

Vecchio Mulino di Magnano

Vecchio mulino 1938 con macine a pietra "Felicità Carrera Ottino".

Produzione di farina applicando i metodi di un tempo.



Immerso nel verde della Serra morenica il Vecchio mulino 1938 con macine a pietra "Felicità Carrera Ottino" che, dopo una lunga e attenta ristrutturazione voluta da Pietro Ottino ritorna ora a macinare, applicando i metodi di un tempo nel rispetto di tutte le normative sanitarie e preventive attualmente in vigore. Si ottiene così una farina di qualità superiore che saprà soddisfare i palati più esigenti. Il nostro prodotto è attualmente in vendita in tutti i migliori negozi di generi alimentari della provincia di Biella. PRODOTTI: Farina Integrale Farina macinata a pietra di tipo integrale ideale per polenta originale piemontese. Macinazione di soli cereali, non contenenti glutine. L'utilizzo di questa farina contribuisce a mantenere uno stile di vita sano dovuto alla presenza di fibre. Grazie a questa farina, di qualità superiore, si ottiene un prodotto più scuro dovuto alla maggior presenza di crusca al suo interno. Farina Fine Farina macinata a pietra e setacciata per ottenere un prodotto fine con una qualità elevata. Macinazione di soli cereali, non contenenti glutine. L'utilizzo di questa farina contribuisce a mantenere uno stile di vita sano dovuto alla presenza di fibre. Farina di Polenta Taragna Farina di Polenta Taragna macinata a pietra e con l'aggiunta di grano saraceno biellese (20-30 %). La farina di Polenta taragna è una farina equilibrata, ricca di aminoacidi con un alto valore proteico e nutritivo. Può essere utilizzata per la produzione di vari alimenti, quali dolci, polente, pane e suoi derivati. Macinazione di soli cereali, non contenenti glutine. L'utilizzo di questa farina contribuisce a mantenere uno stile di vita sano dovuto alla presenza di fibre. Fumetto per Dolci Ottenuto dalla macinazione molto fine della farina di mais, il fumetto è l'ingrediente ideale per la preparazione di qualunque tipo di dessert, sia esso salato o dolce, nonché per la preparazione di pane o perimpanature. E' disponibile per la vendita, sia a privati che a pasticcerie.

Project author or developer:
Felicità Carrera Ottino

Where:
IT / Italia / Provincia di Biella

Website:
www.mulinoottino.it

