

IL MOLINO  
**LOFRESE**<sup>®</sup>  
FARINE GLUTEN FREE

---

LINEA PROFESSIONAL

*Industry & Ho.Re.Ca.*



## INDICE

LA NOSTRA STORIA INIZIA DALLA TERRA	5
FILIERA PRODUTTIVA	6
AL CENTRO DI CIASCUN PROGETTO AZIENDALE C'È SEMPRE LA VOLONTÀ DI INNOVAZIONE	7
APPROCCIO GREEN	8
LE NOSTRE CERTIFICAZIONI	8
I NOSTRI CANALI DI VENDITA	9
IL NOSTRO PROCESSO DI MOLITURA	10
IL MOLINO BUONO PER TUTTI	11
FIOCCHI DI LEGUMI E AVENA <i>Gluten Free</i>	12
FARINE DI LEGUMI <i>Gluten Free</i>	14
FARINE DI CEREALI <i>Gluten Free</i>	15
MIX FARINE DI LEGUMI E CEREALI <i>Gluten Free</i>	18
PICCOLA GUIDA AI MIX DI FARINE <i>Gluten Free</i>	28
PALLETTIZZAZIONE FIOCCHI	30
PALLETTIZZAZIONE FARINE	31
PALLETTIZZAZIONE MIX FARINE	32



## LA NOSTRA STORIA INIZIA DALLA TERRA

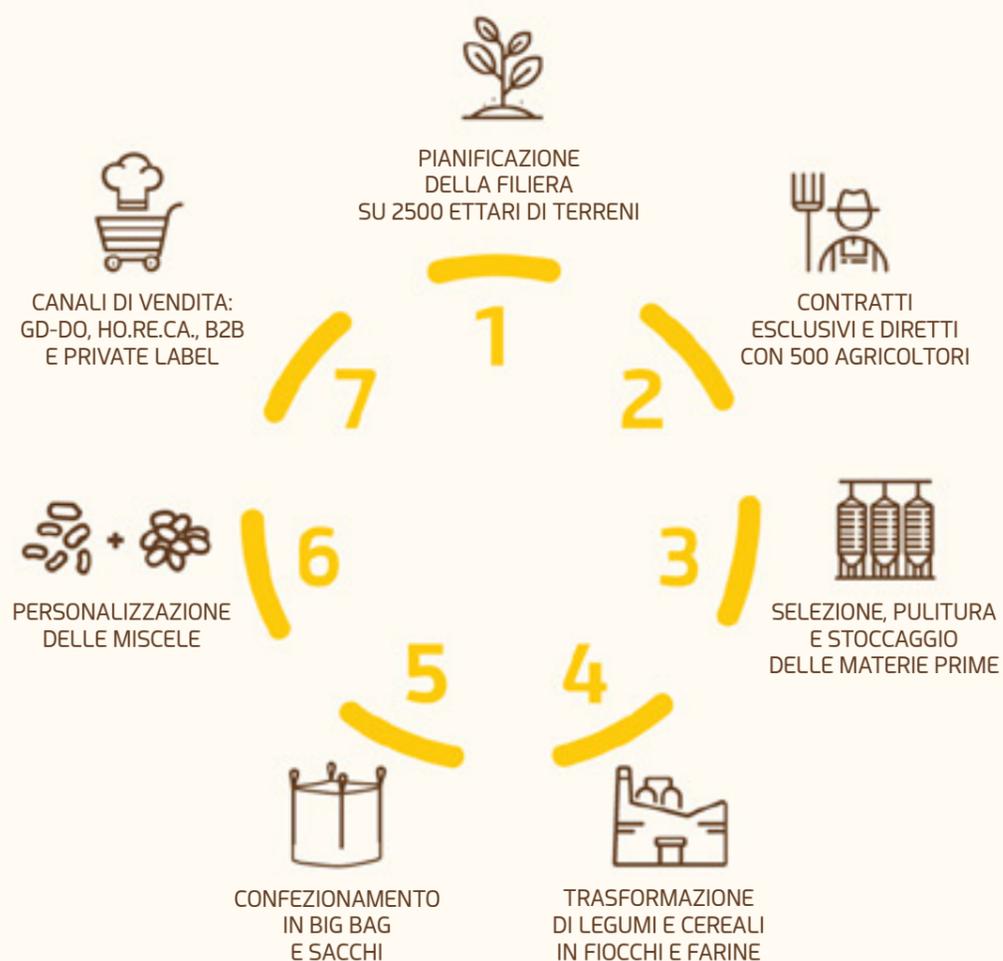
---

Siamo a **Gravina in Puglia**, nel più grande territorio italiano vocato alla coltivazione di grani antichi, legumi e avena. Con passione e forte sentimento per l'agricoltura e il territorio, lavoriamo **legumi e cereali senza glutine** ottenuti nel pieno rispetto dell'ambiente e dell'antica tradizione contadina.



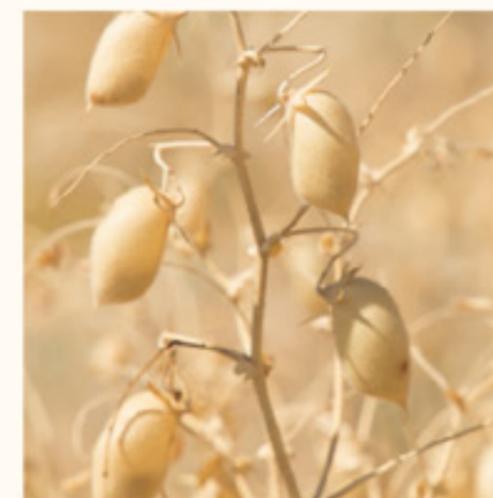
# FILIERA PRODUTTIVA

Siamo oggi tra le poche aziende in Italia a poter vantare una **filiera integrata verticalmente**. Scegliamo accuratamente i nostri partner tra le regioni più vocate alla coltivazione di legumi e cereali senza glutine. Sottoscriviamo degli accordi che ci consentono di seguire il prodotto dalla semina alla raccolta, dal controllo qualità allo stoccaggio, sino al confezionamento e alla molitura. È così che nascono tutti i nostri prodotti **dai legumi e cereali senza glutine alle farine**.



IL MOLINO  
**LOFRESE®**  
FARINE GLUTEN FREE

# AL CENTRO DI CIASCUN PROGETTO AZIENDALE C'È SEMPRE LA VOLONTÀ DI INNOVAZIONE



Consapevoli del fatto che l'industria alimentare ha bisogno di idee originali per intercettare i nuovi trend e servire i mercati emergenti, noi della Lofrese S.p.A. promuoviamo lo sviluppo di una generazione di prodotti "contemporanei" senza però mai snaturare la materia prima di partenza: **il legume e le sue proteine**

Al legume abbiamo affiancato la trasformazione di gran parte dei cereali senza glutine come **avena, riso, mais**, diventando così un molino senza glutine multigrain.



La gamma dedicata ai professionisti comprende sia **Farine** che **Miscele Professionali**, altamente performanti e naturalmente prive di glutine.

Per chi cerca soluzioni **tailor made**, per un progetto di **private label**, mettiamo a disposizione la nostra **R&D** per la **personalizzazione di miscele e granulometrie**. Offriamo un servizio completo mettendo i nostri tecnologi a disposizione delle aziende e dei professionisti del settore per dimostrazioni e formazioni tecniche.

IL MOLINO  
**LOFRESE®**  
FARINE GLUTEN FREE



## APPROCCIO GREEN



### RISPARMIO ENERGETICO

Le nostre strutture produttive sono alimentate in buona parte grazie all'energia proveniente da fonti rinnovabili.



### ASSENZA DI UTILIZZO DI SOSTANZE DI SINTESI CHIMICA

L'azoto presente nelle radici delle leguminose arricchisce il terreno di elementi nutritivi riducendo il bisogno di trattamenti antiparassitari.



### RISPARMIO IDRICO

Grazie alle loro radici fittonanti, le leguminose necessitano di poca acqua.



### IMBALLAGGI 100% RICICLABILI

Garantiamo un riciclo totale dei packaging mediante l'utilizzo di carta certificata FSC e plastica PP 05.

## LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

### CERTIFICAZIONI DI SISTEMA



IFS  
INTERNATIONAL  
FOOD STANDARD



BRC  
BRITISH RETAIL  
CONSORTIUM

### CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO



BADATZ  
KOSHER



PRODOTTI  
BIOLOGICI

IL MOLINO  
**LOFRESE**  
FARINE GLUTEN FREE

## I NOSTRI CANALI DI VENDITA



GD-DO



FOOD SERVICE



EXPORT



HO.RE.CA.



B2B



PRIVATE LABEL

IL MOLINO  
**LOFRESE**  
FARINE GLUTEN FREE

# IL NOSTRO PROCESSO DI MOLITURA

## RACCOLTA

RACCOGLIAMO I NOSTRI LEGUMI E CEREALI CON ATTREZZATURE ALL'AVANGUARDIA.

## PULITURA

PULIAMO ACCURATAMENTE IL PRODOTTO ELIMINANDO OGNI TRACCIA DI IMPURITÀ ATTRAVERSO UN PROCESSO DI SETACCIATURA E ASPIRAZIONE DELLE POLVERI.

## SELEZIONE DEI CHICCHI

SELEZIONIAMO SOLO I CHICCHI INTERI E SANI, PER PREVENIRE LA FORMAZIONE DI MUFFE, BATTERI E MICOTOSSINE, DANNOSI PER L'ORGANISMO.

## DECORTICAZIONE

DECORTICHIAMO A PIETRA LEGUMI E CEREALI SENZA L'UTILIZZO DI SOSTANZE CHIMICHE.

## FASE MOLITORIA

PRIMA DELLA MACINAZIONE EFFETTUIAMO CONTROLLI SULLA MATERIA PRIMA IN INGRESSO. TRAMITE KIT DI LABORATORIO PROCEDIAMO AL CONTROLLO ALLERGENI E PRESENZA CORPI ESTRANEI.

### FARINA TERMOTRATTATA

#### TRATTAMENTO TERMICO:

CUOCIAMO I LEGUMI E I CEREALI A VAPORE, AD ELEVATE TEMPERATURE.

#### FIOCCATURA:

DOPO LA COTTURA DEI LEGUMI E CEREALI EFFETTUIAMO LA LAMINAZIONE E SUCCESSIVAMENTE L'ESSICAZIONE. GENERIAMO COSÌ I FIOCCHI CHE POSSONO ESSERE UTILIZZATI TAL QUALI O PASSARE ALLA MOLITURA.

#### MOLITURA:

EFFETTUIAMO LA MACINATURA DEI FIOCCHI CHE DIVENTANO FARINA. MEDIANTE RULLI DI MACINAZIONE E APPOSITI SETACCI OTTENIAMO FARINE CON SPECIFICHE GRANULOMETRIE.

### FARINA CRUDA

#### MOLITURA:

I LEGUMI E I CEREALI SONO PRONTI PER ESSERE TRASFORMATI IN FARINA. MEDIANTE RULLI DI MACINAZIONE E APPOSITI SETACCI OTTENIAMO FARINE CON SPECIFICHE GRANULOMETRIE.

IL MOLINO  
**LOFRESE**<sup>®</sup>  
FARINE GLUTEN FREE

## IL MOLINO BUONO PER TUTTI

Si stima che in Italia circa 600.000 persone soffrano di celiachia, un'inflammatione cronica dell'intestino causata dal consumo di glutine in chi è geneticamente predisposto. Ma sono molte di più le persone sensibili al glutine.

A differenza dei celiaci che devono seguire scrupolosamente una dieta gluten free per tutta la vita, chi è intollerante può sospendere l'assunzione di glutine per un periodo, per poi reintrodurlo gradualmente. Anche se non sei intollerante, può esserti utile ridurre il glutine nella tua dieta, sia per avere un'alimentazione **varia ed equilibrata** che per allontanare il rischio di diventare sensibile.

Come fare quindi? Comincia sostituendo la farina di grano con farine senza glutine. Fai una scelta sostenibile e **scopri il mondo delle farine e dei mix gluten free de "Il Molino Lofrese"**.



IL MOLINO  
**LOFRESE**<sup>®</sup>  
FARINE GLUTEN FREE

# FIOCCHI DI LEGUMI E AVENA

## Gluten Free

I nostri fiocchi senza glutine, disponibili nelle varianti **ceci, piselli, lenticchie rosse, lenticchie gialle, avena**, sono altamente proteici e possono essere utilizzati in tutte le diete che necessitano di un elevato apporto energetico, oltre a essere naturalmente ricchi in fibre. Sono adatti per l'alimentazione vegana e possono essere utilizzati in diverse occasioni e preparazioni, come snack o per arricchire yogurt, zuppe e torte salate grazie alla loro croccantezza e al gusto deciso.



IL MOLINO  
**LOFRESE**<sup>®</sup>  
FARINE GLUTEN FREE

Customizziamo il formato e lo spessore dei nostri fiocchi per offrire un'ampia possibilità di applicazioni: porridge, prodotti da forno, muesli, barrette proteiche e bevande.



IL MOLINO  
**LOFRESE**<sup>®</sup>  
FARINE GLUTEN FREE

## FARINE DI LEGUMI

Gluten Free

Le farine di legumi sono **ricche di proteine**, ne contengono fino al 25%, sono quindi ideali per produrre pasta e panificati o per essere miscelate ad altre farine senza glutine. Sono **ottime farine per celiaci, intolleranti al glutine** o semplicemente per chi segue un'**alimentazione varia ed equilibrata** e desidera allontanare il rischio di diventarne sensibile.

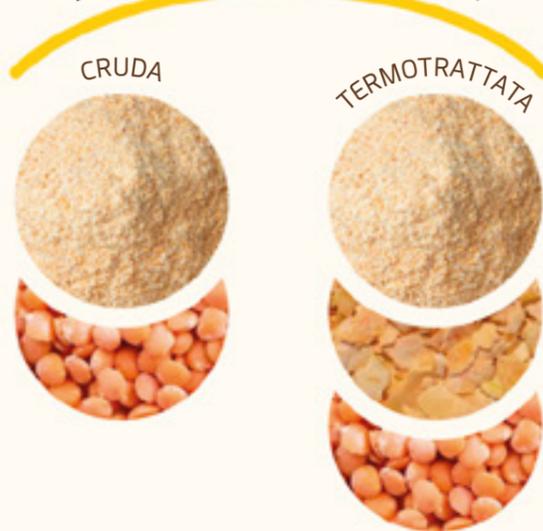
### FARINA DI CECI



### FARINA DI PISELLI



### FARINA DI LENTICCHIE ROSSE



### FARINA DI LENTICCHIE GIALLE



IL MOLINO  
**LOFRESE**<sup>®</sup>  
FARINE GLUTEN FREE

## FARINE DI CEREALI

Gluten Free

Dai cereali senza glutine è possibile ricavare delle ottime farine che possono essere utilizzate singolarmente o miscelate tra loro per la preparazione di panificati, pasta senza glutine, dolci e biscotti. Le **farine senza glutine di avena, riso e mais** sono la soluzione ideale per non rinunciare a pasta, pane, pizza e dolci.

### FARINA DI RISO SEMIGREGGIO



### FARINA DI RISO BIANCO



### FARINA DI MAIS



### FARINA DI AVENA



IL MOLINO  
**LOFRESE**<sup>®</sup>  
FARINE GLUTEN FREE

## Farina di Ceci

La farina di ceci è ricca di nutrienti, è un'ottima **fonte di fibre**, ha un sapore dolciastro ma si abbina molto bene anche con lavorazioni salate. Viene utilizzata per preparare farinate, polpette, panelle, frittate vegane, o come addensate per salse e sughi.



## Farina di Piselli

Porta con sé tutte le proprietà benefiche di questo legume, ha un **buon contenuto proteico** a differenza delle farine di cereali. In origine, la farina di piselli è sempre stata utilizzata per preparare zuppe, ma oggi, viene impiegata anche nelle ricette di pane e pasta, negli alimenti per vegani e dietetici.



## Farina di Lenticchie

Ha un elevato contenuto proteico poiché mantiene i benefici tipici del legume da cui viene prodotta. Aggiunge agli impasti proteine vegetali, ferro e sali minerali, non mancano i carboidrati ma questi hanno un **basso indice glicemico**, ed è **ricca di fibre**. È impiegata per la produzione di crespelle, piadine, pasta e panificati, ed è anche un buon addensante per creme e vellutate.

## Farina di Riso

Può essere utilizzata in svariati modi. Vista la sua **consistenza fine e impalpabile**, può essere utilizzata come sostituto della farina di grano per preparare torte, biscotti e prodotti da forno dolciari. È un ingrediente comune nella preparazione di piatti asiatici. Indicata come addensante per zuppe, salse, budini e per la preparazione di pastelle.



## Farina di Avena

La farina di avena è un'ottima fonte di carboidrati, fibre, proteine e grassi, ed è anche **ricca di micronutrienti come le vitamine, i sali minerali e le lecitine**. Si possono preparare prodotti alimentari di vario tipo, dagli antipasti al dolce: pane, pizza, pasta, torte salate, torte dolci e dolci salati.

## Farina di Mais

Priva di glutine, è adatta anche all'alimentazione degli intolleranti al glutine e dei celiaci. **Macinata finemente**, la farina di mais si usa molto nella produzione di polente; in base alla macinatura del mais, si ottengono **farine a diversa granulometria**. La farina di mais è utilizzata anche per la preparazione di sfornati, pane, tortillas, crêpes, pasta, dolci, impanature.



# MIX FARINE DI LEGUMI E CEREALI

Gluten Free

**LOFRESE®**

IL MOLINO  
LE FARINE GLUTEN FREE



Mix  
Universale

Mix  
Frolla e Dolci

Quattro differenti mix di farine a base di legumi e cereali  
**senza glutine, senza frumento** e naturalmente **prive di lattosio**.  
Miscele dedicate ad ogni impasto, studiate per garantire ottimi risultati  
nella realizzazione di diverse tipologie di ricette.

IL MOLINO  
**LOFRESE®**  
FARINE GLUTEN FREE



Mix  
Pizza e Focaccia

Mix  
Pasta Fresca

Adatti sia ai celiaci,  
sia a chi è attento ad una nutrizione consapevole.  
L'intera gamma è disponibile nei formati da **8 Kg, 1 Kg e 500 g**.

IL MOLINO  
**LOFRESE®**  
FARINE GLUTEN FREE

# MIX UNIVERSALE

È il preparato più versatile **ideale per tutte le ricette dolci e salate**. Il mix è adatto per preparare pane in cassetta, torte, biscotti ma anche per impanare o addensare salse e creme.



Art. F16111  
EAN 8056446544532  
8 Kg

Art. F16011  
EAN 8056446544570  
1 Kg

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1498 kJ 353 kcal
Grassi	1,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	79 g
di cui zuccheri	5,9 g
Fibre	4,9 g
Proteine	4,4 g
Sale	0,03 g

Art. F16001  
EAN 8056446544136  
500 g

**LOFRESE**

IL MOLINO  
LE FARINE GLUTEN FREE

## INGREDIENTI



Amido di mais, farina di ceci 8%, farina di lenticchie rosse 5%, farina di riso, fibre vegetali (Psyllium), fibra di mais, addensanti: E464, E412, destrosio, aromi, enzima.

## APPLICAZIONE PER PANE O PIZZA



500 g di miscela, 450 g di acqua, 20 g di lievito di birra, 15 g di sale, 30 g di olio evo.

## CONSIGLIO DI UTILIZZO



Ricorda di agitare bene la confezione prima dell'utilizzo in modo che le componenti del mix siano ben miscelate fra loro.



SHELF LIFE  
30 mesi

CON  
FARINA DI CECI  
E LENTICCHIE ROSSE

IL MOLINO  
**LOFRESE**  
FARINE GLUTEN FREE

# VANTAGGI TECNOLOGICI

## RESA

L'impasto, grazie alle leguminose presenti nella miscela, assorbe dal 90% al 120% di acqua ed ha quindi una resa molto alta. Con kg. 1 di miscela si ottiene un impasto di circa kg. 2,200.

## CARATTERISTICHE IN COTTURA

L'impasto, grazie alle fibre delle leguminose presenti, riesce a trattenere l'acqua più a lungo e a rilasciarla lentamente. Il prodotto finale ottenuto resta quindi soffice più a lungo.

## LIVELLO DI DIGERIBILITÀ

I prodotti derivanti dalle nostre miscele sono altamente digeribili grazie alle fibre delle leguminose le quali fanno assorbire molta acqua all'impasto.

## DIFFERENZA CON PRODOTTI SIMILARI PRESENTI SUL MERCATO

Sono gli unici mix disponibili ad oggi sul mercato con farine di legumi italiani. Queste miscele sono quindi arricchite di proteine vegetali e di fibre naturali che aiutano a ridurre sensibilmente l'indice glicemico del prodotto finito con esse realizzato.



## LAVORABILITÀ DELL'IMPASTO

I nostri mix sono di facile utilizzo anche in una normale planetaria. L'impasto è infatti estremamente lavorabile grazie all'assorbimento di acqua - dal 90% al 120% - che lo rende eccezionalmente morbido.



IL MOLINO  
**LOFRESE**  
FARINE GLUTEN FREE





# MIX FROLLA E DOLCI

È il preparato che vi permette di **cucinare con successo tutti i tipi di dolci**: crostate e paste frolle friabili, torte e pan di spagna soffici.



Art. F16112  
EAN 8056446544549  
8 Kg

Art. F16012  
EAN 8056446544587  
1 Kg

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1552 kJ 366 kcal
Grassi	0,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	83 g
di cui zuccheri	26 g
Fibre	2,0 g
Proteine	5,4 g
Sale	1,7 g

Art. F16002  
EAN 8056446544143  
500 g



CON  
**FARINA DI RISO,  
MAIS, CECI  
E LENTICCHIE ROSSE**



SHELF LIFE  
30 mesi

IL MOLINO  
**LOFRESE®**  
FARINE GLUTEN FREE

## LOFRESE®

IL MOLINO  
LE FARINE GLUTEN FREE

### INGREDIENTI



Farina di riso 35%, zucchero, amido di mais, farina di lenticchie rosse 4%, farina di ceci 4%, amido di patata, addensante: E466; farina di mais 1,7%, sale, proteine di pisello, agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio; aroma.

### APPLICAZIONE PER FROLLA



500 g di miscela, 200 g di burro delattosato, 100 g di uova intere, 50 g di tuorlo d'uovo.

### CONSIGLIO DI UTILIZZO



Ricorda di agitare bene la confezione prima dell'utilizzo in modo che le componenti del mix siano ben miscelate fra loro.

## VANTAGGI TECNOLOGICI

### RESA

L'impasto, grazie alle leguminose presenti nella miscela, assorbe 200 g di uova intere, 100 g di tuorlo d'uovo, 400 g di burro delattosato ed ha quindi una resa molto alta. Con 1 kg di miscela si ottiene un impasto di circa 1700 g di pasta frolla.

### CARATTERISTICHE IN COTTURA

La pasta ottenuta con il nostro mix frolla e dolci risulta compatta e consistente, con un'ottima tenuta in cottura come quella di una pasta frolla tradizionale di pasticceria classica. Questo mix può essere facilmente impiegato anche da chi produce torte surgelate, o prodotti confezionati a lunga conservazione.

### LIVELLO DI DIGERIBILITÀ

I prodotti derivanti dalla nostra miscela per frolla e dolci sono altamente digeribili grazie alle fibre in essa contenute.

### DIFFERENZA CON PRODOTTI SIMILARI PRESENTI SUL MERCATO

Sono gli unici mix disponibili ad oggi sul mercato con farine di legumi italiani. Queste miscele sono quindi arricchite di proteine vegetali e di fibre naturali che aiutano a ridurre sensibilmente l'indice glicemico del prodotto finito con esse realizzato.

### LAVORABILITÀ DELL'IMPASTO

Il nostro mix per frolla e dolci è di facile utilizzo anche in una normale planetaria. L'impasto infatti è estremamente elastico, semplice da stendere e a prova di piegatura. Il nostro mix può essere valido anche senza aggiunta di uova, per produrre frolla vegana.



IL MOLINO  
**LOFRESE®**  
FARINE GLUTEN FREE



# MIX PIZZA E FOCACCIA

È ideale per preparare in poche semplici mosse pizza, stirata e focaccia. Lasciatevi tentare dal gusto eccellente e dalla facilità nella preparazione.



Art. F16113  
EAN 8056446544563  
8 Kg

Art. F16013  
EAN 8056446544600  
1 Kg

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1496 kJ 353 kcal
Grassi	1,3 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	79 g
di cui zuccheri	0,6 g
Fibre	7,0 g
Proteine	2,9 g
Sale	0,02 g

Art. F16003  
EAN 8056446544167  
500 g



CON  
FARINA DI AVENA,  
CECI E RISO



IL MOLINO  
**LOFRESE**  
FARINE GLUTEN FREE

## LOFRESE

IL MOLINO  
LE FARINE GLUTEN FREE

### INGREDIENTI



Amido di mais, farina di riso 5.5%, farina di avena 4.6%, farina di ceci 2,5%, pasta acida essiccata di riso, fibre vegetali (Psyllium), destrosio, addensanti: E464, E412, aromi, enzimi.

### APPLICAZIONE PER FOCACCIA



500 g di miscela, 450 g di acqua, 20 g di lievito di birra, 10 g di sale, 40 g di olio evo.

### CONSIGLIO DI UTILIZZO



Ricorda di agitare bene la confezione prima dell'utilizzo in modo che le componenti del mix siano ben miscelate fra loro.



## VANTAGGI TECNOLOGICI

### RESA

L'impasto, grazie alle leguminose presenti nella miscela, assorbe dal 90% al 120% di acqua ed ha quindi una resa molto alta. Con kg. 1 di miscela si ottiene un impasto di circa kg. 2,200.

### CARATTERISTICHE IN COTTURA

L'impasto, grazie alle fibre delle leguminose presenti, riesce a trattenere l'acqua più a lungo e a rilasciarla lentamente. Il prodotto finale ottenuto resta quindi soffice più a lungo.

### LIVELLO DI DIGERIBILITÀ

I prodotti derivanti dalle nostre miscele sono altamente digeribili grazie alle fibre delle leguminose le quali fanno assorbire molta acqua all'impasto.

### DIFFERENZA CON PRODOTTI SIMILARI PRESENTI SUL MERCATO

Sono gli unici mix disponibili ad oggi sul mercato con farine di legumi italiani. Queste miscele sono quindi arricchite di proteine vegetali e di fibre naturali che aiutano a ridurre sensibilmente l'indice glicemico del prodotto finito con esse realizzato.



### LAVORABILITÀ DELL'IMPASTO

I nostri mix sono di facile utilizzo anche in una normale planetaria. L'impasto è infatti estremamente lavorabile grazie all'assorbimento di acqua - dal 90% al 120% - che lo rende eccezionalmente morbido.



IL MOLINO  
**LOFRESE**  
FARINE GLUTEN FREE



# MIX PASTA FRESCA

È ideale per ottenere una **sfoglia elastica e versatile**, a prova di cottura e piegatura, perfetta per preparare tutti i tipi di pasta: tagliatelle, lasagne, orecchiette, agnolotti e perfino tortellini e gnocchi.



Art. **F16114**  
EAN **8056446544556**  
8 Kg

Art. **F16014**  
EAN **8056446544594**  
1 Kg

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1457 kJ 344 kcal
Grassi	0,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	78 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Fibre	6,3 g
Proteine	3,0 g
Sale	0,8 g

Art. **F16004**  
EAN **8056446544150**  
500 g

**LOFRESE**

IL MOLINO  
LE FARINE GLUTEN FREE

## INGREDIENTI



Amido di mais, farina di riso 15%, amido di patata, addensanti: E412, E415, E466; farina di ceci 3%, fibra di psyllium, proteine di pisello, sale, enzima alimentare.

## APPLICAZIONE PER PASTA FRESCA



500 g di miscela, 300 g di uova intere, 25 g di acqua, 5 g di sale, 15 g di olio evo.

## CONSIGLIO DI UTILIZZO



Ricorda di agitare bene la confezione prima dell'utilizzo in modo che le componenti del mix siano ben miscelate fra loro.



SHELF LIFE  
30 mesi

CON  
FARINA DI CECI  
E DI RISO

IL MOLINO  
**LOFRESE**  
FARINE GLUTEN FREE

# VANTAGGI TECNOLOGICI

## RESA

L'impasto, grazie alle leguminose presenti nella miscela, assorbe 600 g di uova intere, 50 g di acqua ed ha quindi una resa molto alta. Con 1 kg di miscela si ottiene un impasto di circa 1700 g di pasta fresca.

## CARATTERISTICHE IN COTTURA

La pasta ottenuta con il nostro mix pasta fresca risulta compatta e consistente, con un'ottima tenuta in cottura come quella di una pasta tradizionale. Può essere facilmente pastorizzata per un uso professionale o abbattuta di temperatura.

## LIVELLO DI DIGERIBILITÀ

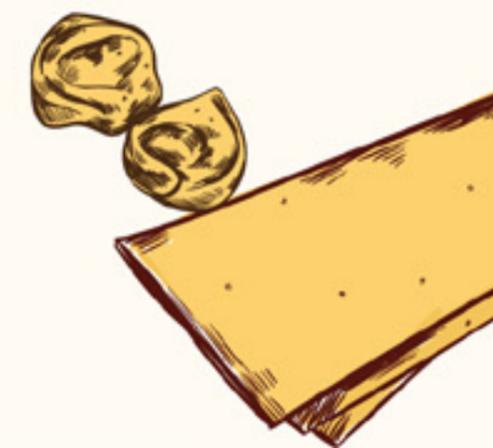
I prodotti derivanti dalla nostra miscela per pasta fresca sono altamente digeribili grazie alle fibre in essa contenute.

## DIFFERENZA CON PRODOTTI SIMILARI PRESENTI SUL MERCATO

Sono gli unici mix disponibili ad oggi sul mercato con farine di legumi italiani. Queste miscele sono quindi arricchite di proteine vegetali e di fibre naturali che aiutano a ridurre sensibilmente l'indice glicemico del prodotto finito con esse realizzato.

## LAVORABILITÀ DELL'IMPASTO

Il nostro mix per pasta fresca è di facile utilizzo anche in una normale planetaria. L'impasto infatti è estremamente elastico, semplice da stendere e a prova di piegatura. Un Kg di miscela assorbe 600 g di uova intere e 50 g di acqua.



IL MOLINO  
**LOFRESE**  
FARINE GLUTEN FREE

# PICCOLA GUIDA AI MIX DI FARINE



## Gluten Free

**Tutto quello che c'è da sapere sui nostri mix senza glutine, dalla produzione all'utilizzo, fino alle caratteristiche organolettiche**

I mix senza glutine de "Il Molino Lofrese" sono miscele di ingredienti naturalmente privi di glutine. Contengono farine di ceci, lenticchie rosse, avena, mais, riso, alle quali vengono aggiunte fibre e farine di alta qualità, che permettono di ottimizzarne le caratteristiche funzionali e sensoriali.

### Come si produce il mix di farina senza glutine?

Garantendo un'innovazione continua dei prodotti e dei processi lavorativi, si sviluppa una ricetta per trovare la migliore combinazione di ingredienti, la più idonea per essere lavorata in modo tale da ottenere il risultato finale voluto (pane, biscotti, torte, ecc.). Successivamente si porta il prodotto in linea di produzione. Il processo è relativamente semplice e consiste nella miscelazione dei vari componenti, e quindi nel dosaggio in confezioni da 8 kg e 1 kg. Durante il processo vengono eseguiti tutti i passaggi importanti per la garanzia della qualità alimentare.

### Quali caratteristiche nutrizionali hanno queste farine rispetto a una "normale" farina di frumento?

**Prodotti naturali** con la caratteristica principale di contenuto green delle

**leguminose, proteine vegetali, fibre vegetali facilmente digeribili** e utili per il nostro organismo. Durante lo sviluppo del prodotto viene valutato il profilo nutrizionale per avvicinarsi il più possibile a quello di una farina di frumento, tramite la scelta di una miscela di ingredienti che apportino fibre, proteine e nutrienti in modo bilanciato.

### Quali sono le caratteristiche organolettiche, di gusto e di resa, di questa farina rispetto alle altre?

I diversi mix senza glutine proposti da "Il Molino Lofrese" sono sviluppati per rispondere a esigenze specifiche di prodotto finito. In quest'ottica possiamo dire che le caratteristiche organolettiche dei prodotti finiti sono molto simili a quelle del corrispettivo cucinato con farina di frumento. Il lavoro di sviluppo e di creazione della ricetta viene fatto con confronto regolare rispetto

## LINEA PROFESSIONAL

Industry & Ho.Re.Ca.

al prodotto contenente glutine in modo da selezionare la miscela di ingredienti più adatta. **Le nostre miscele hanno una resa molto alta** perchè assorbono acqua in grande quantità dal 90% al 130% secondo le lavorazioni da eseguire. Tale caratteristica rende i nostri **prodotti fragranti e dorati in superficie**.

### In cucina la farina senza glutine può essere usata come una "normale" farina di frumento o ci sono delle indicazioni particolari da seguire?

In linea generale, considerando i concetti espressi prima, si cerca di poter usare le stesse ricette che si usano per un prodotto tradizionale. È comunque consigliato seguire ricette dedicate al senza glutine, in quanto può risultare importante, soprattutto per alcuni prodotti più delicati, bilanciare le proporzioni degli altri ingredienti per ottenere il risultato migliore. Per esempio è nota una differenza di assorbimento dell'acqua delle farine senza glutine dovuta sia all'assenza del glutine che alla **presenza di fibre**, ed è giusto prenderla in considerazione per avere un impasto della consistenza giusta.

### Si possono fare lunghe lievitazioni con gli impasti senza glutine utilizzando quindi poco lievito?

Le nostre miscele possono sostenere le **lunghe lievitazioni**, usando la

tecnica delle 72\96 ore. Con 1 grammo di lievito in un kg di miscela si può ottenere un pane o una pizza di altissima qualità.

### Si possono usare i mix di farine senza glutine anche per usi diversi rispetto agli impasti per cui sono stati formulati?

Sì, si possono applicare anche per altre ricette. Si potrebbe usare il mix frolla per lingue di gatto o Pan di Spagna o il mix universale per tutti quei prodotti derivati dai panificati come panzerotto o rustico leccese.

### Per quanto tempo si possono conservare i prodotti fatti con i mix Lofrese?

I prodotti vanno consumati a seconda del confezionamento: prodotto fresco entro 5 giorni, prodotto confezionato in PP entro 10 giorni.

### Si possono congelare i prodotti?

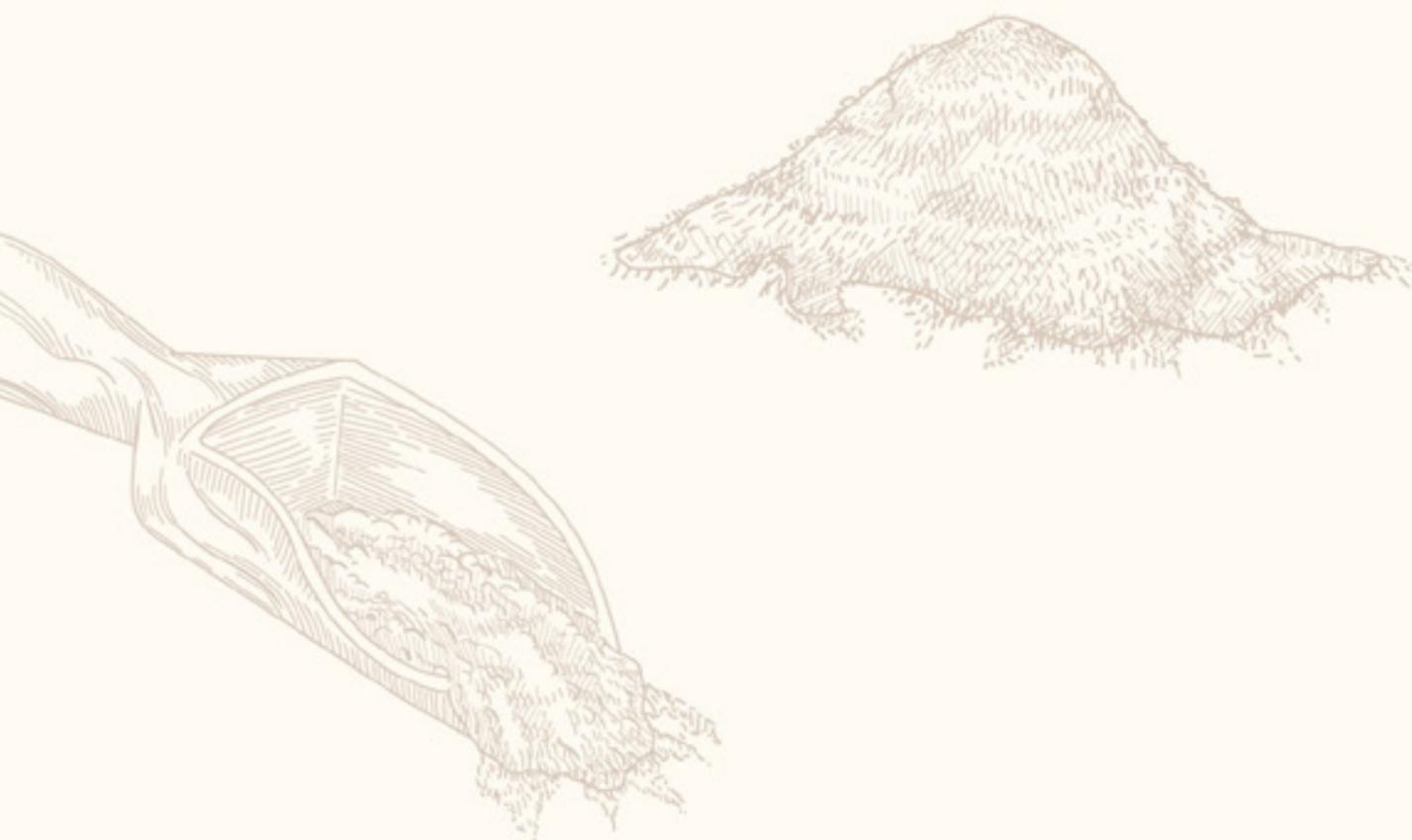
Sì. Tutti i prodotti possono essere precotti poi surgelati, o cotti poi surgelati con shelf-life di 9\12 mesi.

### Con gli impasti senza glutine meglio forno statico o ventilato?

La qualità dei forni tecnologici fa la differenza in tutti i prodotti. Per i pani e pizze si suggerisce forno statico a platea, per la pasticceria un rotor ventilato.

## PALLETTIZZAZIONE FIOCCHI

REFERENZE	PALLETTIZZAZIONE EPAL 80x120		
	peso	misure	n. sacchi
FIOCCHI di CECI IN SACCHI da 15 KG.	300 KG.	H 160	4X5=20
FIOCCHI di LENTICCHIE GIALLE/ROSSE IN SACCHI da 10 KG.	200 KG.	H 160	4X5=20
FIOCCHI di PISELLI GIALLI/VERDI IN SACCHI da 12,5 KG.	250 KG.	H 160	4X5=20
FIOCCHI di AVENA JUMBO IN BIG BAG	600 KG.	H 170	-
FIOCCHI di AVENA JUMBO IN SACCHI da 15 KG.	300 KG.	H 160	4X5=20



## PALLETTIZZAZIONE FARINE

REFERENZE	PALLETTIZZAZIONE EPAL 80x120		
	peso	misure	n. sacchi
FARINA di CECI IN BIG BAG	850 KG.	H 170	-
FARINA di CECI NATIVA IN SACCHI da 20 KG.	800 KG.	H 145	4X10=40
FARINA di CECI TERMOTRATTATA IN SACCHI da 20 KG.	800 KG.	H 160	4X10=40
FARINA di LENTICCHIE GIALLE IN BIG BAG	950 KG.	H 170	-
FARINA di LENTICCHIE GIALLE NATIVA IN SACCHI da 25 KG.	800 KG.	H 125	4X8=32
FARINA di LENTICCHIE GIALLE TERMOTRATTATA IN SACCHI da 25 KG.	800 KG.	H 125	4X8=32
FARINA di LENTICCHIE ROSSE IN BIG BAG	950 KG.	H 170	-
FARINA di LENTICCHIE ROSSE NATIVA IN SACCHI da 25 KG.	800 KG.	H 125	4X8=32
FARINA di LENTICCHIE ROSSE TERMOTRATTATA IN SACCHI da 25 KG.	800 KG.	H 125	4X8=32
FARINA di PISELLI GIALLI IN BIG BAG	950 KG.	H 170	-
FARINA di PISELLI GIALLI NATIVA IN SACCHI DA 25 KG.	800 KG.	H 125	4X8=32
FARINA di PISELLI GIALLI TERMOTRATTATA IN SACCHI da 25 KG.	800 KG.	H 125	4X8=32
FARINA di PISELLI VERDI IN BIG BAG	950 KG.	H 170	-
FARINA di PISELLI VERDI NATIVA IN SACCHI DA 25 KG.	800 KG.	H 125	4X8=32
FARINA di PISELLI VERDI TERMOTRATTATA IN SACCHI da 25 KG.	800 KG.	H 125	4X8=32
FARINA di di RISO BIANCO IN BIG BAG	950 KG.	H 170	-
FARINA di RISO BIANCO NATIVA IN SACCHI da 25 KG.	800 KG.	H 125	4X8=32
FARINA di RISO BIANCO TERMOTRATTATA IN SACCHI da 20 KG.	800 KG.	H 160	4X10=40
FARINA di RISO SEMIGREGGIO TERMOTRATTATA IN BIG BAG	850 KG.	H 170	-
FARINA di RISO SEMIGREGGIO NATIVA IN SACCHI da 25 KG.	800 KG.	H 125	4X8=32
FARINA di RISO SEMIGREGGIO TERMOTRATTATA IN SACCHI da 20 KG.	800 KG.	H 160	4X10=40
FARINA di AVENA TERMOTRATTATA IN BIG BAG	850 KG.	H 170	-
FARINA di AVENA TERMOTRATTATA IN SACCHI da 20 KG.	800 KG.	H 160	4X10=40

# PALLETTIZZAZIONE MIX FARINE

REFERENZE	PALLETTIZZAZIONE EPAL 80x120		
	peso	misure	n. sacchi
MIX PASTA FRESCA IN SACCHI da 8 KG. <i>bancale grande</i>	528 KG.	H 135	6X11=66
MIX FROLLA E DOLCI IN SACCHI da 8 KG. <i>bancale grande</i>	528 KG.	H 135	6X11=66
MIX UNIVERSALE IN SACCHI da 8 KG. <i>bancale grande</i>	528 KG.	H 135	6X11=66
MIX PIZZA E FOCACCIA IN SACCHI da 8 KG. <i>bancale grande</i>	528 KG.	H 135	6X11=66
MIX PASTA FRESCA IN SACCHI da 8 KG. <i>bancale piccolo</i>	336 KG.	H 92	6X7=42
MIX FROLLA E DOLCI IN SACCHI da 8 KG. <i>bancale piccolo</i>	336 KG.	H 92	6X7=42
MIX UNIVERSALE IN SACCHI da 8 KG. <i>bancale piccolo</i>	336 KG.	H 92	6X7=42
MIX PIZZA E FOCACCIA IN SACCHI da 8 KG. <i>bancale piccolo</i>	336 KG.	H 92	6X7=42

## PALLETTIZZAZIONE MIX FARINE 1 Kg e 500 g

peso unitario	peso totale incluso pallet	altezza totale incluso pallet	n. pezzi per collo	n. colli per strato	n. strati	n. colli per pallet	n. confezioni per pallet
1 Kg e	790 Kg	195 cm	8	9	10	90	720
1 Kg e	408 Kg	105 cm	8	9	5	45	360
500 g e	660 Kg	183 cm	6	14	14	196	1176

## LOFRESE S.p.A.

Via Pasteur snc - Zona PIP  
70024 Gravina in Puglia (BA) - ITALY  
t. +39 080 322 1201 • [info@lofreselegumi.it](mailto:info@lofreselegumi.it)

IL MOLINO  
**LOFRESE®**  
FARINE GLUTEN FREE



IL MOLINO  
**LOFRESE**<sup>®</sup>  
FARINE GLUTEN FREE



MOLINOLOFRESE.IT

