MOLINO DALLA GIOVANNA

FAR FARINA DAL 1832

ITALIA

FAR DOLCI

MAKE PASTRY

Far Farina dal 1832

L'Arte del Far Farina è legata alla famiglia Dallagiovanna dal 1832. Un lavoro delicato e complesso quello del mugnaio, che richiede esperienza, sapere e passione. Una passione che si tramanda, di generazione in generazione, per il proprio mestiere e per il proprio territorio, Gragnano Trebbiense in Provincia di Piacenza, il cuore della produzione del grano tenero italiano.
Molino Dallagiovanna produce oltre 400 farine, approvate dalle principali certificazioni di qualità e lavorate con i migliori metodi produttivi. In quasi duecento anni, l'azienda ha subito profonde trasformazioni facendo conoscere a tutta Italia e in oltre 50 Paesi nel Mondo, la qualità delle sue farine.

MAKE FLOUR SINCE 1832

The art of Far Farina [the art of making flour] has been linked to the Dallagiovanna family since 1832. The work of the miller is delicate and complex, requiring experience, knowledge and passion. A passion that is handed down from generation to generation, for its craftsmanship and territory of Gragnano Trebbiense in the Province of Piacenza, the heart of production of Italian soft wheat.
Molino Dallagiovanna produces over 400 flours, approved by the leading product quality certifications and processed with the best production methods. In almost two centuries, the company has undergone major changes, making the quality of its flours known throughout Italy and in over 50 countries around the world.

leDolcissime

LeDolcissime, nate dalla preziosa collaborazione con il Maestro Pasticcere Achille Zoia e dai continui studi nei Laboratori Dallagiovanna, è una linea di farine, appositamente studiata per il professionista contemporaneo che, grazie al metodo di macinazione e alle materie prime utilizzate, donano sviluppo e maggiore conservazione al prodotto finito.
Alla linea, si aggiunge anche Rinfresco del Lievito Madre, creato grazie all'importante sinergia con il Maestro dei Maestri, Iginio Massari.

FLOURS FOR PASTRY

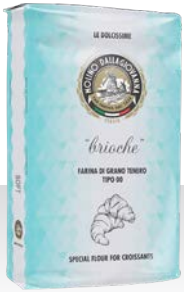
LeDolcissime, born from the invaluable collaboration with the Pastry Master Achille Zoia and from the ongoing studies in the Dallagiovanna Laboratories, is a line of flours specifically created for the contemporary professional who, thanks to the manufacturing method and the raw materials used, provides development and greater preservation for the finished product.
The line also includes Sourdough Starter Refreshment, created thanks to the valuable collaboration with the Master of Masters, Iginio Massari.

FROLLA 130
SHORTCRUST
TIPO 00
W 130
P/L 0.50
5/25 kg

FROLLA
SHORTCRUST
TIPO 00
W 170
P/L 0.50
1/5/25 kg

SFOGLIA
PUFF PASTRY
TIPO 00
W 300
P/L 0.55
5/25 kg

leDolcissime



SOFT
TIPO 00
W 320
P/L 0.50
BRIOCHES
TIPO 00
W 400
P/L 0.55
5/25 kg

Z
TIPO 00
W 360
P/L 0.50
PANETTONE
TIPO 00
W 390
P/L 0.55
5/25 kg

Rinfresco

Una farina studiata appositamente per la creazione e il rinfresco del Lievito Madre. Un prodotto bilanciato, che assicura un lievito ben sviluppato, profumato e con il giusto equilibrio di acidità. Ideale anche per gli impasti dei dolci da ricorrenza.

FLOUR FOR SOURDOUGH STARTER REFRESHMENT

A flour designed specifically for the creation and refreshment of the Sourdough. A balanced product which ensures a well-developed, fragrant yeast, with the perfect balance of acidity. Also ideal for special occasion sweet doughs, like Panettone and Colomba.

RINFRESCO
REFRESHMENT
TIPO 00
1/10 kg

leDivine

Dalla selezione dei migliori grani italiani, lavati e macinati lentamente e a freddo, nasce leDivine, la **linea di farine da grano italiano multiuso, ideale per tutte le esigenze del Professionista** ispirata al cinema e alle donne.
Grazie al metodo di macinazione e alle materie prime utilizzate, permettono di esaltare il sentore aromatico degli ingredienti utilizzati negli impasti come il burro, la vaniglia, la frutta ecc.

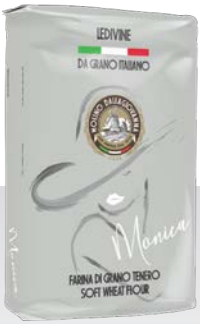
From the selection of the best Italian wheat, washed and cold and slowly milled, was born leDivine, the **line of multipurpose flours from Italian wheat, ideal for all the needs of Professional** inspired by cinema and women.
Thanks to the method of grinding and the raw materials used, allow to exalt the aroma of the ingredients used in the dough, such as butter, vanilla, fruit etc.

SOFIA
TIPO 00
W 180
P/L 0.55
1/5/25 kg

Breve lievitazion
Brief leavening

IDEALE PER:
pasta frolla, pan di spagna, bignè, plum cake.

SUITABLE FOR:
shortbread, sponge cake, puffs, plum cake.



MONICA
TIPO 00
W 300
P/L 0.60
1/5/25 kg

Media lievitazione
Medium leavening

IDEALE PER:
rinfresco del lievito, pasta sfoglia, croissant, veneziane.

SUITABLE FOR:
refreshing the dough, puff pastry, croissant, veneziana.

ANNA
TIPO 00
W 380
P/L 0.60
1/5/25 kg

Lunga lievitazione
Long leavening

IDEALE PER:
biga e lievito madre, panettone, colomba, brioches, croissant.

SUITABLE FOR:
sourdough and natural yeast, panettone, colomba, brioches, croissant.

UNIQUA

ROSSA
RED
INTEGRALE A TUTTO CORPO
WHOLEGRAIN
1/25 kg

IDEALE PER:
panettone, brioches, croissant, colomba. Da miscelare anche con altri colori, per prodotti più gustosi e connotati.

SUITABLE FOR:
panettone, brioches, croissant, colomba. To be blended with other colors, for more flavorful and interesting products.

VERDE
GREEN
TRITORDEUM
1/25 kg

Breve lievitazione
Brief leavening

IDEALE PER:
pasta frolla, pan di Spagna, veneziane.

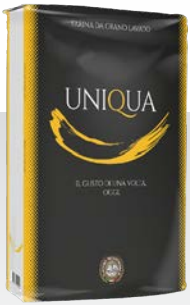
SUITABLE FOR:
shortbread, sponge cake, veneziana.

BIANCA
WHITE
TIPO 1
1/25 kg

Breve lievitazione
Brief leavening

IDEALE PER:
pasta frolla, pan di spagna, bignè, plum cake.

SUITABLE FOR:
shortbread, sponge cake, puffs, plum cake.



GIALLA
YELLOW
TIPO 1
1/25 kg

Media lievitazione
Medium leavening

IDEALE PER:
rinfresco del lievito, pasta sfoglia, croissant, veneziane, pasta fresca.

SUITABLE FOR:
refreshing the dough, puff pastry, croissant, veneziana, fresh pasta.

BLU
BLUE
TIPO 1
1/25 kg

Lunga lievitazione
Long leavening

IDEALE PER:
biga e lievito madre, panettone, colomba, brioches, croissant.

SUITABLE FOR:
sourdough and natural yeast, panettone, colomba, brioches, croissant.

Oltregrano

Oltre il grano: una linea di miscele professionali studiate e bilanciate dai Maestri e Tecnici dell'Arte Bianca. **Farine di grano tenero tipo 00 e/o grano duro, con l'aggiunta di diversi cereali e semi** per conferire facilità di utilizzo, ottime performance in cottura e unicità agli impasti, permettendo ai professionisti nuovi traguardi di fragranza e gusto.

Beyond wheat: a range of professional mixes studied and developed by Baking Masters and Technicians. **They are made up of soft 00 and/or durum wheat and different cereal and seeds** that make them easier to use while guaranteeing great results and unique doughs. Professionals can therefore reach new heights in aroma and flavour.

- **Avenapiù**
- **Cerealpiù**
- **Soyapiù**
- **laRicca**
- **laIntegrale**
- **ilContadino**

Gluten Free

La linea di preparati senza glutine e senza lattosio è ideale per gli **intolleranti** al glutine, i **celiaci**, per chi segue **regimi alimentari alternativi** o semplicemente desidera **variare la propria dieta.**
All'interno, la qualità firmata Dallagiovanna: materie prime accuratamente selezionate e una grande attenzione alla ricerca, per creare prodotti gustosi sia nei laboratori professionali che a casa tua.

The line of gluten-free and lactose-free mixes is ideal for gluten **intolerants**, **celiacs**, consumers following **alternative diets** or those who simply want **to vary their diet**. Dallagiovanna quality can be found inside, with carefully selected raw materials and great attention to research, to create tasty products both in professional laboratories and in your home.

PREPARATI SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE MIXES

PER TORTE& BISCOTTI
FOR CAKES& COOKIES

1/25 kg

PER DOLCI FRITTI
FOR FRIED SWEETS

1/25 kg

PER DOLCI LIEVITATI
FOR LEAVENED CAKES

1/25 kg

PREPARATO SENZA LATTOSIO
LACTOSE FREE MIX

PER CREPES, WAFFLES& PANCAKES
FOR CREPES, WAFFLES& PANCAKES

1/25 kg

DOVE SIAMO
WHERE IS THE MILL?

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. SRL
Località Pilastro 2
29010 Gragnano Trebbiense
(PC) Italy

tel. (+39) 0523 787155
fax (+39) 0523 787450

dallagiovanna.it
shopdallagiovanna.it

DISTRIBUITO DA
DISTRIBUTED BY