LOIZZO

MOLINI DAL 1968

COMPANY PROFILE

ALTA SEMOLA

le Macinate a pietra

ALTA FARINA

CHI SIAMO
ABOUT US

Molini Loizzo è un'azienda fondata sulla storia di una grande famiglia, operante da oltre 50 anni nel settore cerealicolo e molitorio. La nostra forza è rappresentata da un team di persone che lavorano quotidianamente con passione e dall'impiego di tecnologie di alta innovazione.
L'impresa è costituita da due impianti molitori perfettamente automatizzati, dedicati alla macinazione di GRANO DURO per circa 450 ton/giorno e GRANO TENERO per circa 200 ton/giorno, con una capacità produttiva annuale totale di circa 240.000 tonnellate, più impianti di stoccaggio per materie prime per più 30.000 tonnellate.

Molini Loizzo is a Company founded on the history of a family operating for over 50 years in the cereal and milling sector. Our strength is our team of people working every day with passion and by the use of highly innovative technologies.
The company consists of two perfectly automated milling plants, dedicated to grinding DURUM WHEAT for about 450 tons / day and SOFT WHEAT for about 200 tons / day, having a total annual production capacity of about 240,000 tons, plus storage facilities for raw materials for more than 30,000 tons.

Da generazioni siamo specializzati nella produzione di semola rimacinata di grano duro, semola di grano duro, farine di grano tenero e semole e farine biologiche.

For generations we have specialized in the production of remilled durum wheat semolina, durum wheat semolina, soft wheat flour and semolina and

2 IMPIANTI MOLITORI PERFETTAMENTE AUTOMATIZZATI

2 MILLING PLANTS PERFECTLY AUTOMATED

450 TON/GIORNO DI GRANO DURO
200 TON/GIORNO DI GRANO TENERO

450 TON / DAY OF DURUM WHEAT
200 TON / DAY OF SOFT WHEAT

240.000 TON/ANNO DI CAPACITÀ PRODUTTIVA

240,000 TONS / YEAR OF PRODUCTION CAPACITY

IL NOSTRO TEAM
OUR TEAM

Siamo una realtà industriale fondata sulla forza di una grande famiglia operante **da oltre 50 anni** nel settore cerealicolo e molitorio.

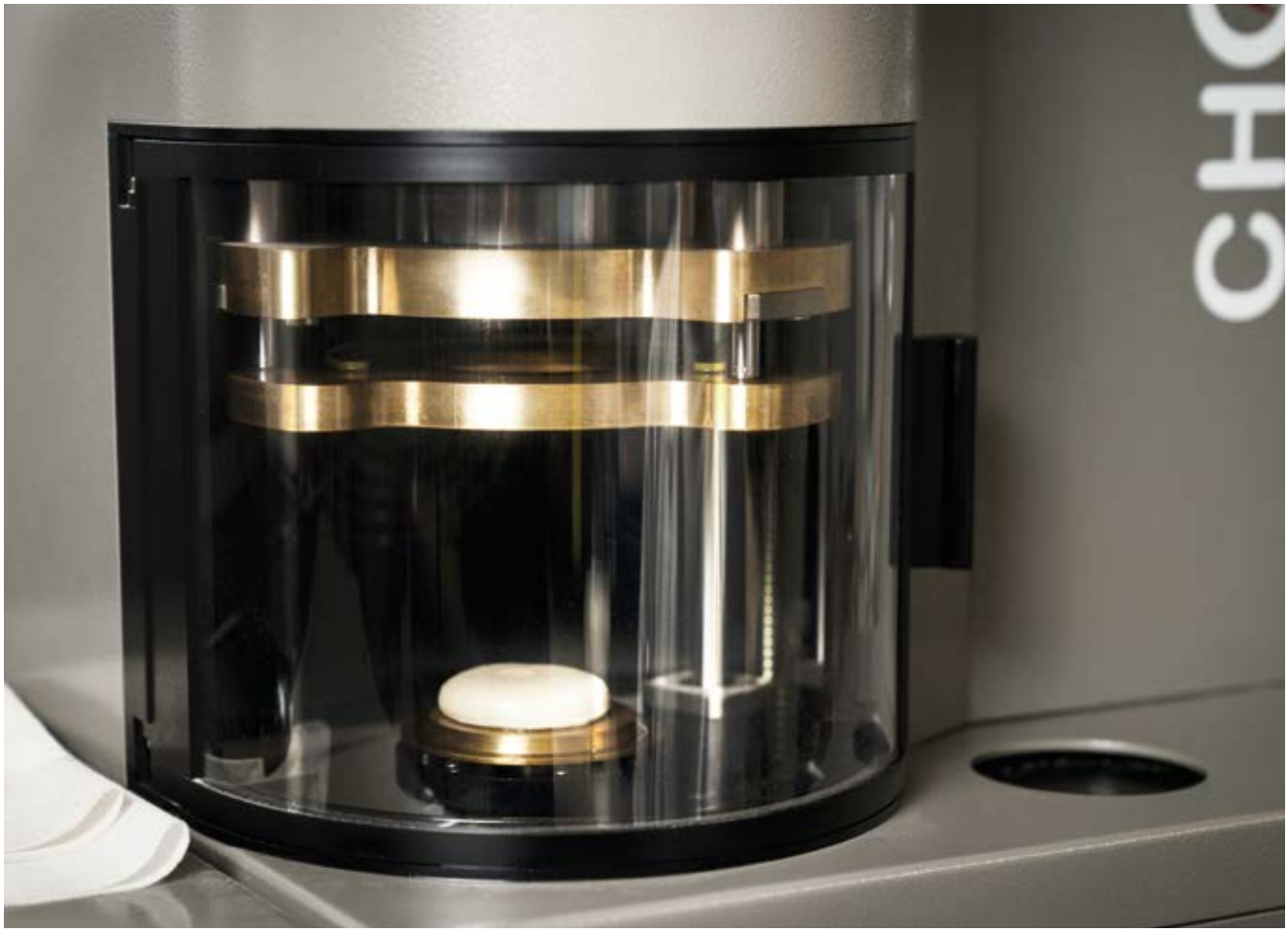
We are an industrial reality founded on the strength of a large family operating for over 50 years in the cereal and milling sector.

INDUSTRIE MOLITORIE C.D.P.

Un mix di **PERSONE**
TECNOLOGIE
MACCHINARI
INNOVAZIONE

a mix of people, machinery, innovation, technologies

questi i nostri punti di **FORZA**
our **STRENGHT**


CHO

DOVE SIAMO

WHERE WE ARE

Gli impianti si trovano ad Altamura, città agricola e molitoria per tradizione. Il suo territorio è riconosciuto a livello nazionale e internazionale per la coltivazione di grano duro dalle eccellenti proprietà organolettiche e per la produzione del rinomato "Pane di Altamura". Il nostro valore aggiunto risiede nella profonda cultura dei grani locali che, unita al progresso tecnologico, ci permette di realizzare prodotti idonei per mercati trasversali.

The factory is locted in Altamura, an agricultural and milling town by tradition. Its territory is nationally and internationally recognized for the cultivation of durum wheat with excellent organoleptic properties and for the production of the famous "Bread of Altamura." Our added value lies in the profound culture of local grains which, combined with technological progress, allows us to create products suitable for cross-market.

l pane di Altamura è un prodotto di panetteria tradizionale di Altamura. È ottenuto dall'impiego di semole (molto ricca di glutine) rimacinate di varietà di grano duro coltivato nei territori dei comuni della Murgia.

Altamura bread is a traditional bakery product from Altamura. It is obtained from the use of remilled semolina of durum wheat varieties(very rich in gluten) grown in the municipalities of the

LAB & QUALITÀ

LAB & QUALITY

QUALITÀ CERTIFICATA
CERTIFIED QUALITY

L'obiettivo è quello di garantire prodotti sani, sicuri e di alto valore. La qualità del prodotto finito è massimizzata tramite l'impiego di macchinari che garantiscono ottimi risultati sia dal punto di vista organolettico che igienico-sanitario. La selezionatrice ottica, nella fase di pulizia del frumento, individua ed elimina i chicchi neri e macchiati. I macchinari utilizzati per la decorticazione separano, prima della macinazione, la parte cruscale dalla mandorla farinosa. I controlli avvengono all'interno di un laboratorio moderno ed efficiente, adeguato agli standard e ai controlli qualitativi. Le analisi alimentari rispettano le procedure HACCP, preservando la qualità degli alimenti nell'intero ciclo di lavorazione.
Le certificazioni di Prodotto BIOLOGICO garantito da Icea, ISO 9001:2015,BRC e IFS, rappresentano un pregio per la nostra società che mira al continuo perfezionamento del prodotto.
Le analisi merceologiche e reologiche di routine vengono effettuate con precisione all'interno del suddetto laboratorio, le altre prove altamente specialistiche vengono destinate ai laboratori validati da Accredia.

Our goal is to guarantee healthy, safe and high-value products. The quality of the finished product is maximized through the use of machinery that guarantees excellent results both from an organoleptic and hygienic-sanitary point of view. The optical sorter, in the wheat cleaning phase, identifies and eliminates black and stained grains. The machinery used for decortication separates, before grinding, the bran portion from the powdery almond. The checks take place within a modern and efficient laboratory, suitable to the standards and quality controls.
Food analyzes comply with HACCP procedures, preserving food quality throughout the entire processing cycle.
The BIOLOGICAL Product certifications guaranteed by Icea, ISO 9001: 2015, BRC and IFS, constitute a quality for our company that aims at the continuous improvement of the product.
The merchandise and rheological analysis routine are carried out with precision within the aforementioned laboratory, while other highly specialized tests are assigned to laboratories validated by Accredia.

La qualità dei prodotti è garantita da un processo produttivo certificato in tutte le sue fasi.

The quality of the products is guaranteed by a production process certified in all its

PRODUCIAMO
PRODUCTS

I NOSTRI PRODOTTI
OUR PRODUCTS

I nostri prodotti soddisfano le richieste di un mercato sempre più attento alle materie prime e alla qualità. Produciamo e distribuiamo prodotti caratterizzati da diverse tipologie di cereali. Creiamo varie miscele di grani per soddisfare al meglio le esigenze dei nostri clienti: pastifici, panifici industriali, panifici artigianali ed industrie di trasformazione. Molini Loizzo si avvale di selezionatrici ottiche per la pulizia e di tecnologie della decorticazione, in questo modo i prodotti finiti risultano perfezionati dal punto di vista organolettico e da quello igienico-sanitario.
Una particolare attenzione si deve alla nostra linea di semole e farine macinate a pietra la cui molitura consente di conservare le qualità organolettiche del cereale e i benefici nutrizionali della fibra, dei sali minerali, delle vitamine e del germe vitale.
L'intento è quello di proporre prodotti di alto valore biologico e genuini, gustosi come da tradizione.

Our products meet the needs of a market that is increasingly mindful to raw materials and quality. We produce and distribute products characterized by different types of cereals. We make various grain blends to best meet the needs of our customers: pasta factories, industrial bakeries, artisan bakeries and processing industries. Molini Loizzo uses optical sorters for cleaning and decortication technologies, in this way the finished products are improved from an organoleptic and hygienic-sanitary point of view.
Particular attention is paid to our line of stone-ground semolina and flour whose milling allows us to preserve the organoleptic qualities of the cereal and the nutritional benefits of the fiber, mineral salts, vitamins and vital germ.
The intent is to offer high-value organic and natural products and tasty as usual.

LE SEMOLE
SEMOLINA

ALTA SEMOLA
HIGH QUALITY SEMOLINA

LOIZZO MOLINI DAL 1968

L'impasto che si ottiene dalla semola di granoduro possiede un'elevata tenacità, il che lo rende ottimo sia per la panificazione che per la produzione di pasta.

Durum wheat semolina obtained from the milling and sifting of highly selected hard grains mixtures freed from foreign substances and impurities. Recommended for the production of high quality

PER PASTIFICAZIONE
INDUSTRIALE

FOR PASTA MAKING / INDUSTRIAL

SEMOLE DI GRANO DURO DURUM WHEAT SEMOLINA

Semola di grano duro ottenuta dalla macinazione e abburattamento di miscele di grani duri altamente selezionati liberati da sostanze estranee ed impurità. Consigliata per la produzione di pasta secca industriale di alta qualità.

Durum wheat semolina obtained from the milling and sifting of highly selected hard grains mixtures freed from foreign substances and impurities. Recommended for the production of high quality

Semola di grano duro p11	Durum wheat semolina p11	**PROTEINE/**PROTEINS	min 11,50%
Semola di grano duro p12	Durum wheat semolina p12	**PROTEINE/**PROTEINS	min 12,00%
Semola di grano duro p13	Durum wheat semolina p11	**PROTEINE/**PROTEINS	min 13,00%
Semola di grano duro p14	Durum wheat semolina p12	**PROTEINE/**PROTEINS	min 14,00%

INTEGRALE WHOLEMEAL SEMOLINA

Semola di grano duro integrale consigliata per la produzione di pasta e pane integrale, dall'alto contenuto di fibre.

Whole durum wheat semolina recommended for the production of pasta and whole wheat bread, with a high fiber content.

PROTEINE/PROTEINS	min 11,50%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 9,50%
FIBRA/FIBER	min 6%

PER PASTIFICAZIONE ARTIGIANALE

FOR PASTA MAKING / HOMEMADE

CALIBRATA TOP TOP CALIBRATED

Semola di grano duro dalla granulometria superiore, ideale per la produzione artigianale di pasta fresca e pasta ripiena.

Durum wheat semolina with superior granulometry, ideal for the homemade production of fresh pasta and stuffed pasta.

PROTEINE/PROTEINS	min 12,00%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 10,00%
COLORE/COLOR (b+) t.q.	min 27,00%

CALIBRATA PREMIUM SUPERIOR CALIBRATED

Semola di grano duro di qualità superiore ottenuta dal cuore del chicco dei migliori grani duri, caratterizzata dal colore giallo intenso e dalla granulometria perfettamente calibrata. E' consigliata per la produzione di pasta fresca artigianale di qualità superiore.

Durum wheat of superior quality obtained from the center of the grain of the best durum wheat and is characterized by the intense yellow color and size perfectly calibrated. It's recommended for the production of homemade pasta of superior quality.

PROTEINE/PROTEINS	min 13,00%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 11,00%
COLORE/COLOR (b+) t.q.	min 29,00%

SEMOLA DI GRANO DURO S0 DURUM WHEAT SEMOLINA S0

Semola di grano duro dalla granulometria superiore, ideale per la produzione artigianale di pasta fresca e pasta speciale.

Durum wheat semolina with superior grain size, ideal for homemade fresh pasta and special pasta.

PROTEINE/PROTEINS	min 13,00%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 11,00%
COLORE/COLOR (b+) t.q.	min 29,00%

SEMOLA DI GRANO DURO S1 DURUM WHEAT SEMOLINA S1

Da una attenta selezione di grano duro produciamo la semola di grano duro S1 caratterizzata da un colore giallo intenso e da una granulometria ottimale ideale per la produzione di Cous Cous.

From a careful selection of durum wheat we produce S1 durum wheat semolina characterized by an intense yellow color and an ideal granulometry ideal for the production of Cous Cous.

PROTEINE/PROTEINS	min 13,00%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 11,00%
COLORE/COLOR (b+) t.q.	min 29,00%

PER PANIFICAZIONE FOR BREAD

RIMACINATA TOP REMILLED SEMOLINA

Semola rimacinata ottenuta dalla selezione di pregiate varietà di grano duro, indicata per la produzione di pani regionali, pizze, focacce, frise, friselle e preparazioni dolciarie.

Remilled semolina obtained from the selection of fine durum wheat varieties, ideal for the production of regional breads, pizzas, focaccia, frize, friselle and

W=200 ± 0,20 P/L=1,80 ± 0,20

PROTEINE/PROTEINS	min 12,00%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 9,50%
COLORE/COLOR (b+) t.q.	min 19,00%

RIMACINATA PREMIUM PREMIUM REMILLED SEMOLINA

Semola rimacinata dal colore giallo intenso e dall'elevato contenuto proteico che assicura un elevato assorbimento e una buona tenuta in lievitazione. Indicata per di pane di grossa e media pezzatura(pane di Altamura), per pizze, focacce, e preparazioni dolciarie.

Remilled semolina with an intense yellow color and a high protein content that ensures high absorption and good leavening. Suitable for large and medium-sized bread (Altamura bread), for pizzas, focaccias and confectionery preparations.

W=250 ± 0,20 P/L=1,50 ± 0,20

PROTEINE/PROTEINS	min 13,00%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 11,00%
COLORE/COLOR (b+) t.q.	min 22,00%

LE FARINE
FLOUR

ALTA FARINA
High Quality Flour

Farine ottenute dalla macinazione di grano tenero di forza variabile al fine di produrre prodotti differenti che soddisfando le diverse esigenze del mercato.

Flours obtained from the milling of soft wheat of variable strength in order to produce different products that meet the different needs

BISCOTTO BISCUITS

Farina ottenuta da grani biscottieri di elevata qualità. 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. Ideale per biscotti frollini, taralli bolliti, torte soffici, cialde, crema pasticcera e besciamelle.

Flour obtained from high quality biscuit grains. The low quantity of gluten gives a greater friability to unleavened preparations such as pastry and a better development to desserts obtained by chemical leavening. Ideal for biscuits, boiled taralli, soft cakes,

W=100 ± 20 **P/L= 0,50 ± 0,10**

PROTEINE/PROTEINS	min 10,50%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 8,00%

TARALLI TARALLI

Farina prodotta da una miscela selezionata di grani teneri di bassa forza, indicata sia per la produzione industriale che per quella artigianale di taralli e frise, prodotti tipici pugliesi.

Flour produced from a selected blend of low-strength soft wheat, suitable for both industrial and artisan production of "taralli" and "frise" typical Apulian products.

W=160 ± 20 **P/L= 0,60 ± 0,10**

PROTEINE/PROTEINS	min 10,80%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 9,00%

TIPO 00 TYPE 00

Farina consigliata per l'ottenimento di pane comune che non necessita di tenuta superiore, di facile idratazione e ottima lavorabilità. Farina di rinfresco per impasto con biga. Per impasti soffici che conservano leggerezza dopo la cottura.

Flour recommended for common bread that does not require superior sealing, easy hydration and excellent workability. Refreshment flour for dough with biga. For soft doughs that preserve lightness after cooking.

W=220 ± 20 **P/L= 0,60 ± 0,10**

PROTEINE/PROTEINS	min 11,50%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 9,50%
CENERI/CENERI	max 0,55

TIPO 0 TYPE 0

Farina meno raffinata consigliata per l'ottenimento di pane comune che non necessita di tenuta superiore, di facile idratazione e ottima lavorabilità. Farina di rinfresco per impasto con biga. Per impasti soffici che conservano leggerezza dopo la cottura.

Less refined flour recommended for obtaining common bread that does not require superior durability, easy hydration and excellent workability. Refreshment flour for dough with biga. For soft doughs that preserve lightness after cooking.

W=220 ± 20 **P/L= 0,70 ± 0,10**

PROTEINE/PROTEINS	min 11,50%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 9,50%
CENERI/CENERI	max 0,65

TIPO 1 TYPE 1

Farina con un maggior contenuto di fibre consigliata per l'ottenimento di pane comune che non necessita di tenuta superiore, di facile idratazione e ottima lavorabilità. Farina di rinfresco per impasto con biga. Per impasti soffici che conservano leggerezza dopo la cottura.

Flour with a higher fiber content recommended for obtaining common bread that does not require superior durability,, easy hydration and excellent workability. Refreshment flour for dough with biga. For soft doughs that preserve lightness after cooking.

W=220 ± 20 **P/L= 0,80 ± 0,10**

PROTEINE/PROTEINS	min 11,50%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 9,50%
CENERI/CENERI	max 0,80

RINFORZATA REINFORCED

Da una equilibrata miscela di grani teneri di elevata qualità produciamo questa farina consigliata per panificazione di qualità superiore, per il pane francese, le ciabatte o per il rinfresco delle bighe. Ideale per impasti che richiedono tempi di riposo medi. Utilizzata anche per impasti soggetti a processi di fermo lievitazione e per prodotti surgelati.

From a balanced blend of high quality soft grains we produce this flour, recommended for superior quality bread, for French bread, ciabatta or for the refreshment of bigas. Ideal for doughs that require medium rest times. Also used for doughs that need to stop rising and for frozen products.

W=260 ± 20 **P/L= 0,60 ± 0,10**

PROTEINE/PROTEINS	min 12,00%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 10,50%

PANINI SANDWICHES

Farina di qualità superiore consigliata per pane speciale, michette, sfilatini, ciabatte. E' spesso usata in miscela per una migliore resa e per la produzione di bighe. Ideale per impasti che richiedono tempi lunghi di lievitazione, per impasti soggetti a processi di fermo lievitazione e per prodotti surgelati.

Superior quality flour recommended for special breads, "michette", baguette, "ciabattine". It is often used in a mixture for a better yield and for the production of bigas. Ideal for doughs that require long leavening times, for doughs that need to stand and for frozen

W=300 ± 20 **P/L= 0,60 ± 0,10**

PROTEINE/PROTEINS	min 12,50%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 11%

SOFFIATA PUFFED FLOUR

Farina ottenuta da miscele di grani teneri di primissima qualità indicata per lavorazioni che necessitano di ottima tenuta. Tipica farina per tempi lunghi di lievitazione(18-24ore) con percentuali di lievito e acqua rapportate alle condizioni atmosferiche. Puo essere inoltre impiegata per processi di lievitazione naturale, per pane speciale e di piccola pezzatura (pani soffiati).

Flour obtained from blends of soft wheat of the highest quality, indicated for processing that requires excellent stability. Typical flour for long leavening times (18-24 hours) with yeast and water percentages compared to atmospheric conditions. It can also be used for natural leavening processes, for special breads and small pieces

W=330 ± 20 **P/L= 0,60 ± 0,10**

PROTEINE/PROTEINS	min 13,00%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 11,50%

SOFFIATA SPECIALE SSPECIAL PUFFED FLOUR

Farina ottenuta da miscele di grani teneri di primissima qualità indicata per lavorazioni che necessitano di ottima tenuta. Tipica farina per prodotti che necessitano di lunghe lievitazioni (fino a 48 ore).

Flour obtained from blends of soft wheat of the highest quality, indicated for processing that requires excellent stability. Typical flour for products that require long rising (up to 48 hours).

W=350 ± 20 **P/L= 0,60 ± 0,10**

PROTEINE/PROTEINS	min 13,50%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 12%

MANITOBA MANITOBA

Farina ottenuta da una particolare lavorazione di grani teneri del nord america, studiata per lunghissime lievitazioni. Ideale per ciabatte,lievitati e per la tecnologia del freddo. Consigliata anche per soffiati. Questa farina grazie ad un alto valore proteico è in grado di assorbire alte percenutali di acqua e garantisce sempre la stessa tenuta ,anche nelle stagioni piu calde.

Flour obtained from a particular processing of soft grains of North America, designed for very long leavening. Ideal for bread "slippers", leavened products, and for refrigeration technology. Also recommended for gun puffed products. This flour thanks to a high protein value is able to absorb high percentages of water and always guarantees the same seal, even in the hottest

W=400 ± 20 **P/L= 0,50 ± 0,10**

PROTEINE/PROTEINS	min 14,00%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 12,50%

INTEGRALE WHOLEMEAL FLOUR

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

Whole wheat flour obtained from special blends specially selected heat mixtures. The presence of fibers gives functional properties to the product. Ideal for the production of leavened and non-baked whole grain

W=200 ± 20 **P/L= 1,00 ± 0,10**

PROTEINE/PROTEINS	min 12,00%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 10,00%

PIZZA TOP PIZZA TOP

Farina ottenuta da una attenta selezione di grani italiani ed esteri accuratamente miscelati per garantire la costanza del prodotto. Il buon contenuto di glutine rende questa farina versatile, ideale per la preparazione di pizza italiana al piatto, pizza in teglia e focacce. Media lievitazione.

Flour obtained from a careful selection of Italian and foreign grains carefully mixed to guarantee product constancy. The good gluten content makes this flour versatile, ideal for the preparation of Italian pizza, pan pizza and focaccia. Medium rising.

W=290 ± 20 **P/L= 0,60 ± 0,10**

PROTEINE/PROTEINS	min 12,50%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 11,00%

PIZZA PREMIUM PIZZA PREMIUM

Farina ottenuta da miscele di grani teneri di primissima qualità ad alto contenuto proteico per garantire un'ottima stabilità e un alto assorbimento di liquidi, favorendo l'ottimale estensibilità. Questa farina è ideale per la preparazione di pizza italiana al piatto, pizza al metro, pizza in teglia, pizza in pala alla romana e focacce. Lunga lievitazione.

Flour obtained from mixtures of soft grains of the highest quality with a high protein content to guarantee excellent stability and high absorption of liquids, favoring optimal extensibility. This flour is ideal for preparing Italian flat pizza, pizza "al metro", pizza in a pan, pizza "alla romana" and focaccia. Long

W=340 ± 20 **P/L= 0,60 ± 0,10**

PROTEINE/PROTEINS	min 13,50%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 12%

LINEA BIO
ORGANIC LINE

LINEA BIO
ORGANIC LINE

Dalla selezione dei migliori grani da agricoltura biologica altamente controllati produciamo semole di grano duro e farine di grano tenero certificate di alta qualità.

We produce durum wheat semolina and certified high quality soft wheat flours from the selection of the best highly controlled organic grains.

FARINA DI GRANO TENERO BIOLOGICA - TIPO 0 E 00 ORGANIC WHEAT FLOUR

A seconda delle miscele di grano utilizzate è possibile realizzare farine per la produzione di frollini, biscotti e taralli ma anche farine per panificazione, per prodotti da forno a lunghe lievitazioni e per pizza.

Depending on the wheat mixtures used, it is possible to make flours for the production of cookies, biscuits and "taralli" as well as flour for baking, for long leavened bakery products and for pizza.

W=180 ± 20 **P/L= 0,60 ± 0,10**

PROTEINE/PROTEINS	min 10,80%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 9,50%

SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA ORGANIC DURUM WHEAT SEMOLINA

Semole ottenute da miscele di grani altamente selezionati provenienti da agricoltura biologica che conservano inalterate le proprietà organolettiche poiché non sottoposti ad alcun trattamento chimico ne in campo ne in fase di stoccaggio.

Semolina obtained from mixtures of highly selected grains from organic farming that retain the organoleptic properties since they are not subjected to any chemical treatment either in the field or during storage

PROTEINE/PROTEINS	min 11%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 9,5%
COLORE/COLOR (B) t.q.	min 22,00%

SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE BIOLOGICA ORGANIC WHOLEMEAL DURUM WHEAT SEMOLINA

Semola dall'alto contenuto di fibra ottenuta dalla lavorazione di grano duro proveniente da agricoltura biologica altamente selezionato. Ideale per produzioni di pasta integrale.

High-fiber semolina obtained from the processing of durum wheat from selected organic farming. Ideal for making wholemeal durum wheat semolina pasta.

PROTEINE/PROTEINS	min 11%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 9,5%
FIBRE/FIBER	min 6%

SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA BIOLOGICA ORGANIC REMILLED DURUM WHEAT SEMOLINA

Semola rimacinata dalla granulometria più sottile ottenuta dalla macinazione di grano duro proveniente da agricoltura biologica ideale per la produzione di pane, pizza e focacce.

Re-milled semolina with a finer grain size from the grinding of durum wheat coming from organic farming, ideal for the production of bread, pizza and focaccia.

PROTEINE/PROTEINS	min 11%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 9,5%
COLORE/COLOR (B) t.q.	min 20,00%

LINEA 100% ITALIA

100% ITALIAN LINE

LINEA 100% ITALIA

100% ITALIAN LINE

LOIZZO MOLINI DAL 1968

Da una attenta selezione di grani duri esclusivamente italiani produciamo semole per pastificazione e per panificazione che daranno origine a prodotti finiti dal gusto intenso e inconfondibile che racchiudono la tradizione del nostro paese.

From a careful selection of 100% Italian durum wheat we produce semolina for pasta making and for bread making that will allow you to create products with an intense and unmistakable taste that contain the tradition of our country.

SEMOLA DI GRANO DURO 100%ITALIANA 100% Italian DURUM WHEAT SEMOLINA

Per pastificazione industriale e artigianale	***Industrial pasta***
PROTEINE/PROTEINS	min 11,50%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 9,00%
COLORE/COLOR (B) t.q.	min 22,00%

SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA 100% ITALIANA 100% ITALIAN REMILLED DURUM WHEAT SEMOLINA

Per panificazione	***For bakery***
W=180 ± 20 **P/L= 1,00 ± 0,20**	
PROTEINE/PROTEINS	min 11,50%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 9,50%
COLORE/COLOR (B) t.q.	min 19,00%

FARINA DI GRANO TENERO 100% ITALIANA 100% ITALIAN WHEAT FLOUR

Per prodotti lievitati e non	***For leavened and non-leavened products***
W=170 ± 20 **P/L= 0,60 ± 0,10**	
PROTEINE/PROTEINS	min 11,00%
GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN	min 9,00%

LE MACINATE A PIETRA

STONE GROUND

LE MACINATE A PIETRA

STONE GROUND FLOUR

LOIZZO MOLINI DAL 1968

Farine ottenute dalla macinazione di frumento duro o tenero accuratamente selezionato mediante robuste macine a pietra. La lavorazione a bassa velocità e a bassa temperatura consente di conservare inalterate le qualità organolettiche del cereale, i benefici nutrizionali, la fibra, i Sali minerali, le vitamine e il germe vitale.

Flour obtained by grinding durum wheat carefully selected with strong stone millstones. The low-speed and low-temperature processing allows the organoleptic qualities of the cereal, the nutritional benefits, the fiber, the mineral salts, the vitamins and the vital germ to be preserved unaltered.

DI GRANO TENERO SOFT WHEAT FLOUR

A seconda delle miscele di grano utilizzate è possibile realizzare farine per la produzione di frollini, biscotti e taralli ma anche farine per panificazione, per prodotti da forno a lunghe lievitazioni e per pizza.

Depending on the wheat mixtures used, it is possible to make flours for the production of cookies, biscuits and "taralli" as well as flour for baking, for long leavened bakery products and for pizza.

Farina integrale di grano tenero	**ceneri**	**1,70 max**	**Wholemeal wheat flour**	**ashes**	**1,70 max**
Farina di grano tenero tipo 2	**ceneri**	**0,95 max**	**Type 2 soft wheat flour**	**ashes**	**0,95 max**
Farina di grano tenero tipo 1	**ceneri**	**0,80 max**	**Type 1 soft wheat flour**	**ashes**	**0,80 max**
Farina di grano tenero tipo 0	**ceneri**	**0,65 max**	**Type 0 soft wheat flour**	**ashes**	**0,65 max**

PROTEINE/PROTEINS (%s.s.) min 11,00%

GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN (%s.s.) min 9,00%

W=160 ± 20 **P/L= 0,80 ± 0,20**

DI GRANO DURO DURUM WHEAT FLOUR

Per pastificazione e panificazione.

For pasta and bread

Farina di grano duro	**ceneri**	**1,70 max**	**Durum wheat flour**	**ashes**	**1,70 max**
Semola integrale di grano duro	**ceneri**	**1,80 max**	**Whole durum wheat semolina**	**ashes**	**1,80 max**
Semolato di grano duro	**ceneri**	**1,35 max**	**Durum wheat semolina**	**ashes**	**1,35 max**
Semola di grano duro	**ceneri**	**0,90 max**	**Durum wheat semolina**	**ashes**	**0,90 max**

PROTEINE/PROTEINS (%s.s.) min 11,00%

GLUTINE SECCO/DRY GLUTEN (%s.s.) min 9,00%

LOIZZO
MOLINI DAL 1968

ISO 9001:2008
AZIENDA CERTIFICATA
CERTIFICATO 1296/2011

C.D.P. srl
Sede Legale: Viale Regina Margherita, 96/B
Sede operativa: Via del Noce, 10 • 70022 Altamura (BA)
Tel. 080 3101255 • 080 3105810 • Fax 080 301264
moliniloizzo.it • info@molinocdp.com

© LUCIANO RUBINO GROUP | MOSTACHOS