



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 La Triplozero / Special Flour La Triplozero**

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

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

### TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Farina di grano tenero Tipo 00, ideale per pasta fresca

Dall'intuito Dallagiovanna, prove costanti e studi in laboratorio e grazie alla collaborazione con il "creativo estremo" di paste e sughi, il Maestro Pastaio Raimondo Mendolia – testimonial del Molino per la linea Far Pasta – nasce La Triplozero.

Triplozero perché è bianchissima, tanto da meritarsi uno zero in più rispetto alle classiche 0 e 00, grazie ad una percentuale molto bassa di ceneri (meno dello 0.30) e impurità. La pasta così ottenuta sarà esaltata dal colore dell'uovo, per una resa visiva e di gusto decisamente migliore.

Molto elastica, è ideale per la produzione di pasta fresca, soprattutto ripiena, perché, al contrario delle miscele tradizionali di grano tenero mantiene una perfetta idratazione durante l'impasto, migliorando la lavorazione, la giunzione della pasta e garantendo velocità e tenuta di cottura.

Confezione da 25, 5 e 1 KG

Wheat flour type 00, ideal for fresh pasta

"La Triplozero" is born- thanks to Dallagiovanna's knack for intuition, constant trial, workshop study and collaboration with the pasta and sauces 'extreme creationist' Master Dough Maker Raimondo Mendolia – celebrity face for the far Pasta range.

"La Triplozero" because of its whiteness, so white as to warrant an extra zero in respect to the other classic flours 0 and 00; thanks to its very low percentage of impurity and ash content (less than 0.30). The egg will bring out the colour to the dough obtained for a visible yield and a decisively superior taste. Extremely malleable, it is ideal for fresh pasta production, above all for the stuffed pasta variety.

Reason being, in contrast to soft wheat traditional blends it retains a most perfect hydration during kneading, improving work processing and the amalgamation of the dough guaranteeing it speed and cooking resistance.

Packaging 25, and 1 KG