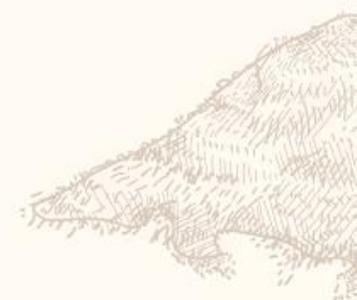


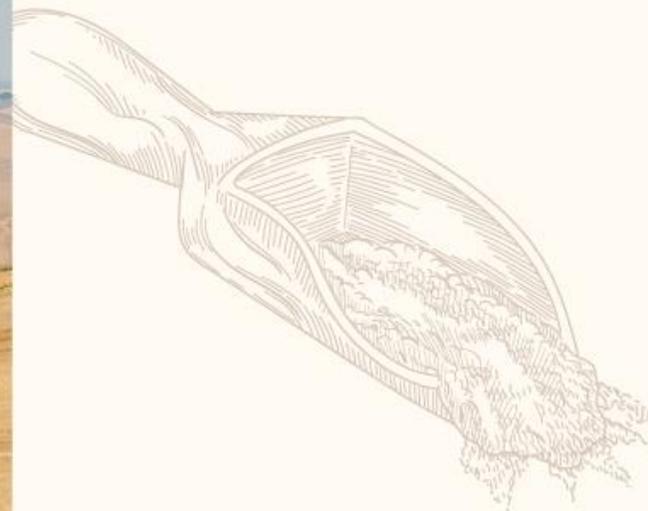
LOFRESE[®] S.p.A.

NEL MONDO DEI LEGUMI E CEREALI



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.*



100%

LOFRESE[®] S.p.A.
NEL MONDO DEI LEGUMI E CEREALI

FILIERA CONTROLLATA



1

PIANIFICAZIONE
DELLA FILIERA
SU 2500 ETTARI DI TERRENI

2



CONTRATTI
ESCLUSIVI E DIRETTI
CON 500 AGRICOLTORI

3



SELEZIONE, PULITURA
E STOCCAGGIO
DELLE MATERIE PRIME

SELEZIONE E CONFEZIONAMENTO

4



ACCURATA SELEZIONE CON
MACCHINARI ALTAMENTE TECNOLOGICI
NEL PRECONFEZIONAMENTO

5



SINGOLE REFERENZE
O MIX
PERSONALIZZATI

6



CONFEZIONAMENTO
DEI LEGUMI
(BIG BAG, SACCHI, BUSTE, ASTUCCI)

7



CANALI DI VENDITA:
GDDO, HO.RE.CA., B2B
FOOD SERVICE, EXPORT
E PRIVATE LABEL

MOLITURA

4



TRASFORMAZIONE
DI LEGUMI E CEREALI
IN FIOCCHI E FARINE

5



CONFEZIONAMENTO
IN BIG BAG
E SACCHI

6



PERSONALIZZAZIONE
DELLE
MISCELE

7



CANALI DI VENDITA:
GDDO, HO.RE.CA., B2B
FOOD SERVICE, EXPORT
E PRIVATE LABEL



**6.000
MQ.**
DI
STABILIMENTO



**8.5
TONS**
CAPACITÀ PRODUTTIVA
GIORNALIERA
MOLINO E SELEZIONE



**21
SILOS**
DI
STOCCAGGIO



**OLTRE
100.000 PZ.**
CAPACITÀ
GIORNALIERA
DI CONFEZIONAMENTO



**4
LINEE**
DI
LAVORAZIONE



**4
LINEE**
DI
CONFEZIONAMENTO



**OLTRE
50 PRODOTTI**
TRATTATI

LOFRESE S.p.A.
NUMERI





DAI LEGUMI E CEREALI GLUTEN FREE ALLE FARINE: IL NOSTRO PROCESSO DI MOLITURA

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**.

**15.000
tonnellate**

in un anno di materie prime lavorate in **fiocchi e farine**

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 EFFETTIAMO 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
EFFETTIAMO LA LAMINAZIONE E
SUCCESSIVAMENTE L'ESSICAZIONE.
GENERIAMO COSÌ I FIOCCHI CHE POSSONO
ESSERE UTILIZZATI TAL QUALI
O PASSARE ALLA MOLITURA.

MOLITURA:

EFFETTIAMO 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.

FIOCCHI DI LEGUMI E AVENA

Gluten Free

I nostri flocchi 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.



LOFRESE® S.p.A.
NEL MONDO DEI LEGUMI E CEREALI

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



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



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



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 sformati, pane, tortillas, crêpes, pasta, dolci, impanature.

I NOSTRI BRANDS

LOFRESE[®] S.p.A.
NEL MONDO DEI LEGUMI E CEREALI

PRODOTTO	DESCRIZIONE	PACK	BRAND
 <p>IL FORNO LOFRESE</p>	Base per pizza, pinsa e puccia ai legumi Pronte in 7-10 min.	Base per pizza in busta, 2 pz. x 220 g Pinsa in busta, 2 pz. x 150 g Puccia in busta, 1 pz. x 125 g	 <p>IL FORNO LOFRESE[®] TUTTA UN'ALTRA BONTÀ</p>
 <p>WECUP</p>	Instant meal a base di legumi. Pronto in 3 min.	Cup 60 g	 <p>WE CUP INSTANT MEAL</p>
 <p>LEGUMIZIOSI</p>	Mix di legumi e cereali cotti a vapore. Ready to eat.	Cuscino 2 Kg Doypack 250 g	 <p>LEGUMIZIOSI</p>
 <p>MIX FARINE Gluten Free</p>	Mix di farine a base di legumi e cereali senza glutine, senza frumento, prive di lattosio.	Sacco 8 Kg Sacchetto 1 Kg Sacchetto 500 g	 <p>IL MOLINO LOFRESE[®] FARINE GLUTEN FREE</p>
 <p>I COTTIPRONTI Bio</p> 	Legumi biologici cotti al naturale con ridotto contenuto di sale. Ready to eat.	Vaso in vetro 300 g	 <p><i>i Cottipronti</i></p>
 <p>LOFRESE Bio</p> 	Legumi secchi biologici 100% italiani.	Astuccio 400 g	 <p>LOFRESE[®] LEGUMI. CEREALI. SEMI.</p>
 <p>LOFRESE Convenzionale</p>	Legumi secchi convenzionali 100% italiani.	Sacchetto 400 g	 <p>LOFRESE[®] LEGUMI. CEREALI. SEMI.</p>
 <p>VIVATERRA Bio e Convenzionale</p> 	Legumi secchi biologici e convenzionali 100% italiani.	Sacchetto 750 g Sacchetto 500 g Sacchetto 400 g	 <p>vivaterra dal seme... alla tavola</p>
 <p>FIOCCHI E FARINE Bio e Gluten Free</p> 	Fiocchi di legumi e cereali biologici, senza glutine. Farine biologiche native o termotrattate, senza glutine.	Big bag Fiocchi 600 Kg / Farine 800 Kg Sacco Fiocchi (20,15 Kg) Farine (25-8 Kg) Sacchetto (1 Kg e 500 g)	 <p>IL MOLINO LOFRESE[®] FARINE GLUTEN FREE</p>
 <p>SEMI E CEREALI</p>	Selezione di semi e cereali.	Sacco (5 Kg 1 Kg) Sacchetto (750 g 400 g 250 g 150 g)	 <p>LOFRESE[®] LEGUMI. CEREALI. SEMI.</p>

I NOSTRI CANALI DI VENDITA



GD-DO



HO.RE.CA.



FOOD SERVICE

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

CERTIFICAZIONI DI SISTEMA



IFS
INTERNATIONAL
FOOD STANDARD



BRC
BRITISH RETAIL
CONSORTIUM

CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO



BADATZ
KOSHER



PRODOTTI
BIOLOGICI

APPROCCIO **LOFRESE** S.p.A.
NEL MONDO DEI LEGUMI E CEREALI



RISPARMIO ENERGETICO

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



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.



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.



IL MOLINO
LOFRESE[®]
FARINE GLUTEN FREE

MIX FARINE DI LEGUMI E CEREALI
GLUTEN FREE

LOFRESE

IL MOLINO
LE FARINE GLUTEN FREE

MIX FARINE DI LEGUMI E CEREALI

Gluten Free

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. 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**.



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

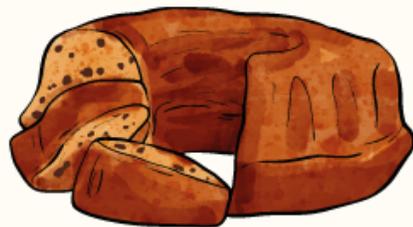
Valori nutrizionali medi per 100 g

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

SHELF LIFE
30 mesi

CON
FARINA DI CECI
E LENTICCHIE ROSSE



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.

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.

LOFRESE® S.p.A.
NEL MONDO DEI LEGUMI E CEREALI



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.



Scansiona i QR Code
e scopri le videoricette



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
8 Kg e	528 Kg	135 cm	-	6	11	66	66
8 Kg e	336 Kg	92 cm	-	6	7	42	42
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

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

SHELF LIFE
30 mesi

CON
FARINA DI RISO,
MAIS, CECI
E LENTICCHIE ROSSE



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.

LOFRESE® S.p.A.
NEL MONDO DEI LEGUMI E CEREALI



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.



Scansiona i QR Code
e scopri le videoricette



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
8 Kg e	528 Kg	135 cm	-	6	11	66	66
8 Kg e	336 Kg	92 cm	-	6	7	42	42
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

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

SHELF LIFE
30 mesi

CON
FARINA DI AVENA,
CECI E RISO



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, E472, 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.

LOFRESE® S.p.A.
NEL MONDO DEI LEGUMI E CEREALI



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.



Scansiona i QR Code
e scopri le videoricette



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
8 Kg e	528 Kg	135 cm	-	6	11	66	66
8 Kg e	336 Kg	92 cm	-	6	7	42	42
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

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

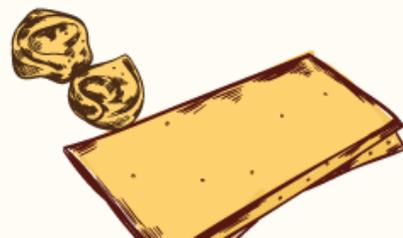
Valori nutrizionali medi per 100 g

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

SHELF LIFE
30 mesi

CON
FARINA DI CECI
E DI RISO



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.

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.

LOFRESE® S.p.A.
NEL MONDO DEI LEGUMI E CEREALI



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.



Scansiona i QR Code
e scopri le videoricette



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
8 Kg e	528 Kg	135 cm	-	6	11	66	66
8 Kg e	336 Kg	92 cm	-	6	7	42	42
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

PICCOLA GUIDA AI MIX DI FARINE



LOFRESE[®] S.p.A.
NEL MONDO DEI LEGUMI E CEREALI

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, 1 kg e 500 g. 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 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 porzioni 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.

IL MOLINO
LOFRESE[®]
FARINE GLUTEN FREE

IL MOLINO
LOFRESE[®]
FARINE GLUTEN FREE

GRAZIE

PER L'ATTENZIONE !

LOFRESE[®] S.p.A.

NEL MONDO DEI LEGUMI E CEREALI



SCANSIONA IL QR CODE
E SCARICA
LA PRESENTAZIONE

