

IL GUSTO DI UNA VOLTA,
OGGI.

UNIQUA



5 colori

per infinite sfumature di sapore.

Ricca di nutrienti

+ fibre

+ antiossidanti

+ sali minerali

Super gustosa, digeribile, salutare e...

è facile da usare!

5 colours

for unlimited shades of flavour.

Nutrient-rich

+ fiber

+ antioxidants

+ mineral salts

Very tasty, digestible, healthier and...

super easy to use!

NO OGM

tritordeum®

VIVAGRAN

TOMATOFARM

IL CEREALE DEL FUTURO

5 OTTIMI MOTIVI PER SCEGLIERLO:

È un **cereale innovativo**, incrocio naturale tra orzo selvatico e grano duro.

È coltivato in filiera controllata con tecniche di **agricoltura sostenibile**.

Ricco di polifenoli e minerali, fonte di fibre e luteina, è **ideale per una sana alimentazione**.

È povero di zuccheri ed è **molto più digeribile**.

Ha una buona resa in lavorazione, grazie all'assorbimento dei liquidi.

THE GRAIN OF THE FUTURE

5 GOOD REASONS TO CHOOSE IT:

It's an innovative cereal, a natural cross between wild barley and hard wheat.

It is cultivated in a controlled production process using **sustainable agricultural techniques**.

Rich in polyphenols and mineral salts, source of fiber and lutein, **it is ideal for a healthy diet**.

It is very digestible and it has a very low sugar content.

When kneaded, **it has a good yield**, thanks to its absorption of liquids.

Un'esclusiva Molino Dallagiovanna
provalo subito nell'**Uniqua verde!**

Exclusively for Molino Dallagiovanna
try it now in **Uniqua Green!**

**INTEGRALE PER:**

Pani rustici, Panettone, Brioches,
Croissant, Colomba, Pasta fresca.

WHOLE GRAIN SUITABLE FOR:

Rustic bread, Panettone, Brioches,
Croissant, Colomba, Fresh pasta.

**TRITORDEUM PER:**

Pane casereccio, Pizze e focacce a
lievitazione veloce, Pasta frolla, Pan di
Spagna, Veneziane, Pasta fresca.

TRITORDEUM SUITABLE FOR:

Bread, Rapid leavening Pizzas and
focaccia, Shortbread, Sponge cake,
Veneziana, Fresh pasta.

**TIPO 1 PER:**

Biga e lievito madre, Pizze e focacce
a lunga lievitazione, Panettone,
Colomba, Brioches, Croissant.

TYPE 1 SUITABLE FOR:

Sourdough and natural yeast, Pizzas and
focaccia that require long leavening,
Panettone, Colomba, Brioches, Croissant.

**TIPO 1 PER:**

Rinfresco del lievito, Tutti i tipi di pane,
Pizze e focacce a media lievitazione, Pasta
sfoglia, Croissant, Veneziane, Pasta fresca.

TYPE 1 SUITABLE FOR:

Refreshing the dough, All types of bread,
Medium leavening Pizzas and focaccia, Puff
pastry, Croissant, Veneziana, Fresh pasta.

**TIPO 1 PER:**

Grissini, Cracker, Piadine, Pizze e
focacce a lievitazione veloce, Pasta frolla,
Pan di Spagna, Bigné, Plum Cake.

TYPE 1 SUITABLE FOR:

Breadsticks, Crackers, Piadine bread, Pizzas
and focaccia with rapid leavening,
Shortbread, Sponge cake, Puffs, Plum cake.



MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl

29010 Gragnano Trebbiense (PC) ITALY - Via Madonna del Pilastro, 2

Tel. (+39) 0523-787155 Fax (+39) 0523-787450

uniqua@dallagiovanna.it - www.dallagiovanna.it - www.shopdallagiovanna.it