

IT



molino  
**PAOLO MARIANI®**

**MANITALY**



SIAMO  
QUI PER UNA RAGIONE  
WE ARE HERE FOR A REASON



seguì la nostra Filiera  
follow our supply chain

**Nutrition Facts**  
about 33 servings per container  
Serving size 1/4 cup (30g)  
Amount Per Serving

Calories	
100	
% Daily Value*	
Total Fat	30g
Saturated Fat	10g
Trans Fat	0g
Sodium	0g
Total Carbohydrate	60g
Dietary Fiber	12g
Total Protein	12g
Vitamin D	0.1mcg
Calcium	0.1mg
Iron	0.1mg
Potassium	0.1mg
Total Fat	30g
Saturated Fat	10g
Trans Fat	0g
Sodium	0g
Total Carbohydrate	60g
Dietary Fiber	12g
Total Protein	12g



FRANCO DI SERRAVALLE

## TIPO 'O' MANITALY

L'unica farina manitoba realizzata con grani italiani, 100% marchigiani.

MANITALY incorpora il valore della tradizione territoriale non solo nel nome, ma anche nella triplice funzione svolta dalla filiera:

- sviluppo del territorio e valorizzazione dei produttori locali;
- filiera controllata dal campo alla tavola;
- qualità 100% italiana... anzi, marchigiana!

Salute, Ambiente e Qualità.

Sono questi concetti ad ispirare la nascita di MANITALY e a rappresentare l'impegno, la ricerca e l'attenzione costante del nostro Molino Paolo Mariani.

CONFEZIONE: 1 - 25 kg	PACK: 1 - 25 kg
W 350 - 380	P/L 0,65 - 0,75
<p>IDEALE PER:</p> <p>PANE - con fermentazioni lunghe, preparazioni di bighe e lievito naturale.</p> <p>PIZZA - per impasti con tempi lunghi di lievitazione.</p> <p>DOLCE - per la gestione del lievito naturale e per prodotti da pasticceria a lunga fermentazione.</p>	<p>RECOMMENDED FOR:</p> <p>BREAD - for long fermentation processes, for the preparation of biga and natural yeast.</p> <p>PIZZA - for doughs requiring long rising times.</p> <p>PASTRY - for natural yeast management and for pastry products characterized by long fermentation processes.</p>



## TYPE 'O' MANITALY

the only manitoba flour entirely made from Italian wheats, 100% from our region: Le Marche.

MANITALY represents the value of our local traditions not just in the name but in its triple role played by our alimentary supply chain:

- development of the territory and the increasing value of the local producers;
- controlled supply chain in the journey from our wheat fields to our tables;
- 100% Italian quality... more precisely 100% from our Le Marche region!

Health, Environment and Quality.

These are the key values which have inspired the creation of MANITALY and which stand for the commitment, the research and the constant attention of our Molino Paolo Mariani family.



molino  
**PAOLO MARIANI**<sup>®</sup>  
[molinomarianipaolo.com](http://molinomarianipaolo.com)