine / Gluten	10% min
Umidità / Umidity	15,5% max
Ceneri / Ashes	0,50 max
Assorbimento / absorption	56% min
Stabilità / Stability	6 minuti/minutes
Falling number	>250



ALVEOGRAMMA DI CHOPIN CHOPIN ALVEOGRAPH ANALYSIS



FARINOGRAMMA DI BRABENDER BRABENDER FARINOGRAPH ANALYSIS



DATI LOGISTICI / LOGISTIC DETAILS

		
Peso unitario / Unit weight	25kg	-
Peso unità di Vendita / Selling Unit weight	1200kg	Su richiesta / upon request
Pezzi per strato/Items per layer	4	-
Pezzi per U.V./Items per S.U.	48	-
Shelf life*	4 mesi / months	30 giorni / days

€46 ql



*se conservato in luogo fresco ed asciutto / Stored in a cool and dry place



Farina "L'Adagio" 24h / Flour "L'Adagio" 24h

Descrizione / Description

Farina proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nazionali ed europei non germinati. Caratterizzata da un alto contenuto proteico e un'alta capacità di assorbimento, questa farina consente di ottenere impasti ad alta intensità di sapore. Grazie ad un'elevata forza di elasticità "L'Adagio" è particolarmente indicata per la produzione di prodotti da forno con tempi di lievitazione lunghi.

Obtained from the milling of national and European non-germinated wheat.

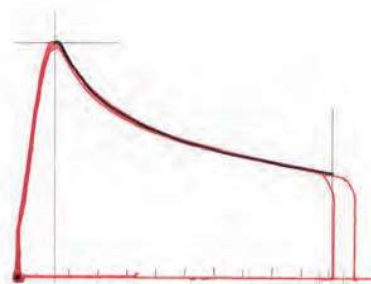
Characterized by a high protein content and a high absorption capacity, this flour allows to obtain a tasty dough. Thanks to its strength and elasticity "Adagio" is particularly suitable for the production of bakery products with long leavening times.



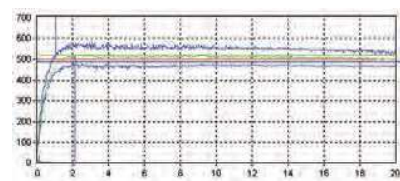
DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS

W	330 - 360
P/L	0,60 - 0,70
Proteine / Proteins	13% min
Glutine / Gluten	11,5% min
Umidità / Umidity	15,5% max
Ceneri / Ashes	0,50 max
Assorbimento / absorption	58% min
Stabilità / Stability	10 minuti/minutes
Falling number	>250

ALVEOGRAMMA DI CHOPIN
CHOPIN ALVEOGRAPH ANALYSIS



FARINOGRAMMA DI BRABENDER
BRABENDER FARINOGRAPH ANALYSIS



DATI LOGISTICI / LOGISTIC DETAILS

		
Peso unitario / Unit weight	25kg	-
Peso unità di Vendita / Selling Unit weight	1200kg	Su richiesta / upon request
Pezzi per strato/Items per layer	4	-
Pezzi per U.V./Items per S.U.	48	-
Shelf life*	4 mesi / months	30 giorni / days

€51ql



*se conservato in luogo fresco ed asciutto / Stored in a cool and dry place

Farina tipo "2" di grano Solina / Solina flour type "2"

Descrizione / Description

Farina ottenuta da macinazione a pietra di grano Solina di provenienza abruzzese.

Il grano Solina è una varietà autoctona di grano tenero coltivata in tutta l'area dell'Appennino abruzzese coinvolgendo i territori del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

Secondo alcuni documenti storici, detto cereale era già presente nelle coltivazioni di queste aree già nel XVI secolo.

Ancora oggi nell'Abruzzo interno il grano di Solina viene coltivato in quota dai 600 ai 1400 metri sul livello del mare.

Flour obtained by stone grinding Solina wheat cultivated in Abruzzo. Wheat Solina is a local variety of wheat grown across the Abruzzo Apennines area involving the territories of the National Park of Gran Sasso and Monti della Laga.

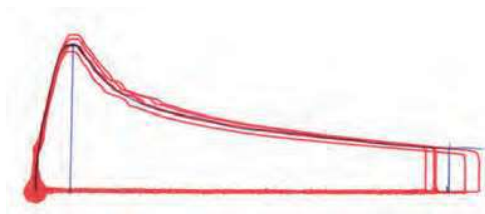
According to some historical documents, this cereal was already present in the cultivation of these areas in the sixteenth century. Still today in the inner areas of the Abruzzo region wheat Solina is grown at high altitude from 600 to 1,400 meters above sea level.



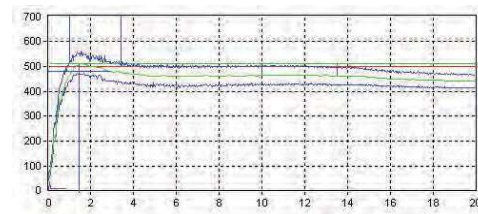
DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS

W	140 - 160
P/L	0,40 - 0,45
Proteine / Proteins	8% min
Glutine / Gluten	5% min
Umidità / Umidity	14% max
Ceneri / Ashes	0,95 max
Assorbimento / absorption	52% min
Stabilità / Stability	2 minuti/minutes
Falling number	>250

ALVEOGRAMMA DI CHOPIN CHOPIN ALVEOGRAPH ANALYSIS



FARINOGRAMMA DI BRABENDER BRABENDER FARINOGRAPH ANALYSIS



DATI LOGISTICI / LOGISTIC DETAILS

Peso unitario / Unit weight	25kg	-
Peso unità di Vendita / Selling Unit weight	1200kg	Su richiesta / upon request
Pezzi per strato/Items per layer	4	-
Pezzi per U.V./Items per S.U.	48	-
Shelf life*	4 mesi / months	30 giorni / days

€180ql



*se conservato in luogo fresco ed asciutto / Stored in a cool and dry place



Farina tipo integrale di Farro / Whole spelt flour

Descrizione / Description

Farina ottenuta dalla macinazione a pietra delle cariossidi di farro. La farina di farro è utilizzata sia per la produzione di pane che di pasta conferendo ai prodotti un sapore pressoché simile a quello bianco, ma con un aroma più intenso.

Flour obtained by the milling of Spelt. Spelt flour is suitable both for the production of bread and pasta, giving the products a flavor similar to those obtained by the use of common wheat, but with a more intense aroma.



DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS

Proteine / Proteins	12,5% min
Glutine / Gluten	5% min
Umidità / Umidity	14% max
Ceneri / Ashes	1,3 - 1,7max

DATI LOGISTICI / LOGISTIC DETAILS

Peso unitario / Unit weight	25kg
Peso unità di Vendita / Selling Unit weight	1200kg
Pezzi per strato/Items per layer	4
Pezzi per U.V./Itemsper S.U.	48
Shelf life*	4 mesi / months

* se conservato in luogo fresco ed asciutto / Stored in a cool and dry place



Su richiesta / upon request



€190ql





Farina tipo integrale Cappelli / Whole Cappelli flour

Descrizione / Description

Farina ottenuta dalla macinazione a pietra del grano Cappelli, una particolare varietà di grano duro selezionata nei primi anni del '900 dal genetista Nazareno Strampelli e coltivata principalmente nell'Italia meridionale. Questa varietà si presenta con una pianta molto alta e resistente, adatta quindi ai terreni del meridione.

Nel 1915 venne dedicata al marchese abruzzese Raffaele Cappelli, senatore del Regno d'Italia, da cui prese il nome.

Flour obtained by grinding Cappelli grain, a special variety of durum wheat selected in the early twelfth century by geneticist Nazareno Strampelli and mainly cultivated in the south of Italy. This variety comes with a very high and strong plant, which suits well with the southern Italy farmland features.

In 1915 it was dedicated to the Marquis Raffaele Cappelli from Abruzzo, Senator of the Kingdom of Italy.



DATI TECNICI / TECHNICAL DETAILS

Proteine / Proteins	12% min
Glutine / Gluten	9% min
Umidità / Umidity	14% max
Ceneri / Ashes	1,3 - 1,7max

DATI LOGISTICI / LOGISTIC DETAILS

Peso unitario / Unit weight	25kg
Peso unità di Vendita / Selling Unit weight	1200kg
Pezzi per strato/Items per layer	4
Pezzi per U.V. /Itemsper S.U.	48
Shelf life*	4 mesi / months

* se conservato in luogo fresco ed asciutto / Stored in a cool and dry place



Su richiesta / upon request



€180qI





Molino F.lli Candeleri

Zona Ind.le 64032 Casoli di Atri (TE)

Tel./Fax 085.8709140

Email: info@molinocandeleri.it

PIVA 00060870672