

CATALOGO PRODOTTI



ITALIANA DEL GRANO

MOLINO ELETTRICO A CILINDRI
E.GASPARINI & C.
LENDINARA (ROVIGO)





NEI NOSTRI PRODOTTI C'È TUTTA L'ANIMA DEL GRANO



CHI SIAMO

Macinazione Lendinara nasce nel 1937 in un piccolo comune della **Pianura Padana**, tra l'Adige e il Po. Di proprietà della famiglia Cavallari da tre generazioni, la nostra azienda mantiene intatti i **valori della tradizione molitoria italiana** uniti a una spinta innovatrice in linea con le esigenze contemporanee dei maestri dell'**arte bianca** e delle **aziende** del comparto agro-alimentare.

PRODOTTI

La **capacità produttiva** e di **stoccaggio** del nostro impianto, il **know-how** dei nostri tecnici mugnai, la **professionalità** e **accuratezza** del laboratorio interno analisi e qualità, la **passione** e la **competenza** del reparto ricerca e sviluppo consentono alla nostra azienda di proporre al mercato **farine e miscele a base di grano tenero** dalle prestazioni eccellenti per **panificazione, pizzeria, pasta fresca, pasticceria e grandi lievitati**.



CLIENTI

Dal 1937 serviamo i **mastri panificatori** proponendo farine di alta qualità. Negli anni il nostro pubblico si è allargato e oggi siamo fieri di servire anche il canale horeca, con particolare riferimento a **pizzerie, catering e ristorazione**. Parte del nostro lavoro quotidiano è dedicato alle migliori **aziende della panificazione e dolciarie** e ai reparti produttivi interni della **grande distribuzione organizzata**.



ANIMA DI PANE®

LE NOSTRE ORIGINI

DAL 1937

DA DOVE NASCE LA NOSTRA ANIMA?

La linea dedicata alla panificazione è l'anima più antica del nostro molino, che nasce in un periodo storicamente difficile, quello tra le due Guerre Mondiali. Le nostre radici affondano in una tradizione fatta di uomini e donne curvi sui campi, di aie al tramonto ricolme di grano dorato, di acqua mescolata alla farina e impasti tiepidi che lievitano quieti e nascosti. Oggi è cambiato tutto, tranne la gioia per il pane caldo e fragrante spezzato tra le mani e condiviso in famiglia e con gli amici.

COME SIAMO CRESCIUTI?

Oggi, dopo più di 80 anni di storia a conduzione familiare, il nostro molino è in grado di soddisfare tutte le esigenze del settore panificazione, con una gamma di prodotti che parte dalle farine di base fino alle farine di forza adatte ai grandi lievitati. L'assortimento della nostra offerta riesce a rispondere sia alle esigenze della lavorazione diretta che indiretta, proponendo la soluzione ideale per ogni tipologia di pane regionale a base di frumento.

COSA VOGLIAMO FARE "DA GRANDI"?

Vogliamo continuare a crescere insieme ai nostri clienti. Per questo motivo abbiniamo alle nostre farine la consulenza puntuale dei nostri tecnologi panificatori, insieme all'organizzazione di appuntamenti formativi dedicati agli artigiani e di eventi divulgativi rivolti al pubblico, mirati alla promozione di uno dei pilastri della nostra alimentazione e della nostra cultura: il buon pane artigianale.

LE NOSTRE FARINE PER PANE

TIPO "O"
E "OO"
W 200-240

TIPO "O"
E "OO"
W 250-260

TIPO "O"
E "OO"
W 300

TIPO "O"
E "OO"
W 340-360

TIPO "O"
E "OO"
> 400

SEMOLA
RIMACINATA

BIO





Anima di Pizza®

Scegli che pizza vuoi,

Noi ti diamo la farina giusta per farla!

Una gamma completa di referenze per trovare il giusto equilibrio tra tradizione, gusto e creatività. La pizza è parte della nostra storia ma è anche uno dei pilastri alimentari del nostro presente: la tradizione si accompagna quindi alla sperimentazione, alla contaminazione o al recupero di alcune tecniche perdute negli anni.

Che cosa accomuna tutte le farine della nostra linea Anima di Pizza?

Due caratteristiche essenziali: l'estensibilità e la facilità di lavorazione.

Le farine per pizza hanno bisogno di essere "gentili", lavorabili, estensibili. Sia negli impasti diretti che indiretti, sia nelle lievitazioni brevi che lunghe, qualunque sia il lievito utilizzato, la parola d'ordine è sempre una: estensibilità. Provare per credere!

Nelle nostre farine ci mettiamo anima e cuore!

Cosa c'è di più italiano e di più buono della pizza?

La pizza è il piatto italiano più conosciuto al mondo, talmente amato che i pizzaioli napoletani sono stati dichiarati Patrimonio dell'Umanità. Ma la pizza non è solamente napoletana, perché la nostra creatività è riuscita a inventarne decine di varianti, tutte meravigliose, tutte da provare.



Pizza & Cinema, cosa c'è di meglio?

Per questo la nostra Anima di Pizza si è rivestita con le illustrazioni ispirate alle più belle dive del cinema, tutte italiane tranne una, riuscite a riconoscerle?

Delicata
W 250-270



Manitoba
W 400-420



Partenope
W 290-310



Luna Romana
W 340-360



ANIMA DI PASTICCERIA

*La nostra farina al servizio
dei maestri pasticceri*

OGNI
DOLCE HA
LA SUA
ANIMA

E OGNI ANIMA HA IL SUO COLORE!

La nostra linea di farine per pasticceria ha **tre diverse referenze**, specificamente bilanciate per i diversi utilizzi, tutte di **qualità eccellente** per garantire la **massima prestazione a sostegno della creatività del maître pâtissier**.

LA MAGGIOR PARTE DELLA PASTICCERIA VIENE COSTRUITA SU IMPASTI DI BASE CHE DEVONO ESSERE IMPECCABILI, PERCHÉ SONO LE FONDAMENTA DEL CAPOLAVORO:

dal millefoglie impalpabile e friabile che custodisce e esalta la crema, al pan di spagna soffice e arioso, facile da tagliare, fino al lievitato che sale leggero con i suoi tesori e le sue farcite.

LA FARINA
ALLA BASE
DI OGNI
CAPOLAVORO

DULCIS
IN FUNDO

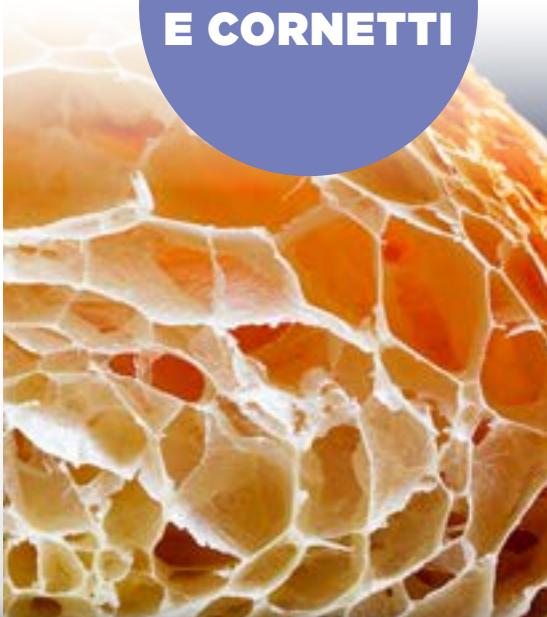
IL DESSERT SI MANGIA TIPICAMENTE A FINE PASTO:

per questo motivo **la sua qualità deve essere elevatissima**, perché viene consumato quasi sempre senza appetito ma con molte aspettative. Il dessert assegna il sigillo di garanzia all'intero menù, non deve mai mancare, **non deve mai tradire. Come la sua farina.**

Farine per Maestri



SFOGLIA
E CORNETTI



BISCOTTI
E FROLLA



GRANDI
LIEVITATI



LA NOSTRA LINEA DI FARINE DI GRANO TENERO

ANIMA DI

PASTA



ESTRAZIONE DA
GRANI SELEZIONATI



IDONEO CONTENUTO
PROTEICO

CON BASSO
CONTENUTO
DI CENERI



DIVERSI TIPI
DI GRANULOMETRIA
PER RISPONDERE
A OGNI ESIGENZA



**CROCCANTEZZA
E LEGGEREZZA
CON MENO SPRECHI!**

**30% IN MENO
DI MISCELA**

rispetto alla media
degli altri prodotti per frittura

Miscela per **FRITTURA E PASTELLA**



**MENO
OLIO**

**MENO
COSTI**

**Perché con la nostra miscela
OTTIENI UNA FRITTURA MIGLIORE?**



- 1** la **farina di riso** regala **croccantezza**.
- 2** la **fecola di patate**, grazie alle sue proprietà assorbenti, mantiene il prodotto asciutto.
- 3** questa **particolare combinazione di farine** riduce lo spreco di prodotto **di circa il 30%** rispetto alla farina "00" classica.
- 4** grazie al **minor utilizzo di miscela** l'**olio** per la frittura si sporca **di meno**, così lo si può utilizzare più a lungo riducendo i consumi e diminuendo i costi di smaltimento olio esausto.
- 5** il **prodotto fritto e poi riscaldato a casa è più buono**: la pastella non si sfalda e non espelle olio.

ANIMA DI GRANO®

UNA GAMMA DI FARINE PER SENTIRSI SPECIALI!

ANIMA DI GRANO VERDE LE FIBRE DEL GRANO, COME VUOI TU!

Le nostre abitudini alimentari stanno ritornando alle origini, quando i gusti erano più rustici e più ricchi di fibre. La nostra Anima di grano offre una gamma completa di prodotti: farina di grano tenero **tipo “1”, tipo “2”, integrale** e **integrale “di forza”**. Scegli in che modo vuoi arricchire i tuoi impasti!

TIPO “1”
W 250-270
W 340-360
W 460-480

TIPO “2”
W 220-240
W 320-350

INTEGRALE
W 180-200
W 260-280
W 270-300
W 430-460



ANIMA DI GRANO MARRONE. QUANDO IL GRANO INCONTRA IL GERME DI MAIS.

Il mais è una coltivazione caratteristica della Val Padana, così come il frumento: da questo storico legame nascono le nostre nuove miscele speciali.

Ryecorn: farina di grano tenero tipo "1", farina di segale e germe di mais tostato.

Zea: farina di grano tenero tipo "1", germe di mais tostato e pasta acida.

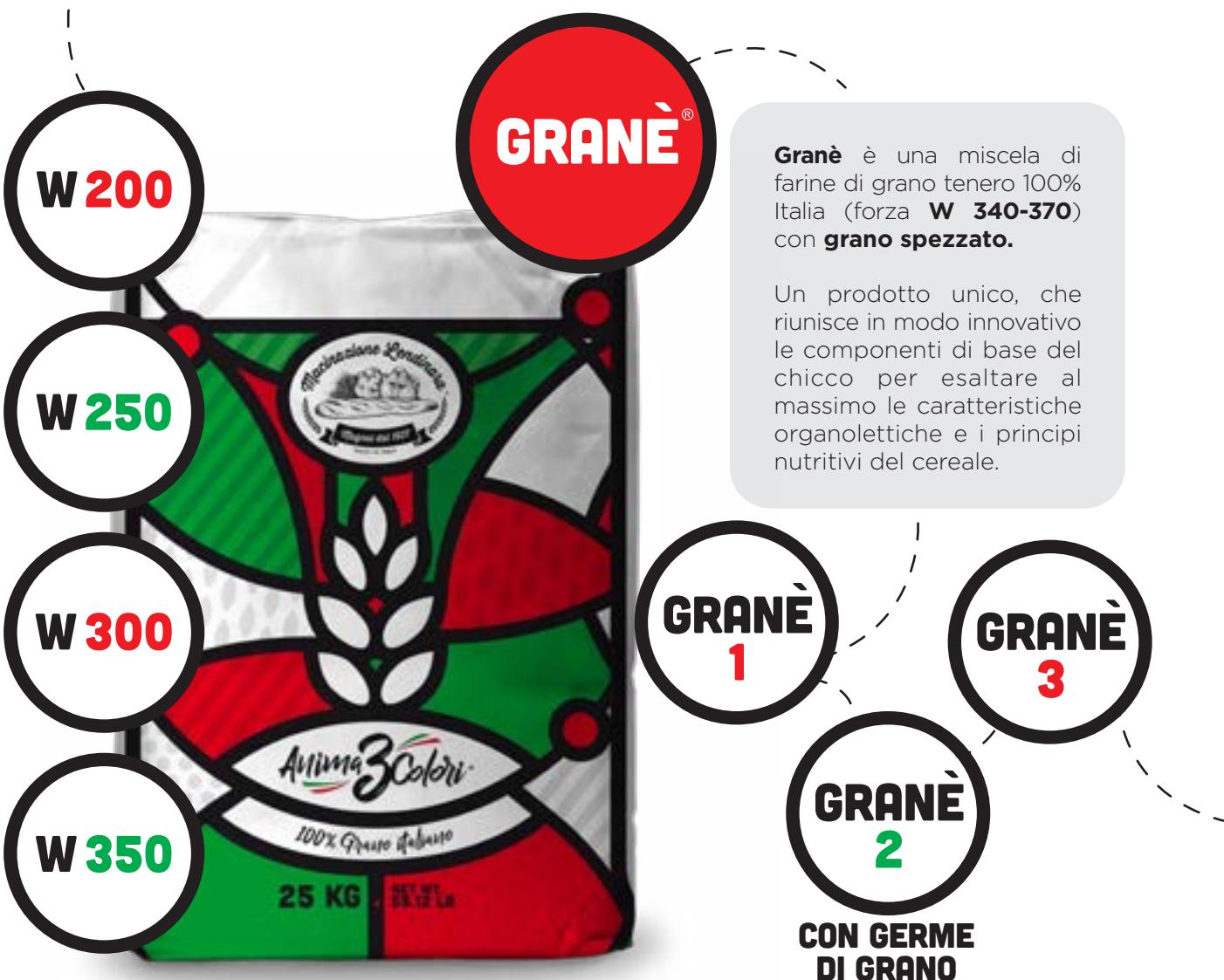
Panero: miscela per pane scuro con farina tipo "0", trito di semi di lino, zucca e girasole, malto e germe di mais tostato





LA NOSTRA FARINA 100% GRANO ITALIANO

Il legame con la nostra terra è uno dei valori su cui è fondata la nostra azienda: la **cura della filiera** è un impegno costante che parte dalla scelta di **fornitori certificati**, prosegue con un **rigido controllo** da parte dei nostri laboratori interni e continua con una ricerca continua per abbinare lo spirito di conservazione del nostro immenso patrimonio gastronomico al desiderio di esplorare nuove modalità di utilizzo ed espressione. Il nostro 100% italiano è un'anima a 3 colori: verde, come la nostra Pianura Padana, bianco come la nostra farina, rosso come la passione che mettiamo ogni giorno nel nostro lavoro.



ANIMA 3COLORI ANCHE IN PACCHETTI DA 1 KG:



PER PIZZA E PANE W 250-270

Farina di media forza e con la giusta percentuale di proteine per preparare moltissime varietà di pane, dal casereccio ai filoncini ai panini morbidi conditi. Indicato anche per la preparazione di pizza in teglia, focacce, piadine, tigelle. Ideale per lievitazioni medie, adatto anche alla macchina per il pane.

PER DOLCI W 190-210

Farina di base per la preparazione di gran parte dei dolci da credenza, dalle frolle al pan di spagna, dal ciambellone ai plumcake. Ideale per impasti che non necessitano di lievitazione o per lievitazioni brevi, adatto sia per lavorazioni a mano che con planetaria.



PER PASTA



Farina studiata per la preparazione della sfoglia per pasta fresca, elastica e facile da lavorare, mantiene inalterato il colore senza ossidare. Ideale sia per impasti con sola acqua che con l'uovo. Adatta sia per lavorazioni a mano con matterello che per la macchina per la pasta.



Tutta l'Anima del Grano

LINEA DA 1KG

LA NOSTRA FARINA PER TUTTI!

LINEA BIOLOGICA

PER CHI VUOLE SCEGLIERE PRODOTTI
DI QUALITA' ECCELLENTE NEL PIENO
RISPETTO DELLA NATURA.

La nostra linea biologica risponde alla continua ricerca di benessere e al desiderio di portare nella propria cucina tutta la qualità di una farina professionale, scelta dai migliori artigiani della nostra Penisola.



W 330-360



W 90-140



W 290-310

W 250-270

W 190-210



LINEA TRADIZIONALE

PER CHI AMA LA TRADIZIONE
DELL'ARTE BIANCA ITALIANA E VUOLE
PORTARE A CASA TUTTA L'ANIMA DEL
GRANO.

La nostra linea di farine per le preparazioni di base è il nostro cavallo di battaglia per conquistare le cucine di tutti gli appassionati di impasti. Chi prova l'eccellenza non potrà più tornare indietro!

Mettiamo la nostra esperienza e le nostre conoscenze tecniche a portata di ogni cucina: ottime farine per professionisti adattate a una versione domestica per ottenere le migliori prestazioni anche con il forno di casa. Farine ottenute da una miscela di grani accuratamente selezionati e bilanciati, sia nella versione tradizionale che biologica.

Una linea completa che comprende miscele adatte alla pizza nelle sue molteplici forme, tradizionale, napoletana, alta e soffice, al pane casereccio e rustico, ai dolci da forno di tutte le tipologie, dalle crostate ai biscotti fino ai ciambelloni. Non manca inoltre la referenza per eseguire alla perfezione pasta fresca e ripiena.



Tutta l'Anima del Grano



SCUOLA DI FARINE ED IMPASTO

CORSI PER PROFESSIONISTI
DELL'ARTE BIANCA

CORSI PER PRIVATI

INIZIATIVE ED EVENTI
PER LE AZIENDE

TURISMO ESPERIENZIALE

segueci su

via Padovana 123, Arcole (Vr)

Per informazioni e prenotazioni: info@cereal-lab.it

Resta aggiornato sui nostri corsi visita www.cereal-lab.it



Tutta l'Anima del Grano

IL NOSTRO DECALOGO DELLA BUONA FARINA

1

SELEZIONE DELLA MATERIA PRIMA

Il primo compito del mugnaio è scegliere i grani migliori per le diverse tipologie di farine che vogliamo ottenere. Non esistono grani più adatti in assoluto, esistono grani ideali per ogni diverso utilizzo.

2

CONTROLLO QUALITÀ E SICUREZZA

Dopo la selezione sul campo è il momento di una verifica in laboratorio: prima della lavorazione i chicchi di grano vengono sottoposti a un controllo a campione, per garantire qualità e sicurezza.

3

PULIZIA E STOCCAGGIO

Scegliere un ottimo grano non basta, occorre garantire anche un adeguato processo di pulitura e di conservazione. Avere numerosi silos di stoccaggio, come nel nostro caso, contribuisce a mantenere eccellente la qualità della materia prima.

4

MACINAZIONE LENTA

Il grano è un ingrediente vivo e va trattato con sensibilità: i nostri cilindri sono tarati per macinare in modo lento e prolungato, con diversi passaggi, che consentono di ottenere massima qualità e sicurezza nelle diverse fasi.

5

MISCELAZIONE

E' il momento magico, quello dove emerge tutta l'esperienza del mugnaio: la combinazione delle diverse varietà macinate è un passaggio estremamente delicato in cui nasce, ogni giorno, la farina che ci serve.

6

RIPOSO

Dopo tanto lavoro è il momento di concedere alla farina la giusta pausa: è necessario un tempo di riposo adeguato perché diventi stabile e finalmente pronta per l'uso.

7

CONTROLLO DEI PARAMETRI

Prima del suo ingresso nel mondo dell'arte bianca, la farina deve essere ulteriormente controllata e verificata nei suoi valori di forza, estensibilità, stabilità e indice di caduta, secondo scheda tecnica verificata.

8

INSACCO

La qualità del sacco e della palletizzazione sono fondamentali per un buon mantenimento del prodotto e sono una condizione imprescindibile per un corretto trasporto.

9

TRASPORTO

Anche i tempi e le modalità di trasporto sono una fase delicata per mantenere l'integrità e le condizioni della merce, che deve essere sempre protetta da fonti di calore e dall'umidità.

10

CONSERVAZIONE

Dopo la consegna i nostri magazzini di stoccaggio e i centri di distribuzione hanno la responsabilità di garantire ambienti salubri, areati, ciclicamente verificati e igienizzati.



Macinazione Lendinara S.p.a. Unipersonale
Sede Amministrativa via Caduti sul Lavoro, 31 - 45026 Lendinara (Ro)
Tel. 0425 601590 - Fax 0425 601595 - info@macinazionelendinara.it
Stabilimento, via Padovana 123, 37040 Arcole (Vr)
Tel. 045 7636531 - Fax 045 7636541 - arcbole@macinazionelendinara.it

Resta aggiornato sulle nostre novità
www.macinazionelendinara.it
seguici su

