

**GRANDI  
MOLINI  
ITALIANI**

**1886**

*Antonio Costato*

**LINEA PRIMO INGREDIENTE**



La famiglia **Costato** da sei generazioni alimenta la grande tradizione molitoria italiana, con immutata passione e competenza crescente.

***Siamo quello che mangiamo.***

È questo oggi il principio che orienta ogni azione aziendale. Nella convinzione che la qualità del cibo è parte essenziale della qualità della vita, ci prendiamo cura di ogni singolo chicco e di ogni specifica fase di lavorazione, per ottenere sempre prodotti orientati al benessere.



## UN IMPEGNO DI FAMIGLIA

---

Sin dalla metà del 1800, sei generazioni di esperti mugnai, con immutata passione e competenza crescente, hanno sostenuto lo sviluppo di **Grandi Molini Italiani** da piccolo molino sul Po a primario gruppo molitorio italiano e nome di riferimento nel panorama europeo.

Una lunga storia intessuta di atti pionieristici, lungimiranza e pragmatismo, che vive nei risultati di oggi e anima i progetti di domani.



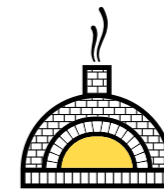
## SALUTE LA FRONTIERA DELL'INNOVAZIONE

---

**Grandi Molini Italiani** rinnova la storica vocazione all'innovazione orientandola oggi verso lo sviluppo di prodotti sempre più sani e dal ricercato profilo nutrizionale.

La base di questo percorso è la selezione ottica dei chicchi e la decorticazione a pietra. La decorticazione, per la prima volta applicata al grano tenero, è un processo innovativo che garantisce la massima salubrità di ogni singolo chicco consegnato alla macinazione.

Alla decorticazione si aggiungono nuove formulazioni e processi, grazie ai quali il Dipartimento di R&D e Nutrizione interno all'azienda contribuisce a scrivere il futuro delle farine.



## SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO

---

### **Il cibo si trasforma in energia, pensieri e sentimenti.**

Ciò che ingeriamo determina il pronto guizzo dei nostri muscoli, il bagliore delle nostre emozioni e, in ultima istanza, la qualità del nostro stare e del nostro vivere.

### **Benessere è una condizione per la felicità.**

Benessere è come ci prendiamo cura di ogni singolo chicco. Scegliamo i chicchi a uno a uno, consegnando alla macinazione solo quelli perfetti e grazie alla decorticazione, garantiamo un prodotto sano e fragrante.

### **Benessere è come dialoghiamo con le persone.**

Ascoltiamo le richieste dei nostri interlocutori e costruiamo insieme a loro un sapere e un fare condiviso che consentono di dare forma, con i nostri prodotti, alla creatività di chi li usa.

### **Benessere è come guardiamo al futuro.**

Cerchiamo continuamente nuove soluzioni per migliorare le proprietà nutrizionali dei nostri prodotti, a beneficio della salute e della qualità della vita di tutti.

## IL DIALOGO COSTANTE CON IL MERCATO

Come si utilizza il prodotto è determinante per il risultato.

Per questo Grandi Molini Italiani, presente su tutto il territorio nazionale, offre un supporto tecnico continuo ai propri clienti, che, a partire da un'ampissima gamma, orienta nella scelta dei prodotti di volta in volta più adeguati e offre corsi di formazione specialistici per le diverse lavorazioni.

## LINEA PRIMO INGREDIENTE

Un'ampia scelta di farine e semole, che offre una risposta specifica per ogni esigenza di preparazione, a garanzia di un risultato costante.

Il Primo Ingrediente del vostro lavoro, come lo volete voi.

## FARINE PER LAVORAZIONI A LIEVITAZIONE BREVE



### BISCOTTO - TIPO 0

W 120 (+/- 15)

Farina per **brevi lievitazioni**. Ideale per la **produzione di frolla per crostate e biscotti**. La bassa percentuale di glutine garantisce al prodotto finale un'ottima **friabilità** prolungata nel tempo senza aggiungere amido.

Disponibile in sacco da 25 kg e rinfusa

### BASE - TIPO 0

W 160 (+/- 15)

Farina per **brevi lievitazioni ad impasto diretto**. Indicata per la produzione di **pane avvolto, paste dure, grissini e pane comune** o per impasti che hanno bisogno di **poca forza**. Utilizzabile anche per la produzione di **pasticceria secca** e per tagliare farine più forti rendendole più veloci in lavorazione.

Disponibile in sacco da 25 kg e rinfusa

### CASERECCIO - TIPO 0 e TIPO 00

W 190 (+/- 15)

Ottimi **assorbimento e versatilità**: questa farina è indicata per lavorazioni molto veloci, per il rinfresco e per la produzione di **impasti morbidi** con poco o senza sale. Ideale per pani di **pezzatura grossa** (casereccio) e per chi desidera la crosta chiara (tipo toscano).

Disponibile in sacco da 25 kg e rinfusa

### 205 - TIPO 0 e TIPO 00

W 200 (+/- 15)

Buon **assorbimento**: questa farina è indicata per lavorazioni molto veloci, **impasti diretti e rinfresco**. Ideale per pane avvolto, paste dure, pugliese, ecc.

Disponibile in sacco da 25 kg e rinfusa

## SEMOLA RIMACINATA



### RIMACINATA SPECIALE

W 230 (+/- 15)

Prodotto con **grani selezionati** che si distingue per l'ottima **estensibilità, l'assorbimento e la tenuta**. Indicato sia per la produzione di pani di **piccola** (ciabatte) che di **grossa** (pugliese) **pezzatura**. Adatta anche alla cella di fermalievitazione.

Disponibile in sacco da 25 kg e rinfusa

## FARINE PER LAVORAZIONI A LIEVITAZIONE MEDIA



### ROMA COSTATO - TIPO 0 e TIPO 00

W 220 (+/- 15)

**Buon assorbimento**, adatta alla lavorazione di pani dalla **pezzatura piccola** e dalla **pezzatura grossa** tipo caseccio o lievitazioni corte. Ideale per impasti diretti con lievitazioni corte.

Disponibile in sacco da 25 kg e rinfusa

### 235 - TIPO 0 e TIPO 00

W 230 (+/- 15)

Farina **versatile** e dalla **buona tenuta** anche in cella di fermalievitazione. Adatta per la lavorazione di **paste dure** tipo mantovane, ferrarese, tartarughe e per impasti diretti.

Disponibile in sacco da 25 kg e rinfusa

### 245 E - TIPO 0

W 240 (+/- 15)

**Molto lavorabile ed estensibile**. Ideale per rinfresco, pane francese, pizze al piatto di media lievitazione, focacce e per aumentare l'estensibilità laddove le lavorazioni lo richiedano.

Disponibile in sacco da 25 kg e rinfusa

### 265 - TIPO 0 e TIPO 00

W 270 (+/- 15)

Farina **molto versatile** ideale per **impasti a lievitazioni medio-lunghe** e per rinfrescare le bighe. Adatta alla lavorazione di pane in cassetta (pancarrè), baguette e per la cella di lievitazione.

Disponibile in sacco da 25 kg e rinfusa

### 295 - TIPO 0 e TIPO 00

W 300 (+/- 15)

**Versatile** e dall'**elevato assorbimento**, questa farina è ideale per impasti a lievitazioni medio-lunghe o per rinfrescare le bighe. Indicata per produrre **baguette**, **pane da tramezzino** e **pane ai sapori** o dove non si utilizzano miglioratori.

Disponibile in sacco da 25 kg e rinfusa

## FARINE PER LAVORAZIONI A LIEVITAZIONE LUNGA



### ROSETTA COSTATO - TIPO 00

W 320 (+/- 15)

Farina che si caratterizza per la **versatilità** e l'elevato **assorbimento**. Ideale per **impasti a lievitazioni medio lunghe**, **rosetta romana** e per rinfrescare le bighe nella lavorazione di baguette.

Disponibile in sacco da 25 kg e rinfusa

### 325 E - TIPO 0

W 320 (+/- 15)

**Molto lavorabile**, si caratterizza per l'**ottima estensibilità**, l'**elevata forza** e la **tenuta**. Ideale per **pasta sfoglia** e per ottenere **ottimi croissant**. Adatta anche per pizze al piatto a lunga lievitazione (minimo 12 ore) e come aiuto per le farine con P/L elevati.

Disponibile in sacco da 25 kg e rinfusa

### 345 - TIPO 00

W 340 (+/- 15)

**Ottima lavorabilità**. Ideale per bighe da 12/14 ore di lievitazione, per la **baguette** e il **biove**, per lavorazioni con **metodo diretto**, **rosette** e **pizze romane**.

Disponibile in sacco da 25 kg e rinfusa

### 365 - TIPO 0 e TIPO 00

W 370 (+/- 15)

**Ottima lavorabilità**. Ideale per la **produzione di ciabatte** e **prodotti lievitati** ricchi di ingredienti (panettoni, pandori, colombe) o per bighe con lievitazioni di almeno 16 ore.

Disponibile in sacco da 25 kg e rinfusa

### 405 - TIPO 0

W 400

**Elevata stabilità**, adatta per **bighe a lunga lievitazione** (minimo 18 ore). Ideale per ciabatte ad idratazione standard.

Disponibile in sacco da 25 kg e rinfusa

### SOFFIATE - TIPO 0

W >450

**Alto assorbimento** di acqua, **ottima resa in panificazione**, buona **estensibilità** e **versatilità**. Ideale per bighe a **lunga lievitazione** (in cella fermalievitazione minimo 22 ore, in ambiente almeno 18 ore). Consigliata per la produzione di soffiato e molto alveolate ad alto contenuto d'acqua (oltre 80%).

Disponibile in sacco da 25 kg e rinfusa



**GRANDI MOLINI ITALIANI S.P.A.**

**Direzione Generale:**

Via dell'Elettricità 13, 30175 Venezia  
Tel. +39 041 5098511 - [info@grandimolini.it](mailto:info@grandimolini.it)  
P. IVA 00363690298 - Cod. Fisc. 01183270378  
[www.grandimolini.it](http://www.grandimolini.it)

**Sede Legale:**

Via A. Moro 6, 45100 Rovigo