



Alimentiamo  
la vostra fiducia.

*We feed your trust.*

**3** IL MULINO →  
THE MILL

---

**12** PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE →  
FOR THE FOOD INDUSTRY

---

**16** PER I PROFESSIONISTI →  
FOR PROFESSIONALS

---

**20** I NOSTRI MARCHI →  
OUR BRANDS

---

**24** LINEE SPECIALI →  
SPECIAL LINES

---

**30** LA NOSTRA GAMMA COMPLETA →  
OUR COMPLETE PRODUCT RANGE

---



## IL MULINO THE MILL

*Un mix unico di tradizione e innovazione per alimentare ogni giorno la vostra fiducia.*

*A unique blend of tradition and innovation to feed your trust every day.*

Il nostro mulino a grano tenero si trova a Salara, in provincia di Rovigo, lungo le rive del fiume Po, terra di antica tradizione molitoria.

Il nuovo stabilimento, ultimato nel 2015, è dotato di tecnologie all'avanguardia, che garantiscono la massima flessibilità produttiva, il totale rispetto della sicurezza alimentare e la piena tracciabilità della filiera.

L'impianto si avvale di evoluti sistemi di controllo della produzione per garantire livelli di qualità alta e costante, e di un avanzato sistema di logistica per soddisfare appieno le vostre esigenze.

*Our soft wheat mill is located in Salara, along the banks of the Po River in the province of Rovigo, a land of ancient milling tradition.*

*The new plant, completed in 2015, is equipped with cutting-edge technology, which guarantees maximum production flexibility, respect for food safety, and full traceability of the supply chain.*

*The plant uses advanced production control systems to guarantee high and consistent quality levels and an advanced logistics system to fully satisfy your needs.*

LA STORIA

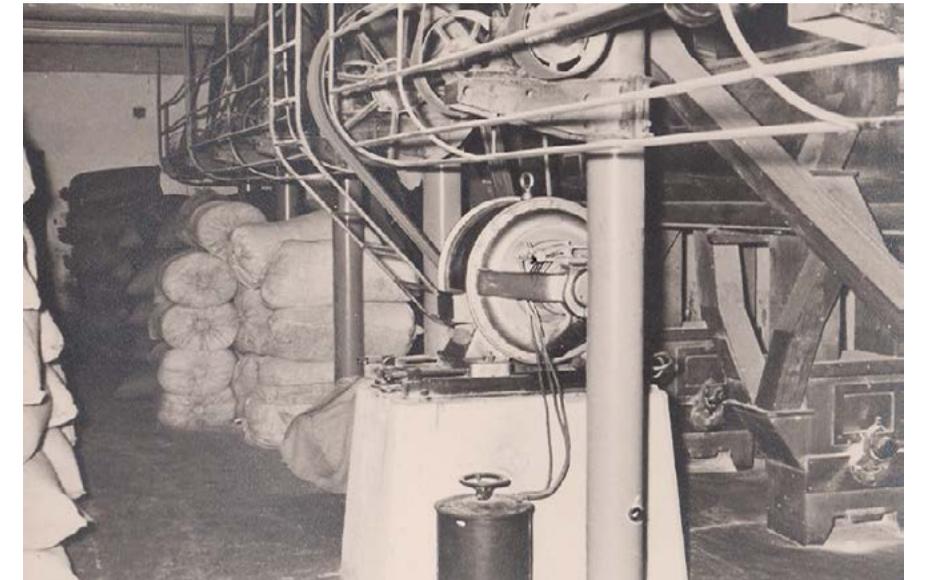
*Grano tenero  
e Farina:  
una passione  
di famiglia da  
più di 80 anni.*



È la nostra storia di ricerca della qualità e di costante innovazione nella macinazione del grano tenero che ci fa dire: "alimentiamo la vostra fiducia".

**Una passione familiare antica**, che portò nella **metà degli anni '30** del secolo scorso all'acquisizione del primo mulino. Nei vent'anni successivi si sono aggiunti altri mulini fra il Veneto e l'Emilia Romagna, nella Valle del Po, dove crescono i migliori grani teneri italiani.

Erano cinque i fratelli **Cavallari**, e ognuno gestiva in modo autonomo il proprio impianto di macinazione. **Nel 1955** Angelo acquistò **uno storico mulino a Ceneselli**, in provincia di Rovigo, e seguendo l'evoluzione tecnologica lo portò ad essere quel rinomato mulino che dal 1971 si chiama **Mulino Padano**: l'unico impianto industriale oggi rimasto in questa fertile terra percorsa dal fiume Po.



HISTORY

*Soft wheat and flour:  
a family passion for over  
80 years.*

*It is our history of quality research and constant innovation in the grinding of soft wheat that makes us say, "let us feed your trust."*

*An ancient family passion led to the acquisition of the first mill in the mid-1930's. In the following twenty years other mills were added between the regions of Veneto and Emilia Romagna, in the Po Valley, where the best Italian soft wheat grows.*

*There were five Cavallari brothers and each of them independently managed their own grinding plant. In 1955, Angelo bought a historic mill in Ceneselli, in the province of Rovigo, and following the technical evolution made it the famous mill that since 1971 has been known as Mulino Padano. It is the only industrial plant that remains today in this fertile land crossed by the Po River.*

L'INNOVAZIONE INNOVATION

## ***Mulino Padano Innovation: guardare avanti è nel nostro DNA.***

### ***Mulino Padano Innovation: looking forward is in our DNA.***

Nel nostro mulino tramandiamo con passione un'antica tradizione, arricchendola costantemente con l'innovazione.

Esploriamo continuamente nuovi e migliori metodi di trasformazione della materia prima in prodotti in grado di incontrare i gusti in perpetua evoluzione dei consumatori, sempre più attenti ai contenuti salutistici e alla naturalezza degli alimenti. Per questo, siamo da sempre molto attenti a preservare l'**alto valore nutrizionale** e la **genuinità** di ogni nostro prodotto.

Ci sentiamo "**esperti curatori**" della **materia prima**, che trattiamo e misceliamo in modi sempre nuovi, **tutti naturali**. Il nostro obiettivo è quello di realizzare ingredienti che siano il segreto del **successo dei vostri prodotti**.

*In our mill we hand down an ancient tradition with passion while constantly enriching it with innovation.*

*We are continuously exploring new and better methods to transform raw materials into products that meet the changing tastes of consumers and their desire for healthy and natural food ingredients. For this reason, we have always been very careful to preserve the high nutritional value and authenticity of each of our products.*

*We feel we are "expert curators" of raw materials, which we treat and mix in new and totally natural ways. Our goal is to make ingredients that are the secret to the success of your products.*

## **COME FACCIAMO INNOVAZIONE**

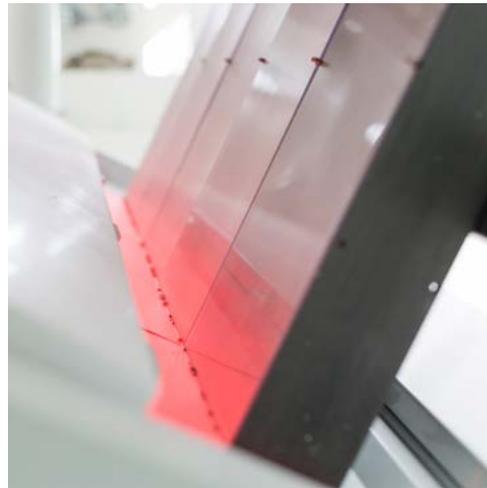
Nel **2015** abbiamo inaugurato il **nuovo impianto di macinazione a Salara**, in provincia di Rovigo, considerato **uno dei più innovativi d'Italia**, per garantire la massima flessibilità produttiva nel rispetto della totale sicurezza alimentare e della piena tracciabilità della filiera.

La nostra area ricerca e sviluppo **Mulino Padano Innovation** monitora costantemente le tendenze e le richieste del mercato, elaborandole attraverso un continuo processo interno di ricerca e ottimizzazione, per produrre con la massima efficienza gli ingredienti da proporvi.

## **HOW WE INNOVATE**

*In 2015, we inaugurated a new grinding plant in Salara, in the province of Rovigo. Considered one of the most innovative in Italy, our plant guarantees maximum production flexibility, respect for food safety, and full traceability of the supply chain.*

*Our Mulino Padano Innovation research and development area constantly monitors market trends and demands, analyzing them through an internal process of research and optimization, to produce with maximum efficiency the ingredients we offer you.*



## LO STABILIMENTO PRODUTTIVO

### *Uno degli impianti molitori più evoluti d'Italia.*

Nello spirito di una costante innovazione tecnologica, qualche anno fa ci siamo posti l'obiettivo di costruire un nuovo mulino dotato di tecnologie all'avanguardia, per garantire la massima **flessibilità produttiva**, il più totale rispetto della **sicurezza alimentare** e la piena **tracciabilità della filiera**.

Così nel 2015 è nato il **nuovo stabilimento produttivo** di Salara, della capacità di macinazione di **350 tonnellate di grano tenero nelle 24 ore**.

Per garantirvi ingredienti sempre di alta qualità, caratterizzati da una totale sicurezza alimentare, ci avvaliamo di un **avanzato sistema di pre-pulitura del grano**, unico in Italia, integrato da un sistema di pulitura del cereale basato su una selezionatrice ottica di ultima generazione. Un sistema a badge assicura il **controllo in tempo reale di tutti i lotti di produzione**, nel pieno rispetto di ogni esigenza di tracciabilità.

Moderne dotazioni che sono completate da un **avanzato laboratorio d'analisi grani e farine** e da un **forno sperimentale** per condurre test sui **prodotti finiti**.

L'alta tecnologia è inoltre grande alleata della natura: il nostro impianto è altamente performante dal punto di vista del **risparmio energetico**.

## THE PLANT

### *One of the most advanced milling plants in Italy.*

*In the spirit of constant technological innovation, a few years ago we set the goal of building a new mill with cutting-edge technology to guarantee maximum production flexibility, respect for food safety, and full traceability of the supply chain.*

*Thus, in 2015, the new production plant in Salara was born, with a grinding capacity of 350 tons of soft wheat in 24 hours.*

*To always guarantee you high quality ingredients and total food safety, we use an advanced system of pre-cleaning the grain, unique in Italy, supplemented by a cereal cleaning system based on the latest generation optical selector. A badge system ensures real-time control of every production batch in full compliance with all traceability requirements.*

*Modern facilities are completed with an advanced grain and flour analysis laboratory and an experimental bakery for testing the finished products.*

*Advanced technology is also good for the environment: our plant has increased performance while saving energy.*



**QUALITÀ E  
CERTIFICAZIONI  
QUALITY AND  
CERTIFICATIONS**

La produzione di Mulino Padano è volta ad assicurare la qualità sempre costante di tutti i nostri prodotti e la massima sicurezza alimentare. L'obiettivo viene raggiunto grazie alle dotazioni tecnologiche del nostro impianto di ultima generazione ed ai controlli di qualità scrupolosi del nostro laboratorio. Tutto ciò si traduce nella certificazione **UNI EN ISO 9001:2015** dell'intera attività aziendale. Abbiamo inoltre conseguito la certificazione **UNI 10854:1999 HACCP-Codex Alimentarius**, **UNI EN ISO 22005:2008**, la certificazione **IFS version 6**, la **BRC**, oltre alla certificazione **Kosher**.

L'impianto è abilitato alla macinazione, sia a cilindri che a pietra, anche di grani provenienti da **agricoltura biologica**, con autorizzazione dell'Istituto ICEA.

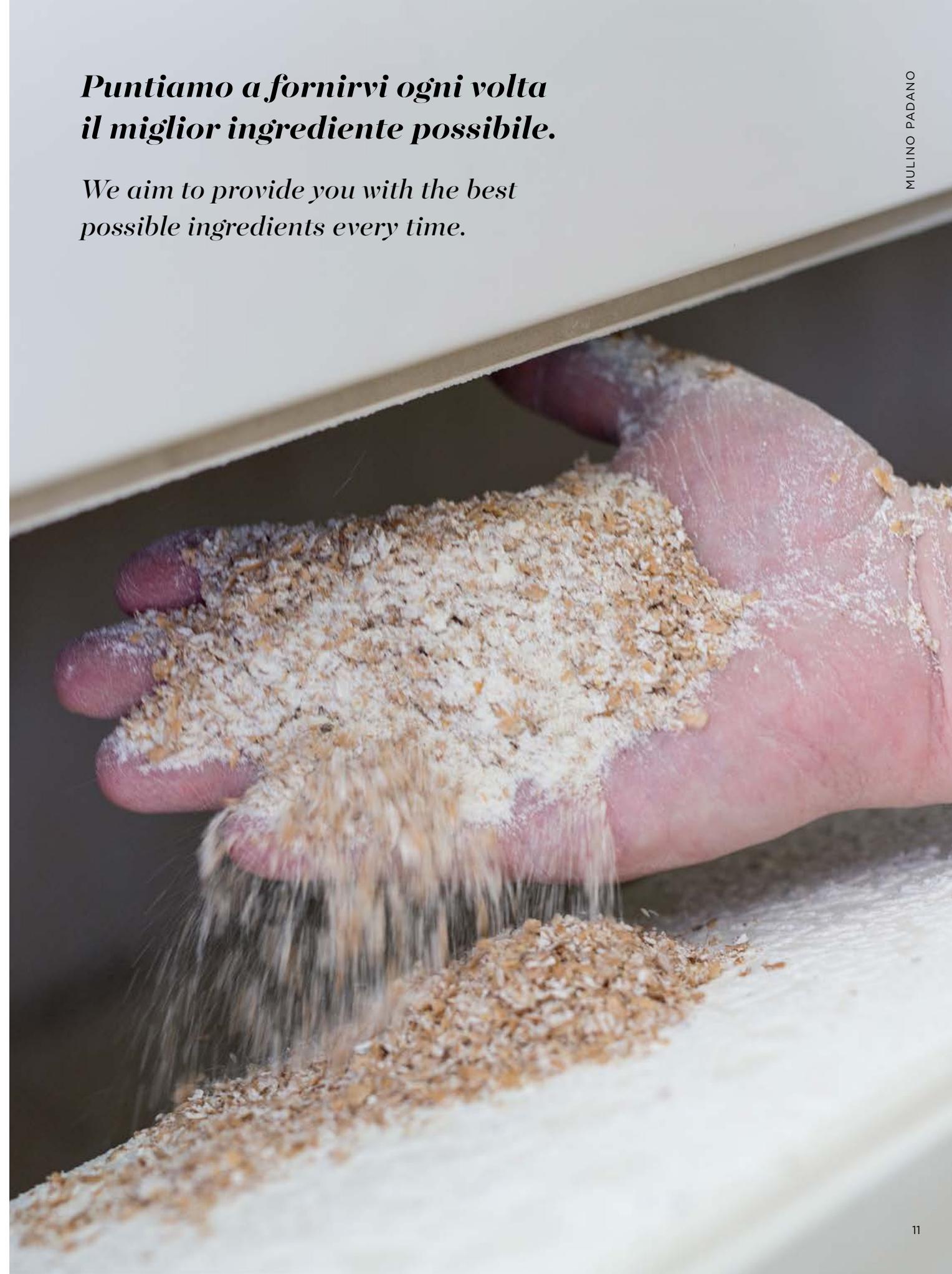
*The entire Mulino Padano production is aimed at ensuring the constant quality of all our products and complete food safety. Our goal is achieved thanks to the latest generation in technological equipment in our plant and the scrupulous quality controls of our laboratory. All of this translates into the UNI EN ISO 9001:2015 certification for the entire Mulino Padano production. We have also obtained these certifications: UNI 10854:1999 HACCP-Codex Alimentarius, UNI EN ISO 22005:2008, the IFS certification version 6, the BRC, in addition to the Kosher certification.*

*The plant is also authorized by the ICEA Institute for grinding grains from organic farming, with both roller and stone milling processes.*



***Puntiamo a fornirvi ogni volta  
il miglior ingrediente possibile.***

*We aim to provide you with the best possible ingredients every time.*



## Consulenti di farine per l'industria alimentare.

Le industrie alimentari rappresentano da molti anni il principale mercato di Mulino Padano. Grazie alla lunga esperienza molitoria e alle dotazioni tecniche del nostro impianto, siamo in grado di realizzare farine di alta qualità per le aziende della seconda trasformazione.

Le farine Mulino Padano sono l'ingrediente fondamentale di dolci da ricorrenza, dolci da forno, biscotteria, piccola pasticceria, pasta fresca, pane, pizza, sostituti del pane e altri prodotti di qualità che ogni giorno sono presenti sulle tavole di milioni di consumatori.

Perché ci sentiamo dei "consulenti di farina"? Il nostro team di specialisti è al vostro fianco nelle fasi di valutazione e scelta delle farine e degli ingredienti più adatti, in particolare nella sperimentazione di nuovi prodotti in linea con le richieste di un consumatore sempre più consapevole e maturo. La nostra capacità di selezionare, miscelare, sperimentare e lavorare grani diversi ci consente di realizzare farine su misura di altissima qualità, calibrate sulle vostre specifiche esigenze. Sappiamo inoltre quanto è importante il tema della sicurezza alimentare: la nostra filiera è attentamente controllata, così come tutto il processo produttivo, che viene tracciato con tecnologie all'avanguardia. Il nostro laboratorio di analisi è attrezzato per monitorare in modo accurato e rigoroso tutta la produzione.

## Flour consultants for the food industry.

*The food industries have been the main market of Mulino Padano for many years. Thanks to the extensive milling experience and technical equipment of our plant, we are able to produce high quality flours for food companies.*

*Mulino Padano flours are the fundamental ingredient of holiday desserts, baked desserts, biscuits, small pastries, fresh pasta, bread, pizza, bread substitutes, and other quality products that are on the tables of millions of consumers every day.*

*Why do we feel like "flour consultants"? Our team of specialists is at your side in evaluating and choosing the most suitable flours and ingredients, in particular with the development of new products in line with the demands of an increasingly aware and mature consumer. Our ability to select, mix, experiment, and process different grains allows us to create high-quality, custom flours tailored to your specific needs. We also know how important the issue of food safety is: our supply chain is carefully controlled, as is the entire production process, which is traced with cutting-edge technologies. Our analysis laboratory is equipped to accurately and rigorously monitor all production.*



## PERCHÉ SCEGLIERE MULINO PADANO?

### Risparmio di tempo e denaro

La nostra dotazione impiantistica ci permette di proporre sia ingredienti di base che mix, consentendovi di ottimizzare la fase di acquisto, gestione del magazzino materie prime e produzione.

### Il vantaggio di un unico fornitore

Un fornitore unico con una visione di insieme sulle vostre esigenze, vi permette di ottimizzare la logistica a vantaggio dei costi: un unico interlocutore, facile da controllare e da accreditare.

### Semplificazione dei processi di lavorazione

Il supporto costante dei nostri tecnici specializzati, con consulenze mirate all'adozione di nuove soluzioni, agevola lo sviluppo dei prodotti finiti impattando positivamente sul vostro business.

## WHY CHOOSE MULINO PADANO?

### Save time and money

Our plant equipment allows us to offer both basic and mixed ingredients, allowing you to optimize purchasing, raw material warehouse management, and production.

### The advantage of a single supplier

A single supplier with an overall view of your needs allows you to optimize logistics and reduce costs: a single point of contact is easier to manage and accredit.

### Simplification of working processes

The constant support of our specialized technicians with consultations aimed at adopting new solutions facilitates the development of finished products with a positive impact on your business.

MULINO PADANO INNOVATION

## *L'innovazione per l'industria alimentare*

Partiamo sempre dalle esigenze del Cliente per sviluppare le migliori farine e mix che possano integrarsi nei vostri processi produttivi, con l'obiettivo di ottenere **prodotti finiti più buoni, salutari e sicuri**. Grazie ai nostri tecnici specializzati e forti dell'esperienza di oltre 80 anni, siamo il partner ideale nelle prime fasi dello sviluppo dei vostri **nuovi prodotti**. Oggi, la nostra continua attività di **Ricerca e Sviluppo** ci permette di mettervi a disposizione, tra gli altri prodotti, **nuovi ingredienti evoluti ricchi di fibre e farine ad alto contenuto di servizio**.

MULINO PADANO INNOVATION

## *Innovation for the food industry.*

*We always start with the customer's need to develop the best flours and mixes that can be integrated into your production in order to obtain better, healthier, and safer finished products. Thanks to our specialized technicians and over 80 years of experience, we are the ideal partner in the early stages of developing your new products. Today, our continuous Research and Development allows us to make available, among other products, new advanced ingredients rich in fibre and pre-mixed flours.*

## LOGISTICA LOGISTICS

### *La fiducia si alimenta anche con una logistica altamente efficiente.*

L'alta efficienza logistica è uno dei punti di forza di Mulino Padano: il nuovo stabilimento è situato nel cuore della valle del Po, centro della produzione dei migliori grani teneri nazionali. Dispone di un ampio magazzino in cui le farine godono di adeguato riposo prima di essere commercializzate. Un'estesa flotta di automezzi di proprietà garantisce elevata flessibilità nelle consegne di farina alla rinfusa e in sacco, consentendo di evadere puntualmente gli ordini. Una rete di magazzini e distributori nelle aree strategiche della penisola, ci permette di essere capillari e rapidi nelle consegne.

### *We feed your trust with highly efficient logistics.*

*High logistic efficiency is one of the strengths of Mulino Padano: the new factory is located in the heart of the Po Valley, the center for production of the best national soft wheats. It holds a large warehouse where the flours enjoy adequate rest before being marketed. An extensive fleet of company owned vehicles guarantees high flexibility in the delivery of bulk flour and sacks, allowing orders to be processed on time. A network of warehouses and distributors in strategic areas of the Italian peninsula allows us to be widespread and quick to deliver.*



PER I PROFESSIONISTI  
FOR PROFESSIONALS

## La scelta della migliore farina, una scelta da professionisti.

Panificazione, pizza, pasticceria, produzione di pasta fresca: mondi professionali diversi e simili allo stesso tempo, accomunati da forte **passione, tradizione**, da **segreti del mestiere** e **ricette** gelosamente conservati, e oggi anche da una **forte spinta innovativa** per soddisfare i gusti in continua **evoluzione del pubblico**. Il prezioso elemento che li accomuna è la **farina**, ingrediente fondamentale di ogni creazione. Per ottenere un'ottima farina serve grande attenzione alla **scelta dei grani da macinare** e conoscenza profonda dei diversi **metodi di lavorazione**: proprio l'attenzione che vi dedica Mulino Padano, così da conferire a tutte le sue linee di farine professionali **qualità e rendimento costanti**.

## The choice of the best flour, the choice of professionals.

*Baking, pizza, pastry, and fresh pasta production: professional worlds, all different and similar, united by passion, tradition, trade secrets, strictly preserved recipes, and a strong drive to satisfy the changing tastes of the public. The precious element that unites them is flour, a fundamental ingredient of every creation. To obtain excellent flour, great attention is paid to the choice of grains that are ground. An extensive knowledge of different processing methods is necessary: Mulino Padano is dedicated to consistent quality and performance in all its lines of professional flours.*



[www.mulinopadano.it/farine/farine-per-panificazione](http://www.mulinopadano.it/farine/farine-per-panificazione)



[www.mulinopadano.it/farine/farine-per-pasta-fresca](http://www.mulinopadano.it/farine/farine-per-pasta-fresca)

MULINO PADANO INNOVATION

## L'innovazione per il professionista

Oggi il mercato e i gusti dei consumatori cambiano rapidamente. Un professionista è tenuto ad aggiornarsi continuamente per soddisfare **richieste sempre nuove** sia in termini di **gusto** che di **contenuto salustico e nutrizionale**.

Forti dell'esperienza di oltre 80 anni e di una continua attività di Ricerca e Sviluppo, siamo il partner ideale per supportarvi nell'elaborazione di ricette innovative.



[www.mulinopadano.it/farine/farine-per-pizza](http://www.mulinopadano.it/farine/farine-per-pizza)

MULINO PADANO  
INNOVATION

## Innovation for the professional

*Today the market and consumer tastes are rapidly changing. Professionals need to continuously update themselves to satisfy new demands in terms of taste, health and nutritional content.*

*With over 80 years of experience and continuous research and development, we are the ideal partner to support you in developing innovative recipes.*



[www.mulinopadano.it/farine/farine-per-pasticceria](http://www.mulinopadano.it/farine/farine-per-pasticceria)

## RICETTE RECIPES



### Scoprite le nuove ricette per i professionisti.

Insieme ai **maestri artigiani** della panificazione, della pizza, della pasticceria e della pasta fresca, Mulino Padano **testa con professionalità** i propri prodotti.

Nella sezione "Ricette" del nostro sito web pubblichiamo periodicamente nuove ricette, in grado di stupirvi e di aiutarvi a conquistare il palato dei vostri clienti. Scopritele e continuate a scoprirle con noi su:

[www.mulinopadano.it/blog/ricette](http://www.mulinopadano.it/blog/ricette)

### Discover new recipes for professionals.

*Together with master artisans of bread-making, pizza, pastries, and fresh pasta, Mulino Padano tests its own products for professional use. In the "Recipes" section of our website, we periodically publish new recipes that will amaze and help you win over your customers palates. Continuously discover them with us on:*

[www.mulinopadano.it/blog/ricette](http://www.mulinopadano.it/blog/ricette)

## I NOSTRI MARCHI OUR BRANDS



Alimentiamo  
la vostra fiducia.

*We feed your trust.*

**Mulino Padano** è il nostro marchio storico. Le farine e gli ingredienti evoluti a marchio Mulino Padano sono prodotti di alta qualità pensati per tutti i professionisti e per l'industria alimentare.

*Mulino Padano is our historic brand. Mulino Padano flours and ingredients are high quality products designed for professionals and the food industry.*



La natura  
in buone mani.

*Nature in safe hands.*

Le farine **Granaio Italiano** rappresentano una gamma estremamente varia di pregiate farine biologiche, integrali, macinate a pietra, per pasta fresca e da grani nazionali al 100% a filiera certificata, destinate ai professionisti e all'industria alimentare. Sono ideali per realizzare prodotti dal gusto più "rustico" e per garantire un'offerta in linea con le richieste sempre più attente dei consumatori ai contenuti salutistici e alla naturalezza degli alimenti.

*The Granaio Italiano flours represent an extensive range of organic, wholemeal, stone ground and fresh pasta flours as well as 100% Italian wheat with a certified supply chain destined for professionals and the food industry. These flours are ideal for creating products with a more "rustic" taste and to offer a product that satisfies the increasing consumer demand for healthy and natural foods.*



Protagonista  
della tua pizza.

*Protagonist  
of your pizza.*

Le farine **Capri** sono dedicate ai professionisti della pizza. Testate nel nostro forno sperimentale, sono il frutto di un dialogo costante e proficuo con i maestri pizzaioli, grazie ai quali definiamo le miscele ideali: nate per essere protagoniste assolute della vostra pizza.

*The Capri flours are dedicated to pizza professionals. Tested in our experimental bakery, they are the result of constant and fruitful dialogue with pizza masters from which we have created our ideal mixtures: born to be the absolute protagonist of your pizza.*



Parola di pasticcere.

*Pastry chef's  
word of honour.*

Le farine a marchio **Sebòn** sono dedicate ai professionisti dell'arte pasticceria. Vengono testate a lungo nel nostro forno sperimentale, in collaborazione con maestri pasticceri, per rispondere a specifiche esigenze di precisione, sicurezza e qualità costante.

*Sebòn flours are dedicated to pastry art professionals. They are extensively tested in our experimental bakery in collaboration with pastry chefs to meet specific requirements of precision, safety, and consistent quality.*



## *Ingredienti evoluti e farine ad alto contenuto di fibre.*

*Un gusto inconfondibile  
per i vostri prodotti.*

**GranEssere**, il benessere che deriva dal grano, è la nuova linea di prodotti **Mulino Padano** ottenuti con l'esclusivo metodo **StabilEasy - Natural Steam Stabilization**.

A disposizione delle industrie alimentari e di tutti gli artigiani del gusto, sono ingredienti evoluti e farine dalle caratteristiche organolettiche superiori, dalla prolungata shelf life e dall'alta valenza nutrizionale, in linea con le richieste sempre più specifiche dei consumatori per i contenuti salutistici e la naturalezza degli alimenti.

### *Ingredienti evoluti: Crusca, Cruschello e Germe di Grano*

Finalmente potrete impiegare ingredienti di carattere, affidandovi alla creatività, per personalizzare le preparazioni che abbinano la valenza salutistica all'inconfondibile bontà.

### *Farine GustoFibra*

Con le **GustoFibra** potrete disporre di farine ricche di fibre, perfettamente calibrate e di qualità costante, caratterizzate da un aroma ancora più intenso che conferirà ai vostri prodotti finiti un gusto inconfondibile.

## *Advanced ingredients and high-fibre flours.*

*An unmistakable taste  
for your products.*

**GranEssere**, the well-being that comes from wheat, is the new line of **Mulino Padano** products obtained with an exclusive method called **StabilEasy - Natural Steam Stabilization**.

Available to food industries and all artisans of taste, these products contain advanced ingredients and flours with superior organoleptic characteristics such as prolonged shelf life and high nutritional value, keeping in line with the increasingly specific demands of consumers for healthy and natural food.

### *Advanced ingredients: Wheat Bran, Fine Wheat Bran and Wheat Germ*

You can finally use ingredients with character, trusting in your own creativity to customize products that combine health value with an unmistakable flavor.

### *GustoFibra Flours*

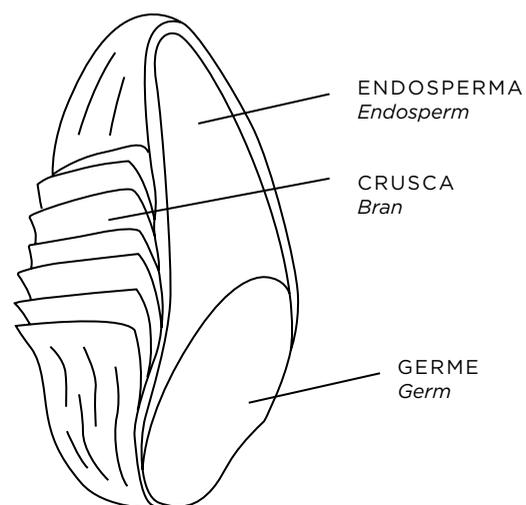
With **GustoFibra** you can have flours rich in fibre, perfectly calibrated and of consistent quality, characterized by an even more intense aroma that will give your products an unmistakable taste.



Gran  
Essere

## Il chicco di grano

### The wheat grain



#### Una preziosa fonte di benessere.

La **carioside** o **chicco di grano** presenta diversi strati sovrapposti, ognuno dei quali ha una composizione differente. In particolare possiamo riconoscere, dall'esterno verso l'interno del chicco, **quattro strati**: crusca, strato aleuronico, endosperma amilifero e germe. La linea **GranEssere** è nata per valorizzare gli aspetti nutrizionali delle frazioni fibrose del grano tenero.

La **crusca**, con la sua variante più fine, il **cruschello**, costituisce circa il 14,5% del chicco di grano. È **ricchissima di fibra** e **sali minerali** come fosforo, potassio e magnesio. Inoltre, la maggior parte degli **antiossidanti** è associata proprio alla crusca.

Il **germe** (o embrione) rappresenta circa il 2 - 3% del peso del chicco. Può essere considerato una vera e propria **"miniera" ricca di sostanze nutritive**, quali **vitamina E, vitamine B9 e B1, sali minerali** come magnesio, fosforo potassio, ferro, calcio, zinco e selenio. Il germe di grano è anche un'ottima fonte di **fibra e proteine**, nonché di **grassi insaturi e polinsaturi** (omega 3 e omega 6) che presentano efficaci azioni benefiche sul nostro organismo.

#### A precious source of well-being.

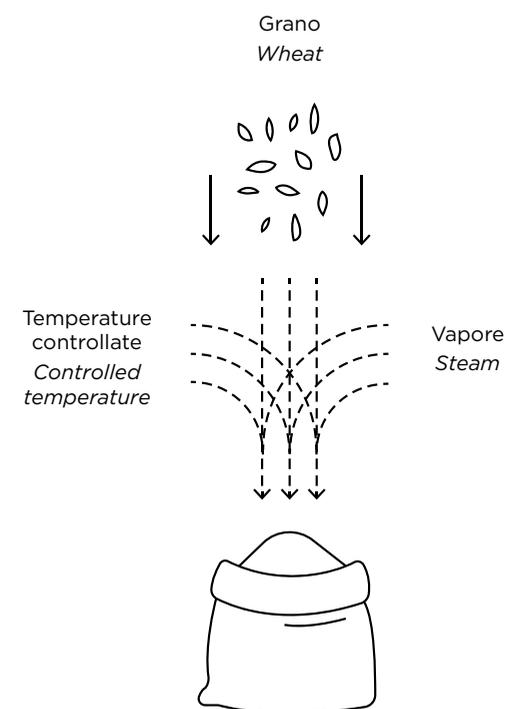
*The caryopsis or wheat grain has several overlapping layers, each of which has a different composition. From the outside toward the inside of the grain, we can recognize four layers: the bran, aleuronic, endosperm, and germ. The GranEssere line has been created to enhance the nutritional aspects of the fibrous fractions of soft wheat.*

*The wheat bran and the fine wheat bran constitute about 14.5% of the wheat grain. It is rich in fibre and mineral salts such as phosphorus, potassium, and magnesium. Furthermore, antioxidant properties are associated with bran.*

*The wheat germ (or embryo) represents about 2-3% of the weight of the grain. It is considered a "mine" rich in nutrients such as vitamin E, vitamin B9 and B1, minerals such as magnesium, potassium, phosphorus, iron, calcium, zinc, and selenium. Wheat germ is also an excellent source of fibre and protein, as well as unsaturated and polyunsaturated fats (omega 3 and omega 6) that have beneficial effects on our body.*

## StabilEasy®

Natural Steam Stabilization



Il metodo **StabilEasy - Natural Steam Stabilization** è una naturale "stabilizzazione a vapore", che migliora la qualità dei prodotti conferendo alle fibre del frumento i vantaggi di:

- **UNA SHELF LIFE PROLUNGATA**
- **UN'ACCRESCIUTA SALUBRITÀ**
- **UN AROMA PIÙ INTENSO**

#### Un metodo completamente naturale

**StabilEasy - Natural Steam Stabilization** è un metodo completamente naturale, senza alcuna aggiunta di additivi, perché si basa solo sull'impiego naturale del vapore.

#### Il Metodo StabilEasy: Natural Steam Stabilization

La costante spinta innovativa nel proporre farine ed ingredienti evoluti dalle caratteristiche qualitative sempre migliori e dall'alta valenza nutrizionale, ha portato Mulino Padano a sviluppare l'esclusivo metodo **StabilEasy - Natural Steam Stabilization**, basato su un impiego totalmente naturale del vapore, finalizzato a preservare i benefici nutrizionali e ad esaltare le caratteristiche organolettiche di tutte le componenti del chicco.

#### The StabilEasy Method: Natural Steam Stabilization

*The constant innovative drive to offer flour and advanced ingredients with even better quality characteristics and high nutritional value has led Mulino Padano to develop the exclusive StabilEasy - Natural Steam Stabilization method, based on a totally natural use of steam, aimed at preserving nutritional benefits and enhancing the organoleptic characteristics of each component of the grain.*

*The StabilEasy - Natural Steam Stabilization method is a natural "steam stabilization," which improves the quality of the products by giving wheat fibres the advantage of:*

- **AN EXTENDED SHELF LIFE**
- **AN INCREASED HEALTHINESS**
- **A MORE INTENSE AROMA**

#### A completely natural method

*StabilEasy - Natural Steam Stabilization is a completely natural method without any additives because it is based only on the natural use of steam.*

## LINEE SPECIALI

### ***La speciale linea di farine a filiera certificata.***

**Scelte di Campo** è la speciale linea di **Granaio Italiano** che propone farine per i professionisti e l'industria alimentare realizzate solo con grani nazionali al 100% a filiera certificata, secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008.

Scoprite le nostre Scelte di Campo: ci hanno portato alle farine generose e sincere di una tradizione rinnovata, arricchita da controlli severi e moderne procedure.

#### **1. Scegliamo la vicinanza**

e per le farine della filiera Scelte di Campo maciniamo solo grani coltivati nel raggio di 50 km dal nostro mulino.

#### **2. Scegliamo la qualità**

privilegiando le migliori varietà del grano del nostro territorio.

#### **3. Scegliamo il controllo**

registrando sui *Quaderni di Campagna* tutta la storia del nostro grano.

#### **4. Scegliamo la purezza**

e con la nostra selezionatrice ottica controlliamo il grano chicco per chicco.

#### **5. Scegliamo la tracciabilità**

per poter risalire ai campi in cui è stato coltivato il grano della filiera Scelte di Campo.

## SPECIAL LINES

### ***The special line of flour with a certified supply chain.***

*Scelte di Campo is the special Granaio Italiano line that offers flours for professionals and the food industry made with 100% Italian wheat and a certified supply chain, according to the UNI EN ISO 22005:2008 standard.*

*Discover our Scelte di Campo: it brought us to generous and genuine flours of a renewed tradition, enriched by modern procedures and strict controls.*

#### **1. We choose proximity**

*for Scelte di Campo flours we only grind wheat grown within 50 km of our mill.*

#### **2. We choose quality**

*favoring the best varieties of wheat in our area.*

#### **3. We choose control**

*recording the entire history of our wheat on our "Quaderni di Campagna".*

#### **4. We choose purity**

*thanks to our optical sorter we check each and every grain.*

#### **5. We choose traceability**

*to be able to trace our Scelte di Campo wheat back to the field in which it was grown.*



**SCELTE di CAMPO**  
Grani Nazionali 100%

## LA NOSTRA GAMMA COMPLETA OUR COMPLETE RANGE

### *Impegno costante per la massima qualità e consulenza: sempre al vostro fianco.*

Crediamo che assicurarvi la massima qualità di ogni prodotto della nostra gamma e supportarvi con la nostra esperienza sia il modo migliore per alimentare la vostra fiducia. Ecco come lo mettiamo in pratica:



#### **Forno sperimentale**

Per mettere a punto le miscele ideali per le vostre esigenze, testiamo a lungo i prodotti nel nostro **forno sperimentale**, in collaborazione con i professionisti del settore.



#### **Laboratorio analisi**

Per garantire **qualità alta e costante** ai nostri prodotti, e per preservarne la totale **sicurezza alimentare**, svolgiamo continui **test** nel laboratorio analisi interno, che è dotato delle più moderne strumentazioni.



#### **Consulenza sempre inclusa**

Mettiamo a disposizione il nostro **know-how senza alcun costo aggiuntivo**, con l'obiettivo di supportarvi nell'innovazione della vostra gamma prodotti.

### *Constant commitment to the highest quality and best advice: always at your side.*

*We believe that assuring the highest quality of each product in our range and supporting you with our experience is the best way to feed your trust. Here's how we do it:*

#### **Experimental bakery**

*To fine-tune ideal mixtures for your needs, we extensively test products in our experimental bakery in collaboration with industry professionals.*

#### **Analysis laboratory**

*To guarantee a high and constant quality for our products and to preserve complete food safety, we carry out continuous tests in the internal analysis laboratory, which is equipped with the most modern instruments.*

#### **Consultancy always included**

*We provide our know-how at no additional cost with the aim of supporting you in innovating your product range.*

## **Una soluzione per ogni esigenza.**

### *A solution for every need.*

Ecco la nostra offerta completa di **farine e ingredienti evoluti**: un ampio ventaglio di possibilità in grado di soddisfare tutte le vostre esigenze produttive.

#### **FARINE MACINATE A CILINDRI**

- farine di grano tenero tipo "00", "0", "1", "2" e "integrale"
- farine di grano tenero per pasta fresca

#### **FARINE MACINATE A PIETRA**

- farine di grano tenero tipo "2" e "integrale"
- farine "su misura" di altri cereali

#### **FARINE AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO**

- farine integrali stabilizzate a vapore
- farine con germe di grano stabilizzate a vapore
- mix stabilizzati a vapore "su misura"

#### **FARINE ESSICcate E PASTORIZZATE**

- farine con umidità controllata
- farine pastorizzate per baby food

#### **FARINE PRECOTTE**

- farine per frittura
- farine a viscosità controllata
- addensanti
- farine pregelatinizzate

#### **FARINE CON DEATTIVAZIONE DELLE PROTEINE**

- farine per pan di Spagna
- farine per biscotti
- farine per zuppe e besciamelle

#### **FIBRE DI GRANO TENERO STABILIZZATE A VAPORE**

- crusca
- cruschetto
- germe

#### **GRANULATI**

- farina granulata di grano tenero
- granulati per panature
- granulati tostati

*Here is our complete offer of flour and advanced ingredients: a wide range of possibilities able to satisfy all your production needs.*

#### **ROULER-MILLED FLOURS**

- soft wheat flours type "00", "0", "1", "2" and "wholewheat"
- soft wheat flour for fresh pasta

#### **STONE-GROUND FLOURS**

- soft wheat flour type "2" and "wholewheat"
- "tailor-made" flours of other cereals

#### **PRE-MIXED FLOURS**

- steam-stabilized wholewheat flours
- steam-stabilized wheat germ flours
- steam-stabilized "tailor-made" mixtures

#### **DRIED AND PASTEURIZED FLOURS**

- flours with controlled humidity
- flours pasteurized for baby food

#### **PRE-COOKED FLOURS**

- batter flours
- flours with controlled viscosity
- thickeners
- pregelatinized flours

#### **FLOURS WITH DEACTIVATION OF PROTEINS**

- flours for sponge cake
- flours for biscuits
- flours for soups and bechamel

#### **SOFT WHEAT FIBRES STABILIZED WITH STEAM**

- wheat bran
- fine wheat bran
- wheat germ

#### **GRANULATES**

- granular soft wheat flour
- granulates for breading
- toasted granules

**MULINO PADANO S.p.A.**

Via E. Mattei, 25/27  
45030 - Salara (RO)

T +39 0425 88616  
F +39 0425 88622

info@mulinopadano.it

[mulinopadano.it](http://mulinopadano.it)