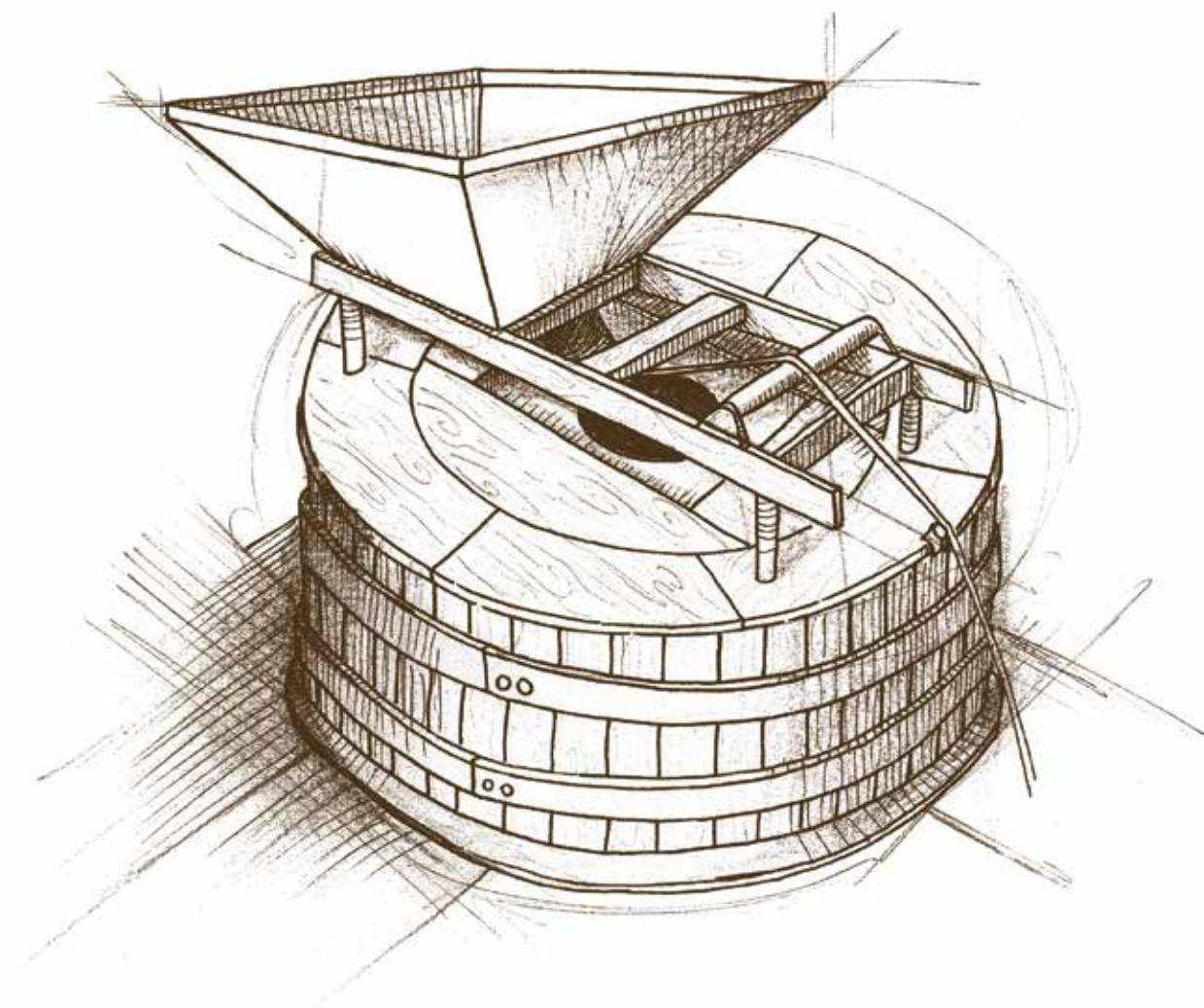


---

Le Farine di  
*Leonardo*®





Le Farine di Leonardo®

## INDICE

- pag 05 / Introduzione
- pag 06 / **TENERUM®**  
Farina di grano tenero tipo '0'
- pag 07 / **ROBUSTUM®**  
Farina di grano tenero tipo '0'
- pag 08 / **INTEGRUM®**  
Farina integrale di grano tenero
- pag 09 / **CARYOPSIS®**  
Farina integrale di grano tenero
- pag 10 / Contatti

# Le Farine di Leonardo® il nuovo concetto di farina.

Una linea di quattro farine universali pensata per i professionisti di pasticceria, panificazione e prodotti da forno.

## I NOSTRI VALORI

Andare all'origine per riportare la creazione nelle mani del professionista. Questo significa che la competenza, l'esperienza e la manualità ritorneranno concretamente, con questi prodotti, ingredienti fondamentali nelle ricette e nella quotidianità lavorativa. Abbiamo creato lo strumento adatto per qualsiasi settore.

## LE ORIGINI

Un incontro e un valore comune: **la qualità.** Tra Molino Bertolo® e il Maestro Leonardo Di Carlo l'intesa è stata immediata, da questo accordo è nata una sfida, verso un prodotto unico nel suo genere ed una scommessa per il futuro: creare uno strumento di espressione e in cui veicolare la propria capacità di adottare uno schema cambiandolo, in cui re-inventare il proprio lavoro semplificando gli ingredienti e moltiplicando i risultati.

## GLI UTILIZZI

Le Farine di Leonardo® si propongono come soluzione completa per il professionista intraprendente, sono state realizzate per firmare dei prodotti di qualità indiscussa e riconoscibili nel panorama odierno.

Le loro caratteristiche, che le rendono ideali a numerose preparazioni, necessitano di una conoscenza profonda della materia prima, una conoscenza che siamo pronti a diffondere per farvi godere al meglio di questo strumento.



*Le*  
PASTRY CONCEPT®  
Leonardo Di Carlo

 MOLINO  
**Bertolo**®

## LEONARDO DI CARLO

Esponente internazionale della pasticceria scientifica ed autore di Tradizione In Evoluzione, libro divenuto testo di riferimento nel settore.

Campione del Mondo di pasticceria, forma uno stile unico e una filosofia creativa che lo portano nel 2015 a fondare a Conegliano, insieme alla sua compagna di vita Michela, il Pastry Concept®, un centro di formazione, ricerca e sviluppo.

Nel 2016, esce il suo secondo libro, Buona la prima, per Pastry Concept®. Collabora inoltre con rubriche e riviste del settore.

## MOLINO BERTOLO®

Molino produttore di farine e semilavorati di alta qualità situato a Covolo di Pederobba, sulla riva del Piave. Una realtà con alle spalle una lunga tradizione, un'esperienza data da cinque generazioni di mugnai con una missione semplice ma decisa: produrre farine, dalle miscele classiche fino a prodotti alternativi, adatte ad ogni tipo di preparazione, utilizzando ricette consolidate negli anni e le ultime tecnologie.

Dal 1742 una storia tutta italiana di passione, impegno e ricerca.



# TENERUM®

Farina di Grano Tenero tipo '0'  
100% Grani Italiani

**160**  
**180**

## DESCRIZIONE

Farina di grano tenero tipo '0' perfetta per la piccola pasticceria e per prodotti che non richiedano lunghe lievitazioni quali ad esempio plumcake e bigné.

La perfetta alleata per preparazioni che non necessitano di grande forza se usata da sola ed indispensabile per la creazione di miscele con le altre farine della linea Le Farine di Leonardo®.

Gli utilizzi a cui si presta Tenerum® sono molteplici e non legati solamente all'ambito della pasticceria.

## CEREALI IMPIEGATI

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità.

## SPECIFICHE TECNICHE

Umidità	%	max 15,50
W		160/180
P/L		0,40/0,50

## VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	1498kJ - 353kcal
Grassi	1,40 g
> di cui saturi	0,20 g
Carboidrati	71,00 g
> di cui zuccheri	2,20 g
Fibre	2,30 g
Proteine	13,00 g
Sale	< 0,01 g

## CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 6 mesi.

Conservare in luogo fresco ed aerato (T < 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.

## MODALITÀ DI CONSEGNA

1kg

5kg

25kg



# ROBUSTUM®

Farina di Grano Tenero tipo '0'  
100% Grani Italiani

**380**  
**400**

## DESCRIZIONE

Farina di grano tenero tipo '0' adatta a lunghe lievitazioni e a preparazioni quali croissant dolci e salati, brioche veneziane e molto altro.

Perfetta se utilizzata in purezza o miscelata con altri prodotti della linea Le Farine di Leonardo®, la Robustum® sprigiona tutto il suo sapore e la sua forza sia nell'ambito della pasticceria che della panificazione. I grani che la compongono sono scelti e selezionati per essere di altissima qualità e regalare al prodotto finale le proprietà reologiche necessarie a sopportare lunghe lievitazioni.

## CEREALI IMPIEGATI

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità.

## SPECIFICHE TECNICHE

Umidità	%	max 15,50
W		380/400
P/L		0,50/0,60

## VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	1480kJ - 349kcal
Grassi	1,50 g
> di cui saturi	0,20 g
Carboidrati	67,00 g
> di cui zuccheri	1,40 g
Fibre	1,70 g
Proteine	16,00 g
Sale	< 0,01 g

## CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 6 mesi.

Conservare in luogo fresco ed aerato (T < 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.

## MODALITÀ DI CONSEGNA

1kg

5kg

25kg



# INTEGRUM®

**Farina Integrale di Grano Tenero  
100% Grani Italiani**

**380  
400**

## DESCRIZIONE

Farina integrale di grano tenero non ricostruita, ma soltanto spazzolata e senza aggiunte di crusca. Una farina ricca di gusto ed ideale per numerose preparazioni, da sola o miscelata.

La farina Integrum® abbina tutto il benessere di un prodotto completamente integrale di alta qualità ad una versatilità incredibile rispetto alle classiche farine integrali in commercio. Un gusto pieno e una lavorabilità unica per la creazione di numerose preparazioni.

## CEREALI IMPIEGATI

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grani teneri, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità.

## SPECIFICHE TECNICHE

Umidità	%	max 15,50
W		380/400

## VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	1415kJ - 334kcal
Grassi	2,00 g
> di cui saturi	0,30 g
Carboidrati	59,00 g
> di cui zuccheri	2,40 g
Fibre	8,20 g
Proteine	16,00 g
Sale	< 0,01 g

## CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 6 mesi.  
Conservare in luogo fresco ed aerato (T < 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.

## MODALITÀ DI CONSEGNA

1kg

5kg

25kg



# CARYOPSIS®

**Farina Integrale di Grano Tenero  
100% Grani Italiani**

## DESCRIZIONE

Farina *tutto corpo* del grano, la più grande novità di tutta la linea Le Farine di Leonardo®. Una farina Prima Rottura naturalmente e completamente integrale ricca di profumo e gusto capace di prestarsi da sola o miscelata a moltissime preparazioni tutte ugualmente piene di sapore e dell'aroma particolare di frumento.

I grani, sempre provenienti dall'Italia, sono una garanzia di sicurezza e qualità per un prodotto mai visto prima e capace di sorprendere per poliedricità e lavorabilità.

## CEREALI IMPIEGATI

Farina ottenuta dalla prima macinazione dell'intero chicco di grano e si presenta perciò più scura e più ricca di fibra, vitamine e Sali minerali.

## SPECIFICHE TECNICHE

Umidità	%	max 15,50
---------	---	-----------

## VALORI NUTRIZIONALI (100g)

Energia	1359kJ - 322kcal
Grassi	2,30 g
> di cui saturi	0,40 g
Carboidrati	66,10 g
> di cui zuccheri	3,10 g
Fibre	9,20 g
Proteine	13,70 g
Sale	0,01 g

## CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 6 mesi.  
Conservare in luogo fresco ed aerato (T < 20°C e U.R. < 65%). Richiesta la rimozione del cellophane protettivo.

## MODALITÀ DI CONSEGNA

1kg

5kg

25kg

Dove trovare le nostre farine

# CONTATTI

## DOVE TROVARE LE NOSTRE FARINE

Nel nostro punto vendita e direttamente a casa tua grazie al nostro e-shop e alla spedizione in tutta Italia, anche di piccole quantità di farina!

I nostri agenti sparsi per tutto il paese fanno sì che i nostri prodotti riescano ad arrivare da chiunque voglia sperimentare con le nostre farine.

### PUNTO VENDITA

Lunedì - Venerdì  
8.30 - 12.00  
14.30 - 19.00

Sabato  
8.30 - 12.00

### PORTALE E-SHOP

[www.lefarinedileonardo.com](http://www.lefarinedileonardo.com)

### TROVACI SUI SOCIAL

Facebook / Molino Bertolo  
Instagram / molinobertolo  
LinkedIn / Molino Bertolo  
YouTube / Molino Bertolo

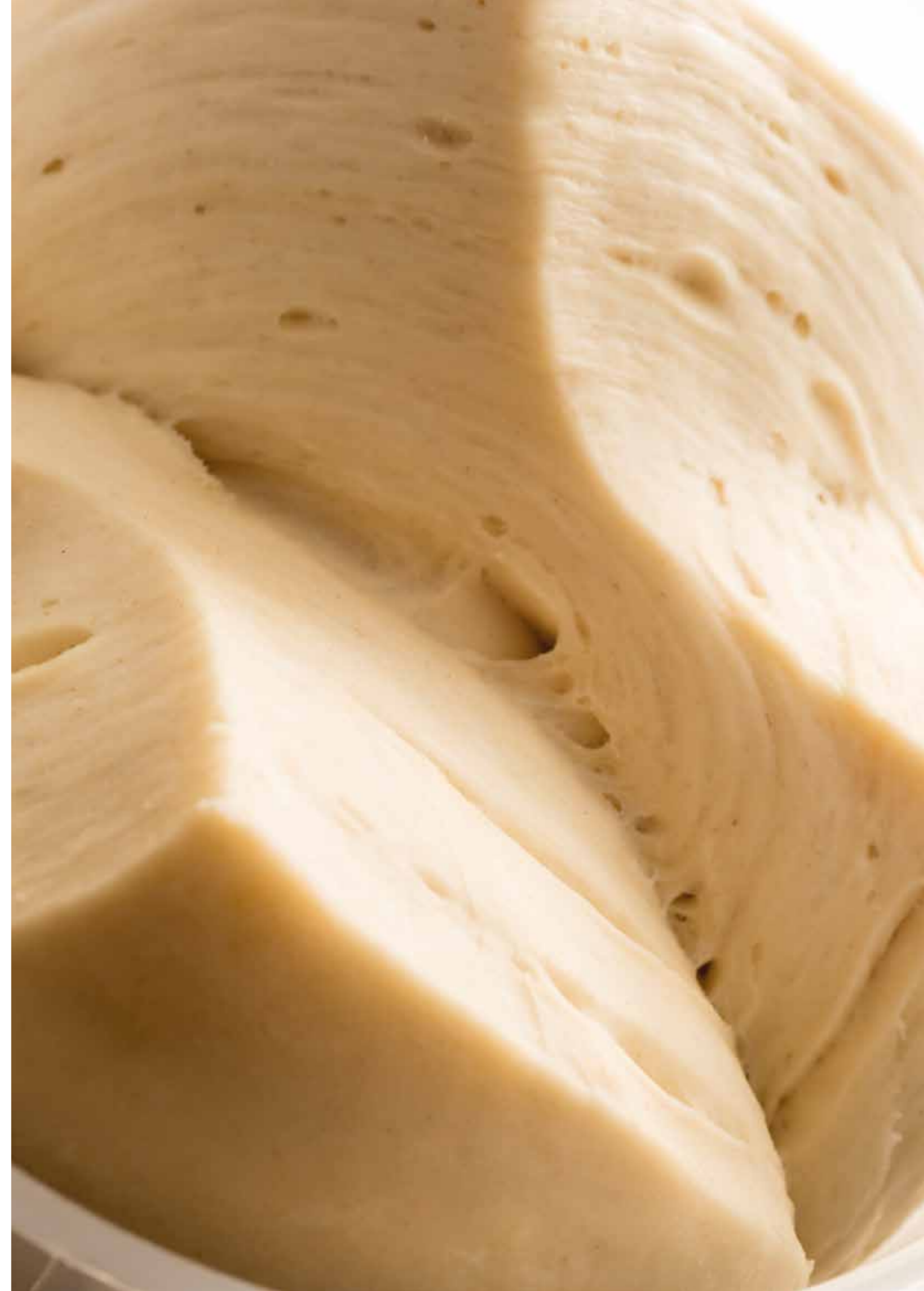
### MOLINO BERTOLO s.r.l.

via Dogana Vecchia, 10  
31040 - Covolo di Pederobba  
TV - Italia

Tel / +39 0423 64043  
Fax / +39 0423 681869

[info@molinobertolo.it](mailto:info@molinobertolo.it)  
[www.molinobertolo.it](http://www.molinobertolo.it)

[www.lefarinedileonardo.com](http://www.lefarinedileonardo.com)





MOLINO  
**Bertolo**®



PASTRY CONCEPT®  
Leonardo Di Carlo

**Molino Bertolo s.r.l.**  
via Dogana Vecchia, 10  
31040 - Covolo di Pederobba (TV)  
Tel / +39 0423 64043

info@molinobertolo.it  
www.molinobertolo.it  
Seguici su    

[www.lefarinedileonardo.com](http://www.lefarinedileonardo.com)

---