



High Quality Italian Taste



Confidential – Solely Intellectual Property of Consorzio Atlante Export

# PRODUCT LIST : ORGANIC flour

LE BIOLOGICHE THE ORGANICS



## LA FARINA/THE FLOUR

cod. 0633

KG: 1 e 5

utilizzo/user: adatta a tutti gli usi per produrre pane, pizza e dolci  
ideal for every use to make bread, pizza and confectionary

## LA SEMOLA/THE SEMOLINA

cod. 0616

KG: 1 e 5

utilizzo/user: adatta alla preparazione di tutti i tipi di pasta secca e fresca; può essere utilizzata per la produzione di pane fragrante  
ideal for every type of fresh and dry pasta; can be used to make fragrant bread too

## IL KAMUT®/THE KAMUT®

cod. 06208

KG: 1 e 5

utilizzo/user: antenato del grano duro, il KAMUT® è un eccellente sostituto delle semole tradizionali, in particolare per l'alimentazione delle persone (ipersensibili al frumento). È adatto alla preparazione di prodotti da forno, pane, biscotti, torta di pasta frolla, pasta secca e fresca  
durum wheat's ancestor, KAMUT® is an excellent substitute for traditional semolina, particularly for people with gluten sensitivity. Ideal for baked products, bread, biscuits, short pastry cakes, dry and fresh pasta

## IL FARRO/THE SPELT

cod. 06286

KG: 1 e 5

utilizzo/user: antenato del grano tenero, il farro può essere utilizzato in alternativa alle farine tradizionali per la preparazione di prodotti da forno e paste casalinghe  
soft wheat's ancestor, spelt can be used as an alternative to traditional flour for making baked products and homemade pastas

# PRODUCT LIST : ORGANIC flour

LE BIOLOGICHE THE ORGANICS 



**Superfine flour  
special for biscuits**



**Wholewheat flour**



**Special semola flour**



**Manitoba flour**