



GoodMills
România

PRODUSE PROFESIONALE

GoodMills este cea mai importantă companie de morărit din Europa, gestionând 7 organizații din țări diferite, cu 24 de mori de făină. În calitate de cel mai mare producător de făină din Europa, procesând 2,8 milioane de tone de cereale anual, ne concentrăm neîncetat să oferim o sursă valoroasă de nutrienți pentru milioane de consumatori în fiecare zi.

Prin **GoodMills Professional**, suntem alături de micii producători și brutăriile locale, dar și de lanțurile alimentare comerciale oferind făină de calitate superioară, adaptată tuturor nevoilor specifice, precum și la standardele cele mai înalte în ceea ce privește distribuția (timp redus de livrare, constanța specificațiilor, capacitatea de a livra constant și flexibilitate).

www.goodmills.ro



CONȚINUT DE CENUȘĂ:
max. 0,55%
CONȚINUT DE GLUTEN UMED:
min. 27%
W min. 230
P/L 0,8-1,1
MOD DE AMBALARE:
sac 25 kg



FĂINĂ 550 PATISERIE

Este o făină versatilă creată pentru obținerea diverselor produse de patiserie (pateuri cu diverse umpluturi, saleuri, etc).

Poate fi folosită atât în patiseriile artisanale cât și pe linii de producție tehnologizate.



CONȚINUT DE CENUȘĂ:
max. 0,48%
CONȚINUT DE GLUTEN UMED:
min. 26%
MOD DE AMBALARE:
sac 25 kg; vrac

FĂINĂ EXTRA 480

Este o făină care poate fi folosită cu succes în diverse aplicații de panificație și patiserie: covrigi, cornuri, pizza, aluaturi dulci, etc.

Este caracterizată de o bună extensibilitate, ceea ce ajută la o mai bună prelucrabilitate a aluatului la modelare.

Produsele rezultate au un aspect plăcut neted și uniform.



CONȚINUT DE CENUȘĂ:
max. 0,48%
CONȚINUT DE GLUTEN UMED:
27-31%
MOD DE AMBALARE:
sac 25 kg; vrac

FĂINĂ COZONAC

Este o făină albă de grâu special creată pentru produse cu adaos de grăsimi, glucide, lactate și ouă, având extensibilitate și rezistență mare, obținându-se produse mari în volum, cu miez care se desface în fâșii (cozonaci, cornuri pufoase cu diverse umpluturi, blaturi de tort, gogoși...). Poate fi folosită atât pe linii de producție manuală cât și automată sau semiautomată.



CONȚINUT DE CENUȘĂ:
max. 0,48%
CONȚINUT DE GLUTEN UMED:
27,5-30%
W min. 280
P/L 1-1,3
MOD DE AMBALARE:
sac 25 kg; vrac

FĂINĂ SPECIALĂ 1

Este o făină de o calitate superioară caracterizată de o mare rezistență și extensibilitate. Aluatul obținut din acest tip de făină are o bună stabilitate și rezistență chiar și pentru un flux tehnologic lung.

Este o făină folosită pentru o gamă largă de produse de patiserie; aluaturi dulci; aluat foietaj - obținut atât printr-un proces manual cât și cu ajutorul mașinilor de laminat; produse cu adaos de zahăr, grăsime, ouă, lactate (cozonaci, cornuri, gogoși, pandișpan, rulade).

Produsele obținute au formă bine definită, culoare plăcută, atractivă, structura miezului care se desprinde în fâșii, cu pori închiși, longitudinali.





CONȚINUT DE CENUȘĂ:
max. 0,65%
CONȚINUT DE GLUTEN UMED:
25-27%
MOD DE AMBALARE:
sac 25 kg



FĂINĂ NAPOLITANE

Făină de grâu special creată pentru producția foilor de napolitane de înaltă calitate. Aluatul obținut are o fluiditate bună, ceea ce face să fie uniform distribuit în formele de napolitane, cu o ușoară separare a foilor după coacere și cu minime pierderi rezultate din spargerea foilor.



CONȚINUT DE CENUȘĂ:
max. 0,55%
CONȚINUT DE GLUTEN UMED:
36-38%
W 330-450
P/L 0,6-0,85
MOD DE AMBALARE:
sac 25 kg; vrac



FĂINĂ CROISSANT

Făină specială de grâu cu un conținut ridicat de gluten, produsă pentru a fi folosită la obținerea de produse de patiserie multistrat, croissante cu rețete îmbogățite cu diverse adaosuri.

Făină cu rezultate bune atât pentru un proces manual de producție cât și pentru un flux tehnologizat de producție chiar și pentru cele care au un proces de fermentare mai lung.

Produsele rezultă cu un volum bun, miros și gust deosebit de plăcut.



CONȚINUT DE CENUȘĂ:
max. 0,65%
CONȚINUT DE GLUTEN UMED:
min. 23,5%
MOD DE AMBALARE:
sac 25 kg



FĂINĂ EURO (PENTRU BISCUIȚI/FURSECURI)

Este o făină albă de grâu special produsă pentru fabricarea diferitelor produse de tip biscuiți, fursecuri. Produsele obținute sunt foarte fragede, datorită în special conținutului ridicat de grăsime și au o culoare plăcută după coacere.



CONȚINUT DE CENUȘĂ:
max. 0,55%
CONȚINUT DE GLUTEN UMED:
31-33,5%
W min. 250
P/L 0,7-1,1
MOD DE AMBALARE:
sac 25 kg; vrac



FĂINĂ FOIETAJ

Este o făină de grâu caracterizată de un conținut ridicat de gluten, produsă special pentru obținerea aluatului foietaj și a foilor de plăcintă cu o bună elasticitate și capacitate de expandare. Este adecvată pentru un flux tehnologic lung, cu linii de producție tehnologizate/automatizate aluatul obținut păstrându-se la frigider.

Produsele obținute își păstrează foarte bine forma, se pot coace direct sau conserva prin congelare, sunt caracterizate de un volum bun, bine expandate, foițe subțiri, uniforme, aromă și gust plăcute.





CONȚINUT DE CENUȘĂ:
max. 0,55%
CONȚINUT DE GLUTEN UMED:
min. 28%
W min. 270
P/L 0,6-1,1
MOD DE AMBALARE:
sac 5 kg



FĂINĂ PIZZA SUPERIORE

Este o făină de grâu specială pentru obținerea blaturilor de pizza, potrivită atât pentru dospire scurtă cât și medie-lungă. Aluatul obținut din această făină este caracterizat de o foarte bună extensibilitate. Se pot obține cu ușurință atât blaturi subțiri și crocante, cât și blaturi groase, pufoase și cu o aromă plăcută. Această făină este ideală atât pentru producția manuală (pizzerii artisanale) cât și pentru cea tehnologizată de blaturi de pizza.



CONȚINUT DE CENUȘĂ:
max. 0,55%
CONȚINUT DE GLUTEN UMED:
min. 33%
W min. 250
P/L 0,5-1
MOD DE AMBALARE:
sac 25 kg



FĂINĂ PIZZA

Este o făină de grâu specială pentru obținerea blaturilor de pizza. Aluatul obținut din această făină este caracterizat de o foarte bună elasticitate și extensibilitate. Se pot obține cu ușurință atât blaturi subțiri și crocante, cât și blaturi mai groase, pufoase, cu pori fini.

Această făină este ideală atât pentru producția manuală cât și pentru cea tehnologizată de pizza.



CONȚINUT DE CENUȘĂ:
max. 0,55%
CONȚINUT DE GLUTEN UMED:
min. 31%
MOD DE AMBALARE:
sac 25 kg; vrac

FĂINĂ CHIFLE HAMBURGER

Este o făină de grâu specială, cu un conținut ridicat de gluten, cu stabilitate și extensibilitate mare, ceea ce face ca aluatul obținut să aibă o prelucrabilitate foarte bună cu capacitate mare de reținere a gazelor rezultate în urma procesului de fermentare. Are rezultate foarte bune pe liniile de fabricație automatizate. Fiind o făină bogată în gluten se poate folosi cu succes la fabricarea maielelor în procesele bi/trifazice de producție. Produsele rezultate au volum mare, porozitate fină și uniformă a miezului, coajă cu o culoare aurie plăcută, uniformă. Este destinată în special fabricării chiflelor de tip „Hamburger”, „Kaiser”, baghete, minibaghete.



CONȚINUT DE CENUȘĂ:
max. 0,8%
PIGMENT GALBEN:
min. 20
MOD DE AMBALARE:
sac 25 kg; vrac

FĂINĂ DIN GRÂU DUR (DURUM)

Este o făină obținută din grâu dur care se poate folosi la diferite produse de panificație (pâine, paste, pizza, cușcuș, ș.a.) oferindu-le acestora o aromă bogată, un gust ușor dulce și culoare galbenă de unt.

Are un conținut mai ridicat de gluten decât făina de panificație obișnuită, aluatul obținut este moale, fin, cu o elasticitate mai mare, astfel încât este mai ușor de modelat și întins, iar produsele obținute au volum bun, structura miezului cu pori ușor neuniformi și umezi, crusta crocantă cu aspect rustic iar prospețimea se păstrează un timp mai îndelungat.



**CONȚINUT DE CENUȘĂ:**

max. 0.55%

CONȚINUT DE GLUTEN UMED:

28.5-30.5 %

W min. 250-350

P/L 0.9-1.5

MOD DE AMBALARE:

sac 25 kg; vrac



FĂINĂ PAVE

Este o făină albă de grâu caracterizată de stabilitate și rezistență mare, special creată pentru produsele de panificație care au un proces tehnologic mai lung, cu bune rezultate atât pe liniile de producție industriale automate sau semiautomate, cât și pentru liniile de producție manuală.

Aluatul obținut din această făină este un aluat elastic, rezistent, cu o bună capacitate de reținere a gazelor rezultate în urma procesului de fermentare.

Produsele de panificație obținute din această făină, datorită procesului de fermentare mai îndelungat, sunt caracterizate de o aromă și gust deosebit de plăcute, cu volum mare, porozitatea miezului poate fi cu pori mari neuniformi sau compactă cu pori mici uniformi în funcție de specificul produsului. Ideală pentru produsele de panificație tradiționale, coapte pe vatră din piatră.

**CONȚINUT DE CENUȘĂ:**

max. 1.4%

CONȚINUT DE GLUTEN UMED:

min. 25%

MOD DE AMBALARE:

sac 25 kg; vrac



FĂINĂ NEAGRĂ

Este o făină tip 1250 folosită la obținerea produselor de panificație negre, sănătoase, cu un conținut caloric scăzut.

Produsele finite sunt caracterizate de un miros foarte plăcut, cu un gust dulce acrișor dat de aciditatea ridicată a aluatului, coajă de culoare brun închis. Volumul produselor este redus, cu miez dens, pori mici uniformi.

**CONȚINUT DE CENUȘĂ:**

max. 2.2%

CONȚINUT DE GLUTEN UMED:

min. 28%

MOD DE AMBALARE:

sac 25 kg



FĂINĂ INTEGRALĂ

Este o făină folosită la prepararea produselor de panificație dietetice cu un conținut ridicat de fibre vegetale care, prin consumul lor, au un bun impact asupra tractului digestiv și a sănătății.

Produsele de panificație au volum normal, cu miros plăcut, gust ușor acrișor, coajă de culoare brun închis.





CONȚINUT DE CENUȘĂ:
max. 0.65%
CONȚINUT DE GLUTEN UMED:
min. 26%
W min. 200
P/L 0.6-1.5
MOD DE AMBALARE:
sac 25 kg; vrac



FĂINĂ CLASIC

Este o făină albă de grâu universală, folosită pe scară largă în producția de pâine și a diferitelor produse de panificație. Aluatul obținut din această făină este caracterizat de o bună elasticitate, o foarte bună prelucrabilitate în procesul tehnologic de producție, obținându-se produse cu volum mare, coajă de culoare brun roșcată specifică, uniformă, aromă plăcută, porozitatea miezului formată din pori mici uniformi.



CONȚINUT DE CENUȘĂ:
max. 0.55%
CONȚINUT DE GLUTEN UMED:
min. 25%
W min. 220
P/L 0.6-1.5
MOD DE AMBALARE:
sac 25 kg; vrac



FĂINĂ TIP "550"

Este o făină de panificație folosită în producție la obținerea diverselor specialități de panificație. Aluatul obținut din acest tip de făină este caracteristic unui proces tehnologic standard, cu fermentare mai îndelungată, pretându-se foarte bine atât pentru producția manuală cât și industrială.

Produsele de panificație au volum mare, coaja uniform colorată, cu o aromă plăcută, porozitate uniformă și o elasticitate bună a miezului.

GoodMills România SRL

Sediul central și punct de lucru:

Strada Cernica nr. 119,

Oraș Pantelimon, Județul Ilfov

Telefon: 0040 21 204 67 90

Email: office@goodmills.ro

Punct de lucru

Str. Băneasa nr. 31,

Tg. Mureș

Județul Mureș

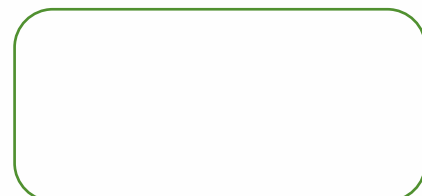
Telefon: 0040 265 23 33 13

Email: mures@goodmills.ro



GoodMills
Professional

Pentru comenzi, contactați:



www.goodmills.ro

