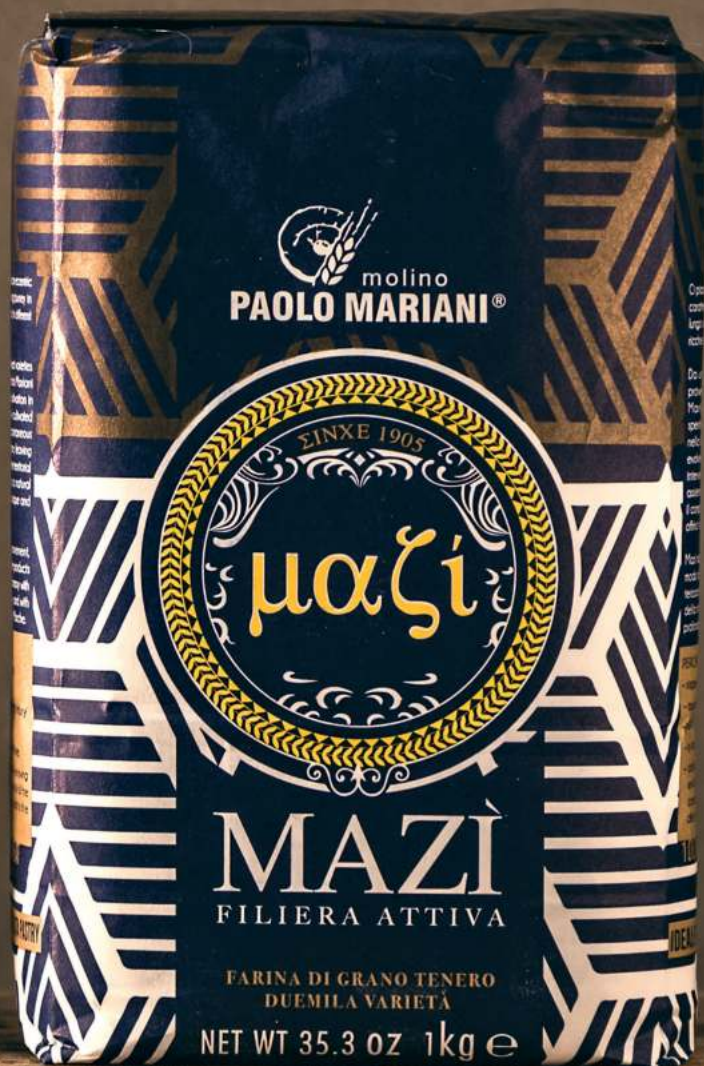


Z



molino
PAOLO MARIANI®

MAZÌ



MAZÌ

Mazì rappresenta un pensiero, un movimento, un modo diverso di pensare ai prodotti che caratterizzano il nostro futuro, in armonia con le leggi della natura, con il territorio e con il rispetto profondo verso la nostra regione: le Marche.

Da un insieme di oltre 2.000 varietà di grano provenienti da tutto il mondo, il nostro Molino Paolo Mariani ha dato vita a una coltivazione sperimentale in cui tale insieme – ‘Mazì’ nella lingua greca – viene coltivato e lasciato evolvere in modo del tutto spontaneo, senza alcun intervento dell’uomo; affidando a madre natura, assieme alle caratteristiche del nostro territorio, il compito di attuare una selezione naturale e di offrirci una realtà nuova, unica, innovativa.

In poche parole: Mazì.

Il nostro mugnaio è in grado di ottenere diversi tipi di farine (tipo 1, tipo 2, ecc.) da una stessa miscela di grani, variando unicamente la tecnica di macinazione. Questo è ciò che accade con la nostra Mazì: una versione Tipo 1 (1 kg) e una versione Tipo 2 (12,5 kg).

CONFEZIONE: 1 kg - Mazì Tipo 1 Base 12,5 kg - Mazì Tipo 2 Base	PACK: 1 kg - Mazì Type 1 Base 12,5 kg - Mazì Type 2 Base
W 190 - 210*	
IDEALE PER: PANE - con fermentazioni a lievitazione naturale. PIZZA - per impasti con tempi medi di lievitazione. DOLCE - per la preparazione di prodotti con tempi medi di lievitazione dal gusto più intenso, come maritozzi, ciambelloni e crostate. PASTA - per tutti i tipi di pasta fresca, dal gusto più intenso e ricco di fibre.	RECOMMENDED FOR: BREAD - characterized by fermentations with natural leavening processes. PIZZA - with a dough characterized by medium rising times. PASTRY - in order to prepare products characterized by medium rising times and by a more intense taste. For example: maritozzi (typical Italian sweet buns), bundt cake and tart. FRESH PASTA - for any type of fresh pasta, characterized by an intense flavor, rich in fibre.

*Questi valori potrebbero subire leggere variazioni in base all'annata agraria.

*These values may slightly vary according to the harvest year.



MAZÌ

Mazì represents a thought, a movement, a different way of thinking about the products that will characterize our future, in harmony with the laws of nature, with our territory and with the deep respect for our region: Le Marche.

From a collection of over 2,000 wheat varieties from all over the world, our Molino Paolo Mariani family has given life to an experimental cultivation in which this blend – ‘Mazì’ in Greek – is cultivated and let evolve in a completely spontaneous way, without any human intervention; leaving to Mother Nature – together with the territorial conditions – the task to carry out a natural selection, and to offer us a new, unique and innovative reality.

In a few words: Mazì.

*Our miller is able to obtain different types of flour (type 1, type 2, etc.) from the same blend of wheats by just varying the milling process itself.
This is exactly what happens to our Mazì flour: one version Type 1 (1 kg) and another version Type 2 (12,5 kg).*



molino
PAOLO MARIANI[®]
molinomarianipaolo.com