

PERCHÈ PREFERIRE FARINE MACINATE A PIETRA?

L'antica macinazione a pietra azionata ad acqua, unita all'opera del mugnaio, garantisce l'ottenimento di un prodotto di **alta qualità**. È così possibile ottenere una farina completa di tutte le sue componenti: **l'integrale all'origine**. Il germe e gli oli essenziali del chicco donano alla farina una consistenza granulosa e un colore non uniforme. La lentezza del movimento della macina mantiene basse le temperature durante la molitura e consente di preservare le **proprietà organolettiche** del seme. Il risultato è un prodotto **ricco di sostanze nutritive** dal profumo tipico e dal gusto intenso.

WHY PREFERRING STONE-GROUND FLOUR?

The old method of stone milling driven by water, together with the ability of the miller, is a guarantee of quality product. In this way, it is possible to obtain a whole flour that preserves all the parts of the grain. The germ and the essential oils give a grainy texture and a consistent colour to the flour. The slow turning speed of the millstone prevents an increase in temperature during the milling process, maintaining all the essential nutrients and the typical organoleptic characteristics of the product. The result is a flour with high nutritional value, a typical flavour and an intense taste.

FARINA ECOSOSTENIBILE

La nostra azienda è impegnata ad **abbattere le emissioni in atmosfera**. Tutte le scelte sono orientate al contenimento dell'impatto ecologico: il nostro mulino è azionato unicamente ad acqua, le materie prime sono biologiche certificate e prodotte localmente, il nostro packaging è riciclabile.

SUSTAINABLE FLOUR

Our company is committed to reducing carbon dioxide emissions. All our choices aims at containing environmental impact: our mill is driven only by water, our local organic ingredients are certified; our packaging is fully recyclable.



1565 MULINO BRAVI
LA STORIA A TAVOLA

**EREDI DI BRAVI GUIDO
DI BRAVI ANDREA E C. SNC**

Via Valcarecce n.2
Località Molino Nuovo di **Cingoli (MC)**

tel. **+39 0733 616203**
email **info@1565mulinobravi.it**
web **www.1565mulinobravi.it**

seguici su:



1565 “Gli uomini di Colognola” iniziano la costruzione di un ponte al ridosso del mulino.
1565 “Men of Colognola” begin the building of a bridge in front of the New Mill.

1856 La proprietà del mulino passa da Bravi al sig. Filippo Pasqualini.
1856 Property is transferred from the Bravis to Mr. Filippo Pasqualini.

1858 Il mulino è affiancato da una fabbrica di polveri piriche.
1858 The mill is flanked by a gunpowder factory.

1878 Viene terminato il rinnovo delle tre macine.
1878 The renovation of the three millstones is complete.

1970 La famiglia Bravi è proprietaria del mulino.
1970 The mill is owned by the Bravi family.

2017 La produzione passa al biologico.
2017 Production is converted to strictly organic ingredients.



GRANO TENERO / COMMON WHEAT

La miscela di grani selezionata e proveniente da **piccoli produttori locali** garantisce un'ottima qualità panificatoria. La farina integrale che se ne ricava preserva intatte tutte le **qualità nutrizionali**: fibra, sali minerali, vitamine e sostanze antiossidanti. L'utilizzo di **farine integrali** contribuisce al miglioramento dell'apporto giornaliero di fibre, utili al mantenimento di un **corretto stile alimentare**.

This mixture of grains selected from small local farms guarantees excellent breadmaking quality. This whole flour preserves all precious nutrients such as fibers, minerals, vitamins and antioxidants. The use of whole flour contributes to the improvement of the daily dietary fiber intake, favouring a good nutritional lifestyle.



GRANO TENERO (SETACCIATA) / COMMON WHEAT

La miscela di grani selezionata e proveniente da **piccoli produttori locali** garantisce un'ottima qualità panificatoria. La **farina integrale setacciata** di grano tenero è prodotta attraverso la molitura a pietra naturale e successiva parziale separazione della crusca. Caratteristica che la rende **facilmente lavorabile** pur preservando le proprietà organolettiche dell'integrale non setacciato: fonte di fibre, sali minerali, vitamine e sostanze antiossidanti.

This mixture of grains selected from small local farms guarantees excellent breadmaking quality. Our sifted common wheat flour is processed through stone milling and results from a reduced separation of the bran. This makes this flour easy to process while preserving all organoleptic characteristics of unsifted flour: high fibers, minerals, vitamins and antioxidants.



MAIS QUARANTINO / "QUARANTINO" CORN

È l'antica **varietà** di mais marchigiano recuperata grazie alle **microproduzioni locali**. Il suo uso è tradizionalmente legato alla preparazione della **polenta**, ma si può utilizzare anche per pane, dolci ed altre preparazioni domestiche.

The most ancient corn from le Marche which has been reintroduced thanks to small local farms. Its use is traditionally linked to the preparation of polenta, through it may also be used for making bread or cakes.



FARRO MONOCOCCO / EINKORN WHEAT

È il **più antico dei frumenti** poiché è stato il primo cereale ad essere coltivato dall'uomo oltre 10.000 anni fa. Sotto il profilo nutrizionale il monococco è un cereale completo: fonte di fibre, di sostanze antiossidanti e bioattive (soprattutto carotenoidi), di sali minerali e vitamine. Inoltre, ha un glutine poco tenace che lo rende **più digeribile** rispetto ad altri frumenti.

The most ancient grain cultivated more than 10,000 years ago. Triticum monococcum is rich of fibers, antioxidants and bioactive components (mostly carotenoids), minerals and vitamins. Additionally, it has a soft gluten, which makes it more digestible than many other grains.