

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

   
www.moliniambrosio.com  
info@moliniambrosio.com  
info (+39) 081 5391685

SEMOLA  
DI GRANO  
DURO  
**GIALLO  
ORO**  
RIMACINATA

  
**MOLINI  
AMBROSIO**  
NAPOLI - 1886

Made in Italy  




Le semole rimacinate GialloOro della Molini Ambrosio sono caratterizzate da una **accurata selezione e trattamento del grano duro** e da eccellenza in tutte le fasi della produzione. Pulitura e **selezione ottica a colori** eliminano tutti gli elementi estranei al grano e chicchi imperfetti. La macinazione lenta con **tre passaggi di decorticazione** lavora il prodotto sempre a **bassa temperatura** preservando amidi e proteine e garantisce una **calibrazione ottimale e costante** della granulometria. Il risultato è un prodotto per panificazione con **ottimo colore e idratazione**, tipiche dei migliori grani duri, e **allo stesso tempo con la lavorabilità delle migliori farine** di grano tenero.

## SEMOLA RIMACINATA

13-R-25



Prodotto ideale per la produzione di **prodotti da forno** e, in particolare, il **pane giallo della tradizione del Sud Italia** (ad esempio "pane di Altamura"). L'elevata qualità del glutine garantisce **assorbimenti elevati e grande elasticità dell'impasto**.

14-R-28



Prodotto ideale per la produzione di **prodotti da forno lievitati**. A differenza della semola "comune", questa risulta ideale per **pizze, focacce e ciabatte** donando al prodotto **elevata fragranza, croccantezza ed ampie alveolature**. Ideale per le lunghe maturazioni in frigo.



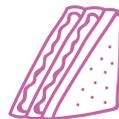
## SEMOLA RIMACINATA 100% GRANO ITALIANO



ITA-13-R-25



Prodotto con **100% grano italiano**. Porta in tavola i profumi dei grani del nostro paese. Prodotto ideale per la produzione di **prodotti da forno** e, in particolare, il **pane giallo della tradizione del Sud Italia** (ad esempio "pane di Altamura").



## SEMOLA RIMACINATA INTEGRALE

14-RI



Semola rimacinata integrale, ideale per la produzione di **pani dall'aspetto rustico**. Caratterizzata da una **elevata quantità di fibre e proteine nobili** del grano, che garantiscono **assorbimento e un'ottima resa di prodotto**.

