



Molini di Voghera

Mugnai in Oltrepò



Molini di Voghera
Mugnai in Oltrepò

Molini di Voghera S.p.A.
Strada Retorbido, 18
27058 Voghera (PV)
Cod. Fisc. e Part. IVA:
00185630183

Tel. 0383.41320
Fax 0383.642930
www.molinedivoghera.it
info@molinedivoghera.it

La storia dei Molini di Voghera nasce sul torrente Staffora, le cui acque che sgorgano dalle falde del monte Chiappo rappresentano la linfa vitale dell'attività molitoria del vogherese.



Una storia con radici profonde. È il 7 febbraio 1610 quando Filippo III di Spagna concede la licenza di macinazione al Molino delle Quattro Ruote. Nel 1954 si costituisce una nuova società con la ragione sociale "Molini di Voghera SPA".

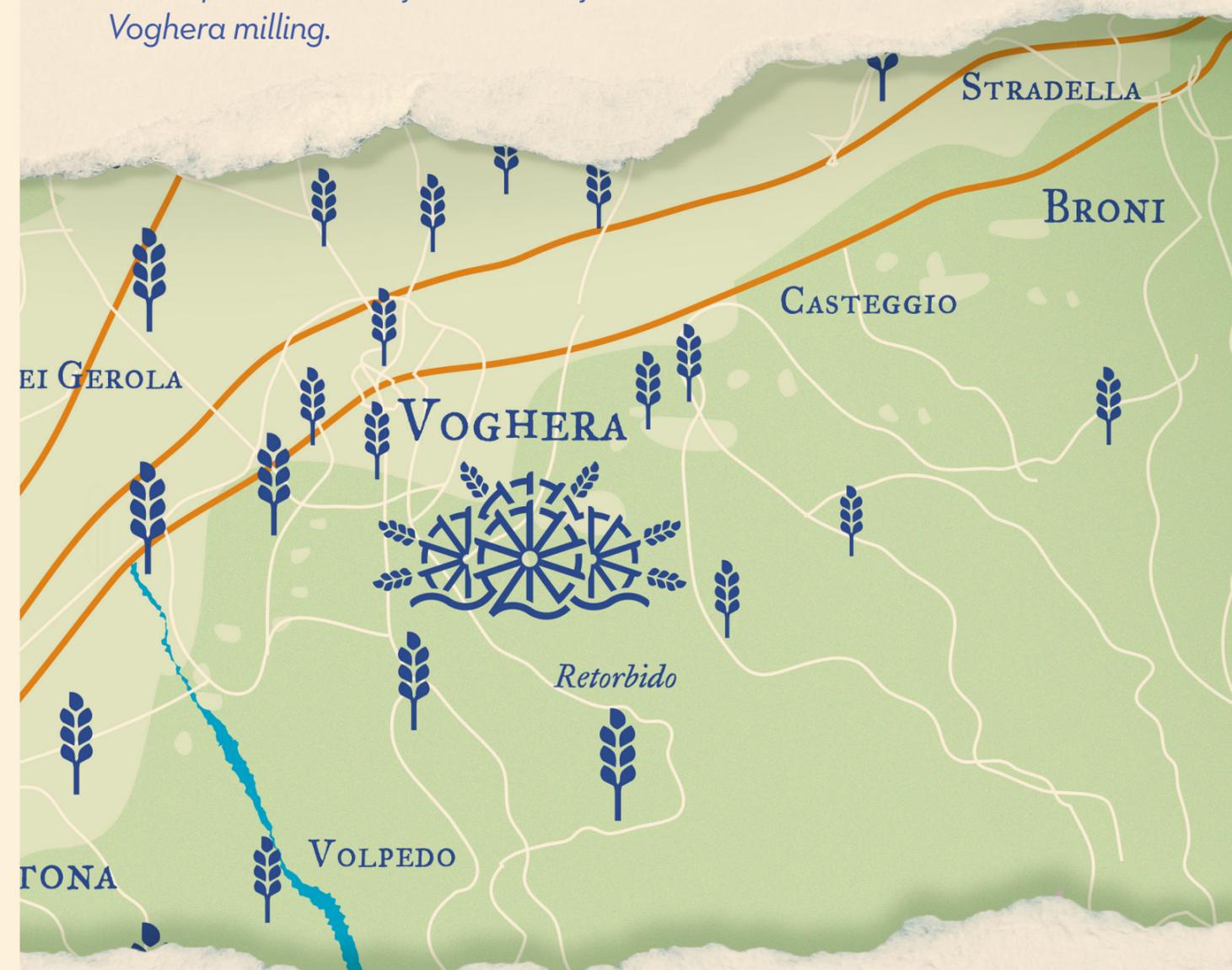
Oggi i Molini di Voghera sono un'azienda solida, vicina agli agricoltori, al territorio e ai propri clienti. Che privilegia da sempre la genuinità del prodotto attraverso l'attenta selezione delle materie prime. Efficiente nella logistica, rapida nelle risposte, efficace nei risultati. Ma soprattutto un'impresa di persone che da sempre fanno il proprio lavoro con attenzione, dedizione e amore per la farina buona. Che è ciò che sappiamo fare meglio.

Una realtà produttiva in costante crescita, che grazie ai nuovi silos in cemento armato per una migliore coibentazione, può contare su una capacità di oltre 70.000q.li suddivisi in 60 differenti celle. Grazie a questa particolare struttura riusciamo a garantire una costante qualità delle farine. La farina al top della gamma è composta da una miscela di oltre 16 differenti grani. I Laminatoi dei Molini di Voghera lavorano ad una velocità ridotta per preservare le caratteristiche delle farine.

Grazie all'integrazione con il territorio e ai rapporti storici con gli agricoltori locali, i Mdv producono una farina a filiera certificata unica nel suo genere: La Farina Oltrepò, ottenuta dalla macinazione dei più pregiati grani della zona.

The history of Mdv, begins on the banks of the river Staffora at the bottom of mount Chiappo. This represents the life essence of Voghera milling.

A story with deep roots. On the 7th of February 1610, Philip III of Spain, granted the grinding license to Molino delle Quattro Ruote. In 1954 a new company was founded under the name "Molini di Voghera" SPA.



Today Molini di Voghera is a well known mill, close to farmers, to the territory and appreciated by its customers, giving priority to the genuineness of the product through the careful selection of raw materials and with an efficient logistics, rapidity of response and effective results. But above all, a firm of people who always do their job with care, dedication and love for the best flour. This is what we do best.

A company in constant growth that thanks to its new storage bins in reinforced concrete for better insulation, that can count on a capacity of over 7000 tons divided into 60 different cells. Thanks to this particular structure, we can guarantee

a constant quality of the flour. The top range of our flour is composed of a mixture of more than 16 different kinds of wheat.

The rolling mills of Molini di Voghera, operate at a reduced speed in order to preserve the characteristics of the flour.

Due to our buying most of our wheat from the area and to the historical relationship with local farmers, the Molini di Voghera produces a flour certified: Farina Oltrepò, obtained by grinding the finest wheat in the area.

LINEA PASTICCERIA



GHIOTTONA LIEVITATI 00 Ghiottona Sfoglia

Farina dedicata alla produzione della sfoglia specificatamente e di tutti gli impasti ricchi di grassi senza particolari esigenze di lievitazione. *Flour specifically dedicated to the production of puffy pastry and all mixtures rich in fats without special needs of leavening.*
W290-300 P/L 0,55-0,60



GHIOTTONA LIEVITATI 00 Ghiottona Gold

Farina di forza per la pasticceria. Unisce le doti di forza ed elasticità necessarie per la produzione di tutti i lievitati, panettoni, colombe e brioches. *Strong flour for pastry. It combines the qualities of strength and elasticity needed for the production of all the leavened panettone, colomba and brioches.*
W380-400 P/L 0,60-0,65

LINEA GRANO DURO



GHIOTTONA NON LIEVITATI 00 Ghiottona "Debole"

Farina apposta per tutti gli utilizzi in cui l'impasto non deve lievitare quindi ottima nella preparazione della pasta frolla e dei biscotti. *Flour appropriate for all uses in which the dough should not rise particularly in the preparation of the short pastry and biscuits.*
W 120 P/L 0,35-0,40



SELEZIONE PUGLIESE

Selezione delle migliore semole rimacinate pugliesi, ideale per la produzione di pane, focacce e pasta fresca anche in aggiunta alla farina di grano tenero. *Selection of the best semolina Pugliese, ideal for the production of bread, cakes and pasta also in addition to wheat flour.*

LINEA INTEGRALE



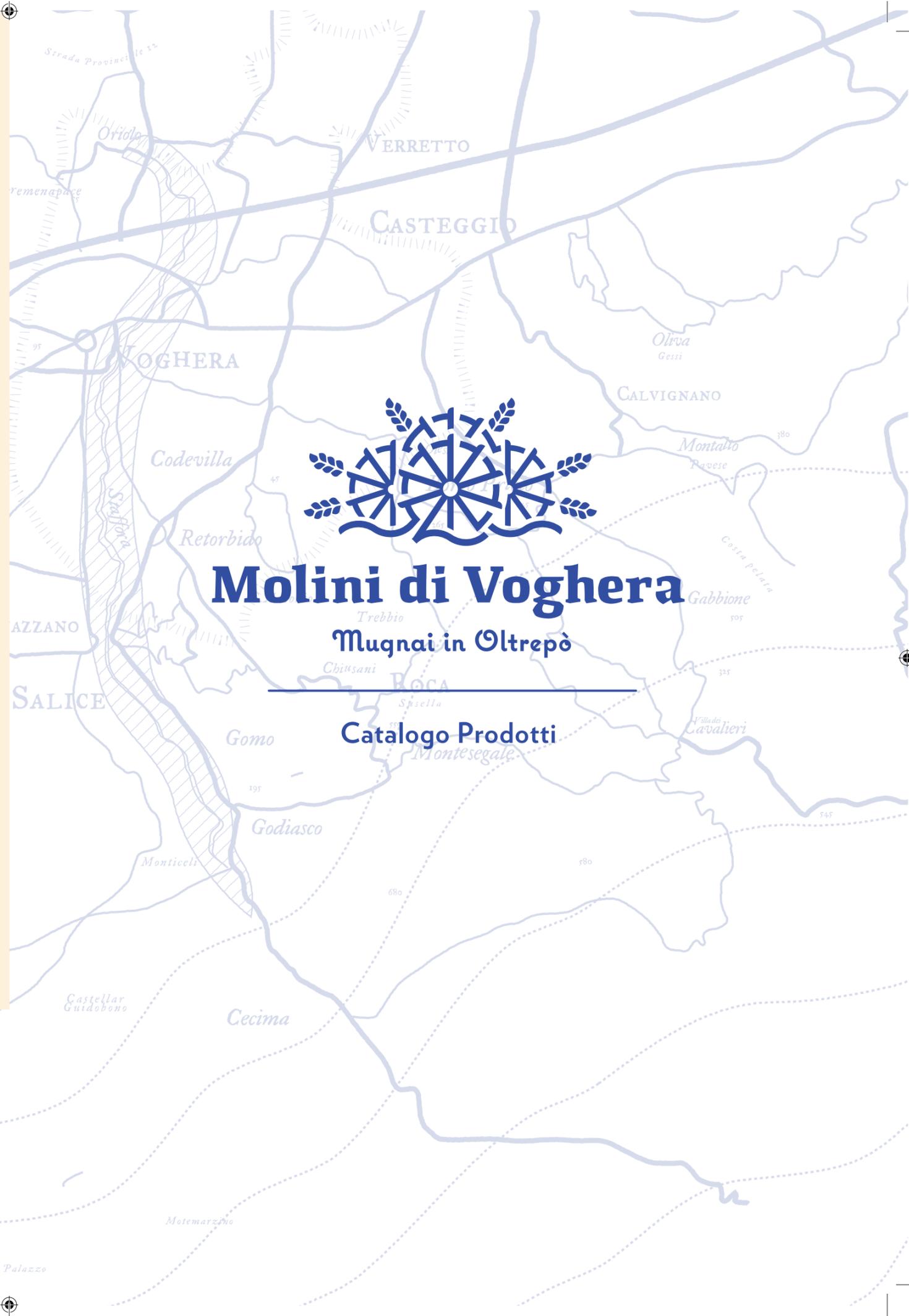
FARINA INTEGRALE

Farina ad alto tenore di fibre per la preparazione di impasti diretti. *Wheat flour for bread with direct processing.*



FARINA INTEGRALE ESTERO

Farina integrale prodotta per impasti indiretti per tipi di pane a lunga lievitazione. *Flour with a high content of fiber for long rising breads.*



Molini di Voghera

Mugnai in Oltrepò

Catalogo Prodotti



Molini di Voghera
Mugnai in Oltrepò

Molini di Voghera S.p.A. Tel. 0383.41320
Strada Retorbido, 18 Fax 0383.642930
27058 Voghera (PV) www.molinidivoghera.it
Cod. Fisc. e Part. IVA: info@molinidivoghera.it
00185630183

LINEA TRADIZIONE



00 SX

Rappresenta il top della gamma, per le fermentazioni più lunghe ed i tipi di prodotto che richiedono molta "tenuta" degli impasti. Prodotta con aggiunta di glutine. *Represents the top of the range, for longer fermentations and product types that require a lot of "tightness" of the dough. Produced with gluten addition.*
W 500 P / L 0.65



00 PAN G

Farina votata alle lunghe fermentazioni (bighe) tipiche nella produzione del panettone, delle colombe e di tutti i prodotti da forno che richiedono oltre le 36h di lievitazione. Prodotta con aggiunta di glutine. *Flour devoted to the long fermentation (biga) typical of the production of the Panettone, and all of the baked goods that require more than 36 hours of fermentation. Produced with gluten addition.*
W 450 P / L 0.65



00

Farina destinata alla preparazione di impasti diretti senza particolari esigenze di lievitazione. Si presta a tutti i tipi di pane e alla focaccia in teglia. È prodotta anche in tipo "0". *Flour for dough direct, with no particular need to rise for all types of bread and focaccia in the pan. Also produced in the type "0".*
W 200 P / L 0.60



00 N

Farina debole, per impasti diretti, per la frolla e senza esigenze di lievitazione. *Flour for DIRECT doughs without special needs.*
W 180-190 P / L 0.60



00 PAN A

Farina per fermentazioni (bighe) di tutti i prodotti che richiedono oltre le 24h di lievitazione. Ottima nella produzione delle classiche michette milanesi e di tutti i tipi di pane "soffiato". *Flour devoted to the long fermentation (biga) typical of the production of the Panettone, and all of the baked goods that require more than 24 hours of fermentation. In bakery is optimal for the production of the classic Milanese michette and all kinds of bread "blown".*
W 420 P / L 0.65



00 PS

Farina per impasti fino a 24h di biga, per pani soffiati che richiedono molta elasticità. Ottima per la preparazione delle brioches lievitate. È prodotta anche in tipo "0". *Flour intended for the preparation of doughs for long fermentations (biga) to 24 hours in the production of all the loaves "blown" and Pastry croissants. Also produced in the type "0".*
W 400 P / L 0.60



N°1 DALLA 8

Farina ad alto tenore di ceneri per tipi di pane rustici con impasti diretti, senza particolari esigenze di lievitazione. *High ash content flour for breads rustic with direct doughs, leavening without special needs.*
W 210 P / L 0.60



N°1 PS

Farina ad alto tenore di ceneri per tipi di pane rustici, con impasti ad alto assorbimento di acqua. *High ash content flour for breads rustic dough with high water absorption.*
W 310 P / L 0.60.



00 SP

Farina indicata per impasti con fermentazioni (bighe) di 16-18 ore ed anche per impasti diretti ricchi di grassi o conditi. Risulta particolarmente versatile. È prodotta anche in tipo "0". *Flour suitable for the preparation of doughs with fermentation (biga) maximum of 16-18 hours and also for all breads produced by direct method rich in fat. The high quality of the grains that compose it makes it particularly versatile. Also produced in the type "0".*
W 360 P / L 0.60



00 SF

Farina indicata per impasti con bighe corte, fino ad un Massimo di 10-12 ore. Nel metodo diretto risulta apprezzata per la sua grande elasticità. È prodotta anche in tipo "0". *Flour for doughs for short fermentations (biga) up to 10-12 hours, very appreciated for his elasticity. Also produced in the type "0".*
W 330 P / L 0.60

LINEA OLTREPÒ



00 FARINA OLTREPÒ

Farina prodotta al 100% con grani italiani provenienti dal territorio dell'Oltrepò Pavese. Nasce da un'attenta e continua selezione sia della materia prima che dei produttori della stessa. Il risultato è una farina adatta alla produzione di pani di tutte le pezzature con lievitazioni fino alle 8-10 ore, con caratteristiche di aromi e profumi eccezionali uniti ad una grande elasticità degli impasti. È prodotta anche in tipo "0". *Flour made by 100% wheat from Oltrepò Pavese. It comes from a careful and continuous selection of the raw material and the farmers. The result is a flour suitable for the production of breads of all sizes with leavening up to 8-10 hours, with characteristics of aromas in exceptional fragrances together with great elasticity of the dough. Also produced in the type "0".*
W 290-300 P/L 0,60-0,65



00 FARINA OLTREPÒ INTEGRALE

Farina ad alto tenore di fibre per la produzione di prodotti integrali. Come per la farina Oltrepò la selezione del territorio e dei fornitori si traduce in aromi e profumi inconfondibili. *Flour with a high content of fiber. The accurate selection of fields and Farmers traduce it in particular taste and perfumes.*



00 S

Farina per impasti diretti che hanno bisogno di molta tenuta, indicata per pani di pezzatura grande e piccola. È utilizzata per la produzione della sfoglia. È prodotta anche in tipo "0". *Flour specific for direct dough needing a good seal, suitable for the production of breads of all sizes, also rich in fat and even for puff pastry. Also produced in the type "0".*
W 280-300 P / L 0,55- 0,60



00 V

Classica farina "rinforzata" destinata alla produzione di impasti diretti con bisogno di molta elasticità. Prodotta macinando solo grani Italiani. È prodotta anche in tipo "0". *Flour "reinforced" for the production of all products that require high elasticity of the dough with direct dough. Produced with only Italian grains. Also produced in the type "0".*
W 240-260 P / L 0.50-0,55

LINEA PIZZERIA



00 PIZZERIA

Farina destinata alla produzione della pizza in teglia o di pizza che necessita brevi lievitazioni fino ad un massimo di 6-8 ore. Apprezzata per la grande elasticità dell'impasto con conseguente facilità nello stendere la pasta. *Flour for the production of pan pizza or pizza that requires short leavening up to a maximum of 6-8 hours. Appreciated for the great elasticity of the dough with consequent ease in rolling out the dough.*
W 260-280 P/L



00 PIZZERIA PLUS

Rispetto alla versione "PIZZERIA" questa farina si caratterizza per una maggiore forza. Viene utilizzata per la produzione delle pizze cotte in forno a legna con lievitazioni lunghe e impasti che devono assorbire molta acqua. La particolare selezione di grani la rendono elastica e facile da stendere. *Compared to the version "PIZZERIA" this flour is characterized by a greater force. It is used for the production of pizzas cooked in a wood oven with long leavening dough that must absorb a lot of water. The particular selection of grains make it flexible and easy to apply.*
W 350 P/L 0,60



Basta
con la Solita
PIZZA



L'esperienza che nasce dal territorio.

L'Oltrepò Vogherese è una terra storicamente vocata alla cerealicoltura. Per questo motivo abbiamo prodotto una farina macinando i migliori grani, con specifiche caratteristiche di elasticità per la produzione della migliore pizza tradizionale.



Molini di Voghera

Mugnai in Oltrepò

LA RUSTICA I COLORI DEL SAPORE TUTTO ITALIANO



Molini di Voghera dal 1610

Molini di Voghera ha prodotto questa farina macinando il grano lentamente come una volta rispettandone la sua natura. La Rustica, ricca di fibre e di germe di grano contiene Omega 3 e Omega 6. Le vitamine A, E, D sono antiossidanti e contrastano i radicali liberi. La panificabilità è notevole come anche i profumi e i sapori che il germe sprigiona con la cottura. Indicata per tutte le preparazioni sia dolci che salate.

