

# *Molino Rossetto*

- *Классическая итальянская мука пшеничная.*
- *Мука кукурузная.*
- *Готовые смеси для выпечки хлеба.*



# МУКА ПШЕНИЧНАЯ



# Мука Molino Rossetto из мягких сортов пшеницы ТИП “00”

Энергетическая  
ценность: 348 Ккал  
Белки: 9,8 г  
Углеводы: 73,7 г  
Жиры: 1,5 г



Фасовка/шт.: 10  
Вес Нетто: 1 кг  
Срок хранения: 12 мес.  
Штрих код: 8018211000094

тип «00» - мука очень мелкого помола, в рецептах с дрожжами позволяет тесту быстрее подниматься. Обычно используют для пасты, для сладкой выпечки, а так же в сочетании с другими видами муки.

# Мука Molino Rossetto из мягких сортов пшеницы ТИП "0"

Энергетическая  
ценность: 335 Ккал  
Белки: 9,8 г  
Углеводы: 73,7 г  
Жиры: 1,5 г



Фасовка/шт.: 10  
Вес Нетто: 1 кг  
Срок хранения: 12 мес.  
Штрих код: 8018211000032

идеально подходит для выпекания хлеба



# Мука Molino Rossetto из мягких сортов пшеницы ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ТИП "00"

Энергетическая  
ценность: 348 Ккал  
Белки: 9,8 г  
Углеводы: 73,7 г  
Жиры: 1,5 г



Фасовка/шт.: 10  
Вес Нетто: 1 кг  
Срок хранения: 12 мес.  
Штрих код: 80182110000117

идеально подходит для приготовления кондитерских изделий



# Мука Molino Rossetto из мягких сортов пшеницы ДЛЯ ПИЦЦЫ ТИП “0”

Энергетическая  
ценность: 348 Ккал  
Белки: 10,9 г  
Углеводы: 72,6 г  
Жиры: 1,3 г



Фасовка/шт.: 10  
Вес Нетто: 1 кг  
Срок хранения: 12 мес.  
Штрих код: 8018211000100

идеально подходит для приготовления пиццы





# Мука Molino Rossetto из мягких сортов пшеницы ДЛЯ ПАСТЫ ТИП “00”

Энергетическая  
ценность: 349 Ккал  
Белки: 9,5 г  
Углеводы: 73,7 г  
Жиры: 1,5 г



Фасовка/шт.: 10  
Вес Нетто: 1 кг  
Срок хранения: 12 мес.  
Штрих код: 8018211000124

идеально подходит для приготовления домашней свежей пасты  
(pasta fresca)



# Мука Molino Rossetto из мягких сортов пшеницы ЗОЛОТАЯ ЛИНИЯ ТИП "00"

Энергетическая  
ценность: 348 Ккал  
Белки: 9,8 г  
Углеводы: 73,7 г  
Жиры: 1,5 г



Фасовка/шт.: 10  
Вес Нетто: 1 кг  
Срок хранения: 12 мес.  
Штрих код: 8018211000162



подходит для всего  
Тесто получается идеальным, без комочков



# Мука Molino Rossetto из мягких сортов пшеницы ГРУБОГО ПОМОЛА «ИНТЕГРАЛЕ»

Энергетическая  
ценность: 305 Ккал  
Белки: 11,2 г  
Углеводы: 61,6 г  
Жиры: 1,5 г



Фасовка/шт.: 10  
Вес Нетто: 1 кг  
Срок хранения: 12 мес.  
Штрих код: 8018211000186

в отличии от других типов муки мягких сортов, содержит большой процент клейковины, хорошо впитывает воду и поэтому идеальна для рецептов, где нужно длительное время для поднятия дрожжевого теста

# Мука Molino Rossetto из мягких сортов пшеницы ОРГАНИЧЕСКИ ЧИСТАЯ ТИП “0”

Энергетическая  
ценность: 364 Ккал  
Белки: 14 г  
Углеводы: 73,97 г  
Жиры: 1,6 г



Фасовка/шт.: 10  
Вес Нетто: 1 кг  
Срок хранения: 12 мес.  
Штрих код: 8018211000155



Производится из пшеницы выращенной исключительно на чистых землях без использования минеральных удобрений и пестицидов

# МУКА КУКУРУЗНАЯ



# Мука Molino Rossetto КУКУРУЗНАЯ МЕЛКОГО ПОМОЛА

Энергетическая  
ценность: 354 Ккал  
Белки: 8,5 г  
Углеводы: 76,1 г  
Жиры: 1,3 г



Фасовка/шт.: 10  
Вес Нетто: 1 кг  
Срок хранения: 12 мес.  
Штрих код: 8018211501027

Самый диетический продукт, содержит большое количество витамина В1, В2 и РР, соли калия, кальция, магния, железа, фосфора.  
Неслучайно кукурузную кашу используют для кормления младенцев.

# Мука Molino Rossetto КУКУРУЗНАЯ ГРУБОГО ПОМОЛА

Энергетическая  
ценность: 354 Ккал  
Белки: 8,5 г  
Углеводы: 76,1 г  
Жиры: 1,3 г



Фасовка/шт.: 10  
Вес Нетто: 1 кг  
Срок хранения: 12 мес.  
Штрих код: 8018211501010





# Мука Molino Rossetto КУКУРУЗНАЯ БЕЛАЯ

Энергетическая  
ценность: 354 Ккал  
Белки: 8,5 г  
Углеводы: 76,1 г  
Жиры: 1,3 г



Фасовка/шт.: 10  
Вес Нетто: 1 кг  
Срок хранения: 12 мес.  
Штрих код: 8018211550001





# ГОТОВЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА



# Смесь Molino Rossetto ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

Состав: Мука  
пшеничная мягких  
сортов тип "0", соль,  
сахар, солодовая мука,  
эмульгатор: лецитин,  
аскорбиновая кислота.

Энергетическая  
ценность: 325 Ккал  
Белки: 11,4 г  
Углеводы: 65,7 г  
Жиры: 1,1 г



Фасовка/шт.: 10  
Вес Нетто: 500г  
Срок хранения: 24 мес.  
Штрих код: 8018211400139

основной помощник для любителей выпечки домашнего хлеба.  
Идеально подходит для приготовления в хлебопечке

# Смесь Molino Rossetto для выпечки хлеба

## МНОГОЗЛАКОВАЯ

Состав: Мука пшеничная мягких сортов тип "0", пшеничная мука мягких сортов грубого помола, кукурузная мука, овсяная мука, ячменная мука, соль, сахар, солодовая мука, эмульгатор: лецитин, семена подсолнечника, аскорбиновая кислота.

Энергетическая ценность: 323 Ккал  
Белки: 11,3 г  
Углеводы: 64,3 г  
Жиры: 1,2 г



Фасовка/шт.: 10  
Вес Нетто: 500г  
Срок хранения: 24 мес.  
Штрих код: 8018211400146



# Смесь Molino Rossetto для выпечки хлеба

## СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ

Состав: Мука пшеничная мягких сортов тип "0", розмарина 0,5%, тимьян 0,2% , майоран 0,2%, шалфея 0,2% , соль, сахар, солодовая мука, эмульгатор: лецитин, подсолнечника, аскорбиновая кислота.

Энергетическая ценность: 325 Ккал  
Белки: 11,4 г  
Углеводы: 65,5 г  
Жиры: 1,1 г



Фасовка/шт.: 10  
Вес Нетто: 500г  
Срок хранения: 24 мес.  
Штрих код: 8018211400184





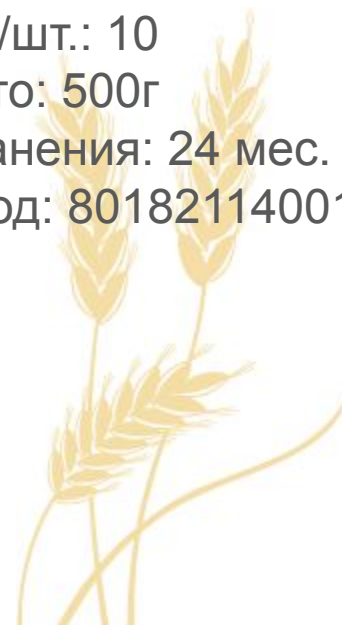
# Смесь Molino Rossetto для выпечки хлеба С КУКУРУЗНОЙ МУКОЙ И СЕМЕНАМИ ПОДСОЛНЕЧНИКА

Состав: Мука пшеничная мягких сортов тип "0", кукурузная мука (12%), семена подсолнечника (6%), соль, сахар, солодовая мука, эмульгатор: соевый лецитин, аскорбиновая кислота.

Энергетическая ценность: 343 Ккал  
Белки: 11,6 г  
Углеводы: 63,2 г  
Жиры: 4,1 г



Фасовка/шт.: 10  
Вес Нетто: 500г  
Срок хранения: 24 мес.  
Штрих код: 8018211400191



## Способы приготовления хлеба с использованием смесей Molino Rossetto

### Рецепт для хлеба (тесто приготовленное вручную)

Предварительно растворенные в теплой воде дрожжи (прилагаются в комплекте) смешать с содержимым пакета. Затем добавить 290 гр. воды (воду частично можно заменить на то же количество молока) и замешивать 5-10 минут. После чего, тесто накрыть влажной тканью и поставить в теплое место на 1 час, чтобы оно поднялось.

Когда тесто поднимется, разомните, пока оно не станет гладким и однородным.

Придайте желаемую форму и дайте подняться в течении 30-40 минут.

Выпекать в разогретой духовке при температуре 180 ° C около 30 минут.

### Рецепт для хлеба (приготовление в хлебопечке)

Поместить в контейнер 500 гр. смеси, сухие дрожжи (прилагаются в комплекте), 290 гр. воды (воду частично можно заменить на то же количество молока). Выберите режим приготовления (приблизительно 2 часа).

Приятного Вам аппетита!!!





Дополнительную информацию  
Вы можете получить у наших менеджеров

Тел: + 7 495-744-11-16

Факс: + 7 495-744-11-16

E-mail: [4market@list.ru](mailto:4market@list.ru)

[www.4market.ru](http://www.4market.ru)

