



molino
PAOLO MARIANI[®]
molinomarianipaolo.com



INTEGRALE

PIÙ FIBRE, PIÙ GUSTO, PIÙ DIGERIBILITÀ

MANITALY[®]



100%
GRANO
ITALIANO



FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO



perchè INTEGRALE Manitaly

INTEGRALE MANITALY nasce dalla volontà di sviluppare una farina completamente integrale, più ricca di fibre e più digeribile, seguendo appieno la filosofia della filiera Manitaly che incorpora il valore della tradizione territoriale mirando a grani di forza completamente italiani. Seguendo la cultura dei molini del nord Europa (esperti di prodotti integrali) abbiamo condotto i nostri studi verso lo sviluppo, per la prima volta in Italia, di una farina integrale 'tuttocorpo', sfruttando interamente le qualità di un chicco di grano. Integrale Manitaly contiene infatti tutti i migliori principi nutritivi offerti dalla natura: fibre, vitamine, aminoacidi essenziali, minerali e tanto altro. Questi ingredienti, contenuti naturalmente nella crusca, nello strato aleuronico e nel germe, non vengono separati dalla farina, ma bensì macinati assieme grazie a uno speciale processo ideato e sviluppato dalla famiglia Mariani Paolo.

Più fibre, più gusto, più digeribilità: sono questi gli elementi che rendono unica INTEGRALE MANITALY!



MANITALY WHOLEMEAL FLOUR is the result of a desire to develop 100% wholemeal flour, richer in fibre and more digestible, fully following the philosophy of the Manitaly supply chain that incorporates the value of local land tradition by aiming at strong, all-Italian grains. Following the culture of northern European mills (wholemeal product experts) we focused our research on developing, for the first time in Italy, 'tuttocorpo' (whole-body) wholemeal flour by exploiting the quality of wheat grains to the full. Manitaly Wholemeal Flour contains all the best nutrients that nature provides: fibre, vitamins, essential amino acids, minerals, and much more. These ingredients, naturally contained in bran, the aleuronic layer and wheat germ, are not separated from the flour, rather they are milled together using a special process designed and developed by Paolo Mariani and family. More fibre, more taste, more digestible: these are the elements that make MANITALY WHOLEMEAL FLOUR unique!

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Proteine s.s.	min 15,5%
Glutine s.s.	min 13,5%
W	330 - 350
P/L	0,80 - 0,90
Stabilità	min 13'
Assorbimento	min 68%
Ceneri s.s.	max 1,70%
Umidità	max 15,5%

TECHNICAL CHARACTERISTICS	
Protein d.m.	min. 15.5%
Gluten d.m.	min. 13.5%
W	330 - 350
P/L	0.80 - 0.90
Stability	min. 13'
Absorption	min. 68%
Ash d.m.	max. 1.70%
Moisture	max. 15.5%