



Фирма «Молино Пазини» работает в мукомольной отрасли уже более 80 лет. Три поколения подряд в компании производят муку, для тех, кому требуется совершенство!



Хлебобулочная линия в настоящее время предлагает самый широкий спектр высококачественной муки для хлебопечения. Правильное смешивание и точное шлифование зерна - гарантия качества продукции.



Линия, посвящённая муке для кондитерских изделий и сладостей: каждому продукту своя мука. Эта мука считается очень сбалансированной и с большой эластичностью. Сотрудничая с лучшими мастерами кондитерами «Молино Пазини» создала идеальную муку для производства любого продукта в кондитерском секторе: печенье, торты, бриош, панетоны (куличи), ромовая баба, бисквит, слоёное тесто и многое другое.



Линия муки для пиццы, для приготовления самого любимого блюда итальянской традиции: идеальная мука для focaccia и пиццы.

Мука для пиццы гарантирует выдающийся результат, благодаря простому приготовлению теста. Пицца получается ароматной и с хрустящей корочкой. В дополнение к традиционной муке линия включает в себя широкую гамму полуфабрикатов для приготовления низкокалорийной и хорошо усваиваемой пиццы.



Выделенная линия муки для макаронных изделий идеально подходит как для производства свежей пасты (макаронных изделий) ручным способом, а так же и с использованием профессиональной кухонной техники. Мука идеально подходит для производства фаршированных макаронных изделий, ньокки и картофельного пюре.

Польза пшеничной муки заключается в ее химическом составе. Самыми полезными считаются сорта, в состав которых входят периферийные слои и ядра. **Богат такой продукт белковыми веществами, а также клетчаткой, которая очищает кишечник от продуктов распада, улучшая тем самым работу всей пищеварительной системы.** Содержат также он витамины группы В, которые важны для нервной системы и многочисленные минералы, необходимые для работы всего организма. Мука – это прекрасный источник энергии, который стимулирует умственную деятельность. Изделия, приготовленные на ее основе, улучшают состояние крови.