

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

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



I prodotti per pastificazione GialloOro della Molini Ambrosio mettono a disposizione del pastaio tutta l'esperienza della **storica filiera della pasta del territorio napoletano**. Sono caratterizzate da una accurata selezione del grano, continuo sviluppo di prodotto e **eccellenza della produzione in tutte le sue fasi**. La pulitura e **selezione ottica a colori** dell'impianto 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 dopo la lavorazione è un prodotto finito dal colore sempre vivo: **GialloOro**.

SEMOLA CALIBRATA

13-S-25



Prodotto ideale per la produzione di **pasta secca artigianale o semi-industriale**. È caratterizzato da un tempo di impastamento e trafilatura breve, per la **massima efficienza**. La pasta prodotta con questa semola avrà una buona tenacità in cottura ed un indice di colore medio-alto.

14-M-30



Prodotto ideale per la produzione di **pasta secca e fresca artigianale**. È caratterizzato da una granulometria molto calibrata che la rende **ideale per la trafilatura in bronzo**. La pasta prodotta con questa semola avrà una elevata tenacità in cottura ed un indice di colore molto alto anche dopo lunghe essiccazioni.

15-XXL-32



Prodotto ideale per la **produzione di pasta secca e fresca artigianale con bassa produttività**. È caratterizzato da una **granulometria molto grossa** che la rende ideale per la trafilatura lenta in bronzo. La pasta prodotta con questa semola avrà una elevata tenacità in cottura ed un indice di colore molto alto anche dopo lunghe essiccazioni. È anche utilizzata per la **produzione di crema per dolci**.

SEMOLA 100% GRANO ITALIANO



ITA-13-M-28



Prodotto con **100% grano italiano**. Ideale per la produzione di **pasta secca e fresca artigianale**. È caratterizzato da una granulometria molto calibrata che la rende **ideale per la trafilatura in bronzo**. La pasta prodotta con questa semola avrà una elevata tenacità in cottura ed un indice di colore molto alto anche dopo lunghe essiccazioni.

SEMOLA INTEGRALE

13-SI



Semola integrale, caratterizzata da una elevata quantità di fibre e proteine nobili del grano. Ideale per la produzione di **pasta integrale secca e fresca**.

FARINA PER PASTA FRESCA

000-300



Farina di grano tenero tipo 00 per la produzione di **pasta fresca e gnocchi**. Grazie all'attenta selezione dei grani e gli accorgimenti di macinazione risulterà caratterizzata da un bassissimo residuo in ceneri e una elevata qualità ed elasticità del glutine. Il prodotto che ne risulterà sarà una pasta con **ossidazione e ingrigimento ridotte al minimo**, elevata capacità di assorbimento di liquido e **stabilità in cottura**.