



SEMOLATO DI GRANO DURO
senza estrazione di semola



Realizzato con cura e metodi artigianali

Nessuna estrazione della semola

Grano esclusivamente sardo (100%)

Qualità e Tradizione



MOLINO CARBINI NICOLA

Via Salerno, 9
07029 Tempio Pausania (OT)
tel/fax +39 079 631251

www.molinocarbini.it
info@molinocarbini.it

MOLINO
CARBINI NICOLA



SEMOLATO DI GRANO DURO
SENZA ESTRAZIONE DI SEMOLA

TEMPIO PAUSANIA, OT

Semolato di Grano Duro

senza estrazione di semola



*2 prodotti in 1.
la semola, cuore del grano, con
la bontà del semolato.*

*Eccellente nella panificazione di pani tipici
regionali, quali il pane carasau, pane di tricu,
su civrasciu, spianata, focaccia.*

*Particolarmente indicato per la produzione di
paste fresche artigianali di alta qualità, tipo
gnocchetti sardi, ravioli, seadas, ecc.*

*Lavorazione, professionalità, lealtà,
continuità, tradizione, tipicità, qualità.*

Da sempre il Molino Carbinì Nicola ha focalizzato la sua attenzione su una farina senza compromessi in merito alla qualità artigianale e alla tipicità regionale. Questo rende il nostro semolato speciale e unico fra tutti quelli in circolazione.

La nostra farina è a **corpo unico, cioè senza nessuna estrazione della semola** in fase di macinazione, proprio come si faceva nel passato, a quei tempi che sono legati al ricordo dei prodotti genuini, ricchi di sapore e sostanze nutrizionali. Ecco perché il Molino Carbinì Nicola non estrae mai la semola dalla propria farina, in quanto consapevole che si tratta del cuore vero e proprio del grano, caratterizzando il colore dorato, la consistenza e l'aspetto croccante, la flessibilità del prodotto durante le varie fasi di lavorazione, di lievitazione e di cottura.

Il Molino Carbinì Nicola non trascurava mai la selezione della materia prima, ovvero **grano esclusivamente sardo**, per garantire un gusto ed un sapore riconosciuti universalmente tra i migliori al mondo.

Da sempre ci impegniamo per conservare e dare continuità alla tradizione e al valore del prodotto sardo.



Caratteristiche Nutrizionali (riferite a 100 gr. di prodotto tal quale)

PROTEINE	14
CARBOIDRATI	71
LIPIDI	2
FIBRA ALIMENTARE	0,5
CALCIO	0,03
VALORE ENERGETICO	358