



Salone Internazionale delle Tecnologie  
e Prodotti per Panificazione,  
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology  
Exhibition for Bakery, Pastry  
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti  
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology  
for Pizza and Fresh Pasta

## SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

**RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:**

**Molino Dallagiovanna**

**NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:**

**Farina Speciale "SOFT" - *le dolcissime* Dallagiovanna**

Special Flour "SOFT" - *le dolcissime* Dallagiovanna

**PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:**

Panificazione/Bakery	<input type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

**TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:**

Farina di grano tenero, tipo 00. Ideale per la produzione di brioche, croissant, danesi..

Nata dalla sinergia tra il Maestro Pasticciere Achille Zoia e i Laboratori Dallagiovanna, la Farina Speciale SOFT si delinea come un'alternativa alle già ottime miscele per piccoli lievitati prodotte dal Molino. Insieme alla Panettone Z, è punta di diamante della linea Far Dolci, in grado di dare all'impasto elasticità e resistenza, equilibrio proteico e una facile lavorazione, regalando, al contempo risultati più gentili in termini di resa finale e una conservazione molto più lunga delle miscele tradizionali.

W 300; P/L 0.50 – confezione da 25 KG

Wheat flour type 00, ideal for brioches, sponges, croissants, danish pastry...

Born from the cooperation between Pastry Master Achille Zoia and Dallagiovanna Laboratories, the Special Flour "SOFT" makes an alternative solution to the Molino's traditional blends for pastry, already renowned for their quality. Along with "Panettone Z", it is the top-of-the-range of Molino's production for confectionery (FAR DOLCI). Elastic but resistant, with great protein balance and easy to amalgamate, it bestows – at the same time – a delicate and unaltered final taste on your desserts and allows for extended shelf life.

W 300; P/L 0.50 – packaging 25 KG