

MOLINO  
**Spadoni**

Specialista delle Farine *dal 1921... e non solo!*

Un mondo  
senza  
glutine



# Una gamma di prodotti da esperti nel Senza Glutine.

The logo for Molino Spadoni, featuring the word "MOLINO" in a small, white, sans-serif font above the word "Spadoni" in a larger, white, stylized font with a red outline, all set against a red background.

**Molino Spadoni, Specialista delle Farine dal 1921**, è oggi punto di riferimento nel mercato delle farine e miscele, impegnato in un preciso piano di espansione che ha portato alla creazione di un **Gruppo attivo in numerosi segmenti del settore alimentare**: prodotti senza glutine, prodotti da forno surgelati e ambient, prodotti biologici, salumi e carni di Mora Romagnola, salumi e carni di suino bianco, formaggi, liquori e birre artigianali.

Tra gli apripista del settore nel mondo del senza glutine, Molino Spadoni è in grado di offrire una **gamma completa**, a partire dalle **farine e mix**, alla **pasta** con diverse tipologie di ricettazioni e formati, ai **panificati gelo e ambient**, tutti realizzati nello stabilimento dedicato e certificato di **4.000 m<sup>2</sup>**.



SENZA GLUTINE



A BASSO INDICE GLICEMICO



SUPERPROTEIN

Dall'impegno costante nella Ricerca e Sviluppo, nasce il marchio Alimentazione Dedicata® Molino Spadoni: linee di prodotti **salutistico-funzionali**, basate sui **principi della dieta mediterranea** e da destinarsi a tutta la famiglia, garanti della bontà che contraddistingue tutti i prodotti del marchio. Grazie alle **specifiche formulazioni**, i prodotti Alimentazione Dedicata® Molino Spadoni sono **adatti sia per chi ha specifiche esigenze alimentari**, ma anche a un consumatore che chiede **soluzioni più digeribili e bilanciate**, da inserire come **variazione nella dieta**, senza rinunciare al piacere del gusto. Partendo dalla gamma a **Basso Indice Glicemico**, quella **Senza Glutine** e quella **Proteica**, il brand si svilupperà in altre categorie.



**A BASSO INDICE GLICEMICO**

## Linea a Basso Indice Glicemico

Una linea di prodotti accomunati dalla presenza di **amido resistente**, ingrediente funzionale che aiuta a **limitare e rallentare l'assorbimento degli zuccheri**, contribuendo alla riduzione della glicemia post-prandiale. Prodotti formulati in modo da garantire una **elevata presenza di fibre**, in particolare l'**inulina**, che formano un gel viscoso che imbriglia gli zuccheri al proprio interno riducendone l'assorbimento; inoltre, nutrono i ceppi buoni del **microbioma**, il nostro alleato naturale.

Ideali per coloro che devono **limitare l'assunzione di zuccheri per motivi di salute**, ma anche per chi segue **diete ipocaloriche**, per gli **sportivi** e infine per **chi vuole tenersi semplicemente in forma seguendo un'alimentazione sana ed è attento al proprio benessere senza rinunciare al gusto** unico che caratterizza da sempre i prodotti Molino Spadoni.



### PENNE A BASSO INDICE GLICEMICO

Codice prodotto: C60BIG680012

Confezione: 400g

Cartone: 12 pz

Shelf life: 30 mesi



8 002213 014425 >



### FROLLINI A BASSO INDICE GLICEMICO

Codice prodotto: FRBIGCM

Confezione: 180g

Cartone: 6 pz

Shelf life: 10 mesi



8 002213 014739 >



### FUSILLI A BASSO INDICE GLICEMICO

Codice prodotto: C30BIG680012

Confezione: 400g

Cartone: 12 pz

Shelf life: 30 mesi



8 002213 014418 >



### MACCHERONI A BASSO INDICE GLICEMICO

Codice prodotto: C50BIG680012

Confezione: 400g

Cartone: 12 pz

Shelf life: 30 mesi



8 002213 014432 >



**CODICE  
PRODOTTO:**

**IEXPOBIG**

**DIMENSIONI**

L = 30 CM

P = 38,8 CM

H = 145,5 CM

**PRODOTTI  
CONTENUTI**

**20 PENNE**

**15 FUSILLI**

**15 MACCHERONI**



NOVITÀ

SENZA GLUTINE

# Gamma completa di Mix Senza Glutine

5 Mix dedicati, per realizzare **Pane e Pizza, Pasta, Dolci, Pane Nero** e la **Miscela Universale adatta per tutti gli usi**, per **scatenare la creatività in cucina**: a partire da una pizza gustosa, a una pasta di ottima consistenza ed elastica, a un pane fragrante e croccante, fino ad un'ampia scelta di dolci, per **accontentare tutti i palati più esigenti**, così da **soddisfare ogni esigenza di gusto e di occasione**. I Mix sono accomunati dalla presenza di fibre, ben evidenziata dal **claim "Fonte di Fibre"**, **senza frumento e naturalmente privi di lattosio**, per il quale è garantita **l'assenza di cross contamination**.

- **SEMPLICI DA USARE e  
RISULTATO GARANTITO**
- **NATURALMENTE  
PRIVI DI LATTOSIO**
- **FONTE DI FIBRE**
- **SENZA FRUMENTO**



### MIX PANE E PIZZA

Codice prodotto: **C01AD2600**  
Confezione: **500g**  
Cartone: **10 pz**  
Shelf life: **18 mesi**



8 002213 015200 >



### MIX PANE NERO

Codice prodotto: **C04AD2600**  
Confezione: **500g**  
Cartone: **10 pz**  
Shelf life: **18 mesi**



8 002213 015231 >



### MIX PASTA

Codice prodotto: **C03AD2600**  
Confezione: **500g**  
Cartone: **10 pz**  
Shelf life: **18 mesi**



8 002213 015224 >



### MIX DOLCI

Codice prodotto: **C02AD2600**  
Confezione: **500g**  
Cartone: **10 pz**  
Shelf life: **18 mesi**



8 002213 015217 >



### MIX UNIVERSALE

Codice prodotto: **C05ADUNI**  
Confezione: **1 Kg**  
Cartone: **10 pz**  
Shelf life: **18 mesi**



8 002213 015248 >



MOLINO  
**Spadoni**

# Pasta di Mais



**100% MAIS  
ITALIANO**



## PENNE RIGATE MAIS

Codice prodotto: **C60MS2200**

Confezione: **500g**

Cartone: **8 pz**

Shelf life: **30 mesi**



8 002213 007670 >



## FUSILLI MAIS

Codice prodotto: **C30MS2200**

Confezione: **500g**

Cartone: **8 pz**

Shelf life: **30 mesi**



8 002213 007632 >



**SENZA  
UOVA**

## TAGLIATELLE MAIS

Codice prodotto: **C93MS1800**

Confezione: **250g**

Cartone: **6 pz**

Shelf life: **30 mesi**



8 002213 008066 >



## DITALINI MAIS

Codice prodotto: **C20MS2200**

Confezione: **500g**

Cartone: **8 pz**

Shelf life: **30 mesi**



8 002213 007649 >



## SEDANINI MAIS

Codice prodotto: **C80MS2200**

Confezione: **500g**

Cartone: **8 pz**

Shelf life: **30 mesi**



8 002213 007663 >



## SPAGHETTI MAIS

Codice prodotto: **C92MS2200**

Confezione: **500g**

Cartone: **16 pz**

Shelf life: **30 mesi**



8 002213 011028 >





# Pasta al TEFF

Il Teff è un supercereale originario dell'Etiopia, ricco di sostanze nutritive e naturalmente **privo di glutine**; contiene un particolare amido che non viene trasformato in zucchero e passa indenne nell'intestino, rendendolo **utile nel favorire il controllo dell'appetito, regolare i livelli di zucchero nel sangue e migliorare il transito intestinale**. Contiene inoltre **proteine di alta qualità**, con **gli 8 aminoacidi essenziali** che lo rendono adatto all'alimentazione sportiva.



## PENNE AL TEFF

Codice prodotto: **C60TE6800**  
Confezione: **400g**  
Cartone: **6 pz**  
Shelf life: **30 mesi**



## PACCHERI AL TEFF

Codice prodotto: **C54TE1800**  
Confezione: **250g**  
Cartone: **6 pz**  
Shelf life: **30 mesi**



## MACCHERONI AL TEFF

Codice prodotto: **C50TE6800**  
Confezione: **400g**  
Cartone: **6 pz**  
Shelf life: **30 mesi**



## SPAGHETTI AL TEFF

Codice prodotto: **C92TE6200**  
Confezione: **400g**  
Cartone: **16 pz**  
Shelf life: **30 mesi**



MOLINO  
**Spadoni**

# Pasta Zenzero e Curcuma

Una innovativa pasta a base di mais e riso, con l'aggiunta di note aromatiche date dalla presenza di zenzero e curcuma, due superfood dagli innumerevoli effetti benefici per il nostro organismo. Una pasta senza emulsionanti e da gustare ad ogni boccone!



## PENNE ZENZERO E CURCUMA

Codice prodotto: **C60ZC6800**

Confezione: **400g**

Cartone: **6 pz**

Shelf life: **30 mesi**



8 002213 011516 >



## FUSILLI ZENZERO E CURCUMA

Codice prodotto: **C30ZC6800**

Confezione: **400g**

Cartone: **6 pz**

Shelf life: **30 mesi**



8 002213 011523 >



## MEZZE MANICHE ZENZERO E CURCUMA

Codice prodotto: **C51ZC6800**

Confezione: **400g**

Cartone: **6 pz**

Shelf life: **30 mesi**



8 002213 011530 >



## SPAGHETTI ZENZERO E CURCUMA

Codice prodotto: **C92ZC6200**

Confezione: **400g**

Cartone: **16 pz**

Shelf life: **30 mesi**



8 002213 011547 >



# Pasta con Quinoa e Amaranto

Perfetta per un'alimentazione leggera e senza glutine. La Quinoa è un'antica pianta erbacea che contiene tutti gli 8 amminoacidi essenziali e fornisce dunque un apporto nutritivo importante, ideale anche nella dieta sportiva. Da questa pianta preziosa, unita al migliore mais italiano, nasce una pasta di alta qualità, prodotta senza emulsionanti, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a basse temperature.



## PENNE CON QUINOA

Codice prodotto: **C60Q2800**  
Confezione: **500g**  
Cartone: **6 pz**  
Shelf life: **30 mesi**



## FUSILLI CON QUINOA

Codice prodotto: **C30Q2800**  
Confezione: **500g**  
Cartone: **6 pz**  
Shelf life: **30 mesi**



L'Amaranto è un vegetale che vanta un ottimo contenuto di proteine, che lo rendono un valido sostituto di quelle di origine animale. È ricco di fibre alimentari, calcio, fosforo, ferro, magnesio, vitamine del complesso B e vitamina C. Unendolo al mais, Molino Spadoni crea la sua speciale pasta con amaranto: gustosa, leggera, creativa con tutti i tipi di condimento. Una pasta secca realizzata secondo la tradizione, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a basse temperature.



## PENNE CON AMARANTO

Codice prodotto: **C60MA2800**  
Confezione: **500g**  
Cartone: **6 pz**  
Shelf life: **30 mesi**



## FUSILLI CON AMARANTO

Codice prodotto: **C30MA2800**  
Confezione: **500g**  
Cartone: **6 pz**  
Shelf life: **30 mesi**



Un sacco  
di cose buone



Sede Legale:  
**MOLINO SPADONI S.p.A.**  
Via Ravegnana, 746 - 48125 Coccolia (RA) - ITALIA  
Tel. +39 0544 569056  
info@molinospadoni.it - www.molinospadoni.it

Seguici su:   