



molino
PAOLO MARIANI[®]
molinomarianipaolo.com



100%
GRANO
ITALIANO



FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0

perchè

MANITALY®

1 - 25 KG

“Sviluppare una farina completamente nuova e totalmente italiana, con le stesse caratteristiche della Manitoba, sfruttando appieno le potenzialità del nostro territorio”.

Questo è ciò che spinge il Molino Mariani Paolo a creare per la prima volta “MANITALY”: una farina con la stessa qualità della canadese Manitoba, ma dall’anima interamente italiana.

MANITALY incorpora il valore della tradizione territoriale non solo nel nome, ma anche nella triplice funzione svolta dalla filiera:

- Sviluppo del territorio e valorizzazione dei produttori locali.
- Eliminazione dei tempi di trasporto troppo lunghi a temperature non controllate che generano lo sviluppo di micotossine, dannose per la salute umana.
- La nazionalità del prodotto permette di evitare consumi energetici causati dalla provenienza da un paese lontano quale il Canada.

Salute, Ambiente e Qualità.

Sono questi concetti ad ispirare la nascita di MANITALY e a rappresentare l’impegno, la ricerca e l’attenzione costante del Molino Mariani Paolo.

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Proteine s.s.	min 14,5%
Glutine s.s.	min 13,0%
W	340 - 350
P/L	0,60 - 0,70
Stabilità	min 15’
Assorbimento	min 60%
Ceneri s.s.	max 0,65%
Umidità	max 15,5%

LA FILIERA MANITALY
Proprio quest’anno la nostra filiera si è arricchita del progetto Manitaly, condotto da Oriana Porfiri, agronomo esperto e di alto profilo, selezionando alcune aziende agricole fidate alle quali mettere a disposizione il grano da seme e con il quale dovranno seguire uno specifico disciplinare di produzione. Manitaly deriva infatti dalla miscela di grani teneri di elevata qualità reologica, alto contenuto proteico ed elevata stabilità farinografica, appartenenti alle classi qualitative dei Frumenti Panificabili Superiori (FPS) e dei Frumenti di Forza (FF), che sono stati selezionati da Paolo Mariani dopo anni di ricerca nella propria azienda agricola. La qualità di questi grani ha così permesso di ottenere una farina di grande forza e stabilità adatta per la produzione di pane, pizza, focaccia e dolci con lunghi tempi di lievitazione. Professionisti, ma anche amatori e appassionati dell’arte bianca possono utilizzarla nelle loro ricette e portare nelle loro tavole un prodotto buono, sano, genuino e italiano al 100%.

“To develop a completely new and totally Italian flour, with the same characteristics of the Manitoba variety, by taking advantage of our region’s full potential”.

This is what has driven the Mariani Mill to create “MANITALY” for the first time: a flour with the same quality of the Canadian Manitoba variety, but which is entirely Italian at heart.

MANITALY incorporates the value of local tradition, not only in its name, but also in the triple role played by the production chain:

- Development of the territory and enhancement of local producers.
- Avoidance of excessive transportation times at uncontrolled temperatures that cause the development of mycotoxins, which are harmful to human health.
- The product’s origin avoids excess energy consumption caused by sourcing from a distant country such as Canada.

Health, Environment and Quality.

These are the concepts which have inspired the creation of MANITALY and which represent the commitment, research and constant attention of the Mariani Paolo Mill.

TECHNICAL CHARACTERISTICS	
Protein d.m.	min. 14.5%
Gluten d.m.	min. 13.0%
W	340 – 350
P/L	0.60 – 0.70
Stability	min. 15’
Absorption	min. 60%
Ash d.m.	max. 0.65%
Moisture	max. 15.5%

THE MANITALY PRODUCTION CHAIN
This year the Manitaly project has been added to our production chain, which is followed by Oriana Porfiri the renowned expert agronomist, by selecting some trusted agricultural companies to which we make the wheat seed available and with which they follow a certain production control. Manitaly is based on a mix of high quality rheological soft wheats with high protein content and farinographic stability. The wheats belong to the qualitative classes of the Superior Breadmaking Wheats (SBW) and Strong Wheats (W) that have been selected by Paolo Mariani after years of research carried out in his farm. The quality of these grains has allowed the attainment of a flour of great strength and stability that is suitable for the production of bread, pizza, focaccia and pastries with long rising times. Professionals, but also amateurs and baking enthusiasts, can use it in their recipes and bring a good, healthy, genuine and 100% Italian product to their dining tables.