

LATINA
PASSIONE PER I CEREALI, DAL 1970



Catalogo Farine 2023

Fondato nel 1970,
il Molino Latina è uno tra i più
attivi in Sicilia, nella produzione
di cereali perlato e di farine di
alta qualità, per panificazione
e prodotti da forno.



Il grano e i cereali minori alla base dei prodotti del **molino Latina**,
sono coltivati in Sicilia e provengono esclusivamente da agricoltura biologica certificata.

OPERATORE CONTROLLATO N. R84L

INDICE

FARINE INTEGRALI MACINATE A PIETRA

Farina di grano duro antico Timilia integrale bio	6
Farina di grano duro antico Perciasacchi integrale bio	7
Farina di grano duro antico Senatore Cappelli integrale bio	8
Farina di grano duro antico Russello integrale bio	9
Farina di grano duro antico Margherito integrale bio	10
Farina di grano tenero antico Maiorca integrale bio	11
Farina di grano tenero Le Madonie integrale bio	12
Farina di Farro Monococco integrale bio	13
Farina di Farro Dicocco integrale bio	14
Farina di Segale integrale bio	15
Farina di Avena integrale bio	16

FARINE SETACCIATE MACINATE A PIETRA

Farina di grano duro antico Timilia bio	18
Farina di grano duro antico Perciasacchi bio	19
Farina di grano duro antico Senatore Cappelli bio	20
Farina di grano duro antico Russello bio	21
Farina di grano tenero antico Maiorca Tipo 1 bio	22
Farina di grano tenero Evolutivo Tipo 1 bio	23
Farina di grano tenero Evolutivo Tipo 2 bio	24
Farina di grano tenero Le Madonie Tipo 1 bio	25
Farina di grano tenero Le Madonie Tipo 2 bio	26
Farina di Farro monococco setacciata bio	27
Farina di Farro dicocco setacciata bio	28
Farina di Orzo bio	29
Mix Per pizza bio	30

INDICE

SEMOLLE RIMACINATE

Semola rimacinata Fior di Farina bio	32
Semola rimacinata di Senatore Cappelli bio	33
Semola rimacinata di Russello bio	34

FARINE INTEGRALI MACINATE A PIETRA





IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Timilia Integrale Bio

FARINA INTEGRALE
DI GRANO DURO
ANTICO SICILIANO



PRODOTTO

Farina integrale di grano duro



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



Farina integrale di grano duro 100% antico siciliano, coltivato, macinato a pietra e confezionato interamente in Sicilia. Pur essendo una farina ricca di fibre nutrienti si adatta bene alle più variegata tipologie di lavorazioni: pane a pasta molle, pizza, focacce, pasticceria secca, pasta fresca e secca.

LATINA
PASSIONE PER I CEREALI, DAL 1970

CSQA
RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 40758



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Perciasacchi Integrale Bio

FARINA INTEGRALE
DI GRANO DURO
ANTICO



PRODOTTO

Farina integrale di grano
duro



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



Farina integrale di grano duro antico, macinato a pietra e confezionato interamente in Sicilia. Pur essendo una farina ricca di fibre nutrienti si adatta bene alle più varieguate tipologie di lavorazioni: pane, pasta fresca e secca, pizza, focacce, pasticceria secca, biscotti.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Senatore Cappelli Integrale Bio

FARINA INTEGRALE
DI GRANO DURO
ANTICO BIO



PRODOTTO

Farina integrale di grano
duro



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



Farina integrale di grano duro antico, macinato a pietra e confezionato interamente in Sicilia. Pur essendo una farina ricca di fibre nutrienti si adatta bene alle più variegate tipologie di lavorazioni: pane tipico pugliese, pizza, focacce, pasticceria secca, biscotti.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Russello Integrale Bio

FARINA INTEGRALE
DI GRANO DURO
ANTICO SICILIANO
BIO



PRODOTTO

Farina integrale di grano
duro



ORIGINE

Sicilia, Ragusa



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



Farina integrale di grano duro 100% antico siciliano, coltivato nell'altopiano ragusano, macinato a pietra e confezionato interamente in Sicilia. È una farina ricca di fibre nutrienti e si adatta bene alle più variegate tipologie di lavorazioni: pane a pasta dura, pizza, focacce, biscotti, pasta fresca e secca.

LATINA
PASSIONE PER I CEREALI, DAL 1970

CSQA
RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 40758



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Margherito Integrale Bio

FARINA INTEGRALE
DI GRANO DURO
ANTICO SICILIANO
BIO



PRODOTTO

Farina integrale di grano duro



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



Farina integrale di grano duro 100% antico siciliano, coltivato, macinato a pietra e confezionato interamente in Sicilia. Pur essendo una farina ricca di fibre nutrienti si adatta bene alle più variegate tipologie di lavorazioni: pane a pasta molle, pizza, focacce, pasticceria secca, pasta fresca e secca.

LATINA
PASSIONE PER I CEREALI, DAL 1970

CSQA
RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 40758



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Maiorca Integrale Bio

FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO ANTICO SICILIANO



PRODOTTO

Farina integrale di grano
tenero antico



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



Farina integrale di grano tenero antico, macinato a pietra e confezionato interamente in Sicilia. Pur essendo una farina ricca di fibre nutrienti si adatta bene alle più varieguate tipologie di lavorazioni: pane, panini e mafaldine, pizza, focacce, pasticceria secca, biscotti.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Le Madonie Integrale Bio

FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO SICILIANO BIO



PRODOTTO

Farina di grano tenero



ORIGINE

Sicilia, Provincia di
Palermo



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



Farina integrale di grano tenero 100% siciliano, coltivato nel palermitano, macinato a pietra e confezionato interamente in Sicilia. È una farina ricca di fibre nutrienti e si adatta bene alle più variegate tipologie di lavorazioni: pane, pizza, focacce alla genovese, dolci secchi e lievitati.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Farro Monococco Integrale Bio

FARINA DI FARRO
MONOCOCCO
INTEGRALE



PRODOTTO

Farina integrale di farro
monococco



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



Farina integrale di farro monococco, macinato a pietra e confezionato interamente in Sicilia. Pur essendo una farina ricca di fibre nutrienti si adatta bene alle più varieguate tipologie di lavorazioni: pane, pizza, biscotti e pasta.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Farro Dicocco Integrale Bio

FARINA DI
FARRO DICOCCO
INTEGRALE BIO



PRODOTTO

Farina integrale di farro dicocco



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



Farina integrale di farro dicocco, coltivato, macinato a pietra e confezionato interamente in Sicilia. Si caratterizza per la presenza di crusca e possiede un basso indice di glutine, consentendo di preparare prodotti più lievitati e dal sapore più leggero. Ideale per pane, pizza, biscotti e pasta, dal sapore più leggero.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Farina di Segale Integrale Bio

FARINA INTEGRALE DI SEGALE BIO



PRODOTTO

Segale



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

500 g - 5 Kg



Farina integrale di segale, coltivata, macinata a pietra e confezionata interamente in Sicilia. La farina di segale, in miscela con farina di grano duro o tenero, può essere utilizzata per preparare un pane molto scuro e dal sapore particolare, ma si può utilizzare anche per preparare dolci, biscotti, pasta, focacce e pizze.

LATINA
PASSIONE PER I CEREALI, DAL 1970

CSQA
RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 40758



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Farina di Avena Integrale Bio

FARINA DI
AVENA
INTEGRALE BIO

 **PRODOTTO**
Farina di avena

 **ORIGINE**
Sicilia

 **COLTIVAZIONE**
Biologica

 **LAVORAZIONE**
Molitura a pietra

 **CONFEZIONE**
500 g - 5 Kg



Farina di avena coltivata, macinata a pietra e confezionata interamente in Sicilia. La farina di avena, mescolata con farina di grano duro o tenero, può essere utilizzata per preparare un pane dal sapore particolarmente dolce, ma può anche essere usata per preparare dolci, biscotti, focacce e pizze.

FARINE SETACCIATE MACINATE A PIETRA





IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Timilia Bio

FARINA DI GRANO DURO ANTICO SICILIANO



PRODOTTO

Farina di grano duro



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



Farina di grano duro antico siciliano macinato a pietra, coltivato e confezionato in Sicilia. La farina si caratterizza per una minore presenza di crusca, rispetto alla farina integrale macinata a pietra. In questo modo la farina conserva tutti i benefici tipici dei grani antichi siciliani, consentendo tuttavia di preparare prodotti dal sapore meno deciso.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Perciasacchi Bio

FARINA DI GRANO DURO ANTICO SICILIANO

 **PRODOTTO**
Farina di grano duro

 **ORIGINE**
Sicilia

 **COLTIVAZIONE**
Biologica

 **LAVORAZIONE**
Molitura a pietra

 **CONFEZIONE**
1Kg - 5Kg - 25Kg



Farina di grano duro antico siciliano macinato a pietra, coltivato e confezionato in Sicilia. La farina si caratterizza per una minore presenza di crusca, rispetto alla farina integrale macinata a pietra. In questo modo la farina conserva tutti i benefici tipici dei grani antichi siciliani, consentendo tuttavia di preparare prodotti dal sapore meno deciso



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Senatore Cappelli Bio

FARINA DI GRANO DURO ANTICO SICILIANO

 **PRODOTTO**
Farina di grano duro

 **ORIGINE**
Sicilia

 **COLTIVAZIONE**
Biologica

 **LAVORAZIONE**
Molitura a pietra

 **CONFEZIONE**
1Kg - 5Kg - 25Kg



Farina di grano duro antico macinato a pietra e confezionato in Sicilia. La farina si caratterizza per una minore presenza di crusca, rispetto alla farina integrale macinata a pietra. In questo modo la farina conserva tutti i benefici tipici dei grani antichi, consentendo tuttavia di preparare prodotti dal sapore meno deciso.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Russello Bio

FARINA DI GRANO DURO ANTICO SICILIANO

 **PRODOTTO**
Farina di grano duro

 **ORIGINE**
Sicilia, Ragusa

 **COLTIVAZIONE**
Biologica

 **LAVORAZIONE**
Molitura a pietra

 **CONFEZIONE**
1Kg - 5Kg - 25Kg



Farina di grano duro antico siciliano macinato a pietra, coltivato nell'altopiano ragusano e confezionato in Sicilia. La farina si caratterizza per una minore presenza di crusca, rispetto alla farina integrale macinata a pietra. In questo modo la farina conserva tutti i benefici tipici dei grani antichi siciliani, consentendo tuttavia di preparare prodotti dal sapore meno deciso.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Maiorca Tipo 1 Bio

FARINA DI GRANO TENERO ANTICO TIPO 1



PRODOTTO

Farina di grano tenero
tipo 1



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



Farina di grano tenero antico tipo 1, macinato a pietra e confezionato interamente in Sicilia. Questo prodotto si caratterizza per una minore presenza di crusca, rispetto alla farina integrale macinata a pietra. Conserva tutti i benefici tipici dei grani antichi siciliani e allo stesso tempo consente di preparare prodotti più lievitati e dal sapore più leggero.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Evolutivo Tipo 1 Bio

FARINA DI
GRANO TENERO
TIPO 1



PRODOTTO

Farina di grano tenero
tipo 1



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



Questa farina, 100% naturale, nasce dalla molitura di un grano che si "evolve" nel tempo, perché frutto della semina di diverse specie di frumento, selezionate "naturalmente" sulla base della loro resistenza alle condizioni climatiche e agli infestanti tipici del nostro territorio, eliminando la necessità di utilizzare pesticidi durante la coltivazione.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Evolutivo Tipo 2 Bio

FARINA DI
GRANO TENERO
TIPO 2



PRODOTTO

Farina di grano tenero
tipo 2



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



Questa farina, 100% naturale, nasce dalla molitura (che mantiene una parte di fibre) di un grano che si "evolve" nel tempo, perché frutto della semina di diverse specie di frumento, selezionate "naturalmente" sulla base della loro resistenza alle condizioni climatiche e agli infestanti tipici del nostro territorio, eliminando la necessità di utilizzare pesticidi durante la coltivazione.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Le Madonie Tipo 1 Bio

FARINA DI GRANO TENERO SICILIANO TIPO 1



PRODOTTO

Farina di grano tenero
Tipo 1



ORIGINE

Sicilia, Provincia di
Palermo



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



Farina di grano tenero tipo 1, 100% siciliano, coltivato sulle Madonie, macinato a pietra e confezionato interamente in Sicilia. È una farina che grazie al suo altissimo assorbimento di liquidi e al minimo quantitativo di fibre in essa contenute, permette di ottenere i migliori prodotti lievitati: torte, dolci, pizze e briosche alla siciliana.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Le Madonie Tipo 2 Bio

FARINA DI GRANO TENERO SICILIANO TIPO 2



PRODOTTO

Farina di grano tenero
Tipo 2



ORIGINE

Sicilia, Provincia di
Palermo



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



Farina di grano tenero tipo 2, 100% siciliano, coltivato nel palermitano, macinato a pietra e confezionato interamente in Sicilia. È una farina che grazie al suo altissimo assorbimento di liquidi e a un minore quantitativo di fibre in essa contenute rispetto a quella integrale, permette di ottenere prodotti maggiormente lievitati rispetto alla farina integrale: pizza, pane, dolci.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Farina di Farro Monococco setacciata Bio

FARINA DI FARRO MONOCOCCO SETACCIATA



PRODOTTO

Farina setacciata di farro monococco



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



Farina setacciata di farro monococco, coltivato, macinato a pietra e confezionato interamente in Sicilia. Si caratterizza per la minore presenza di crusca e possiede un basso indice di glutine, consentendo di preparare prodotti più lievitati e dal sapore più leggero. Ideale per pane, pizza, biscotti e pasta, dal sapore più leggero.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Farina di Farro Dicocco setacciata Bio

FARINA DI FARRO DICOCCO SETACCIATA



PRODOTTO

Farina setacciata di farro dicocco



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



Farina setacciata di farro dicocco, coltivato, macinato a pietra e confezionato interamente in Sicilia. Si caratterizza per la minore presenza di crusca e possiede un basso indice di glutine, consentendo di preparare prodotti più lievitati e dal sapore più leggero. Ideale per pane, pizza, biscotti e pasta, dal sapore più leggero.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Farina di Orzo Bio

FARINA D'ORZO
SICILIANO BIO



PRODOTTO

Orzo siciliano



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

500 g - 5 Kg



Farina ottenuta da una miscela di orzi ecotipo locale. Può essere utilizzata nella preparazione di pasta, biscotti e prodotti lievitati; per questi ultimi, per avere una resa migliore, si consiglia di miscelarlo con altri prodotti fari, come la semola rimacinata di grano duro "Fior di Farina Bio" o la farina di grano tenero "Le Madonie tipo 2 Bio".



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A PIETRA

Mix per Pizza Bio

FARINA DI GRANO DURO E TENERO BIO



PRODOTTO

Farina di grano duro e tenero



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



La nostra miscela per pizza è composta al 50% da semola rimacinata di grano duro, al 25% da farina integrale di grano duro e 25% da farina di grano tenero Tipo 1. Il processo di macinazione della farina integrale e della farina di Tipo 1 preservano parte della crusca, ricca di fibre, in questo modo si trova il giusto compromesso tra la dolcezza e la croccantezza del grano duro e l'alveolatura e l'elasticità del grano tenero ottenendo così una pizza senza pari.

SEMOLLE RIMACINATE





IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A CILINDRI

Fior di Farina Bio

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO SICILIANO



PRODOTTO

Semola rimacinata di grano duro



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a cilindri



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



Semola rimacinata ottenuta da una miscela di grani duri siciliani provenienti esclusivamente da coltivazioni biologiche, macinati e confezionati interamente in Sicilia. Questa farina è adatta a una gran varietà di tipologie di lavorazioni, come per l'impasto di pane, ciabatte, crostini, pizza, panini, pasta secca o fresca e biscotti. Provenendo da coltivazioni esclusivamente biologiche, è un prodotto assolutamente naturale, quindi sinonimo di mangiar sano.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A CILINDRI

Senatore Cappelli Bio

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO ANTICO



PRODOTTO

Semola rimacinata di grano duro



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a cilindri



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



Semola rimacinata di grano duro antico macinato e confezionato interamente in Sicilia. È una farina molto versatile e, quindi, adatta alla preparazione di pane tipico siciliano, pane tipico pugliese, pizza, biscotti e pasta. Caratteristiche dei prodotti impastati con questa farina saranno la fragranza e l'ottima conservabilità.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

MACINATE A CILINDRI

Russello Bio

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO ANTICO



PRODOTTO

Semola rimacinata di grano duro antico



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a cilindri



CONFEZIONE

1Kg - 5Kg - 25Kg



Semola rimacinata di grano duro antico macinato e confezionato interamente in Sicilia. È una farina molto versatile e, quindi, adatta alla preparazione di pane tipico siciliano, pane tipico pugliese, pane tipico a pasta dura ragusano, pizza, biscotti e pasta. Caratteristiche dei prodotti impastati con questa farina saranno la fragranza e l'ottima conservabilità.



Molino Latina srl Unipersonale - Corso Umberto I, 23 - Giarratana (RG)
Tel: 0932 976292 Fax: 0932 976292
www.molinolatina.com - e-mail: info@molinolatina.com