

FA  
RI  
NE

UB

universo bianco

[universobianco.com](http://universobianco.com)



# UB universo bianco

OLTRE LA FARINA, UN MONDO

---

Oltre 900 clienti con cui c'è un confronto continuo in ogni fase del percorso: diversi metodi di lavorazione, diversi grani, diversi scopi, diversi utilizzi. Facciamo squadra per vincere insieme con unico obiettivo, utilizzare tutta la consulenza e la tua conoscenza per aumentare il valore del tuo lavoro.

---

Accompagniamo i nostri clienti che vogliono crescere e avere successo nel loro lavoro, per aumentare il valore dei loro prodotti e a qualificarli sempre di più come esperti di trasformazione di materie prime, queste ultime fondamentali per il vostro successo.

**Vivere la farina come un elemento fondamentale per la crescita della tua attività.**

**Universo Bianco significa specializzazione estrema del mondo farina**, il risultato per superare le tue previsioni di crescita, partendo proprio dalla valorizzazione delle materie prime.

**Partner ideale per le pizzerie, pasticcerie, panetterie e pastifici che vogliono aumentare i loro ricavi e risparmiare tempo** nella scelta dei prodotti, vero fulcro del loro sviluppo.

La certificazione dei nostri partner selezionati, lo studio delle tendenze del mercato, la nascita di nuovi prodotti e l'innovazione delle tradizioni, portano al **risultato finale di garantire quello che vuole il mercato**: salubrità del prodotto, filiera garantita certificata, minori sprechi, materie prime nella loro interezza e con meno lavorazioni possibili. **Siamo efficaci in ogni fase: dal primo approccio alla consegna.**

---



LA PASSIONE PER LA PIZZA



PASINI - RISO E DERIVATI





ANTICO MOLINO ROSSO

*Bertoncello*  
solo il meglio



MULINO  
*di Piova*

  
molinomagri

  
MARTIMUCCI  
Mulino di Alessandria dal 1953



MOLINO PASINI

MOLINO  
*Casillo*  
DAL 1868

  
BONGIOVANNI  
FARINE E SOSTANZE NATURALI



  
Vira  
la nostra farina è

MOLINO  
*Zanone*  
dal 1978

---

# Indice

Antico Molino Rosso	12
Anfimo Caputo	12
Bertoncello - Bermix	13
Bongionatura	13
Di Marco Corrado	13
I.P.A.M.	14
Industria Molitoria F.lli Martimucci	14
Industria Molitoria Mininni	14
Le 5 Stagioni	14
Leben Ingredients	15
Molini Bongiovanni	15
Molini Fagioli	16
Molino Anselmo Colombo	17

---

Uno staff di **25 persone dirette e interne**, a tuo supporto.  
Fanno parte della nostra famiglia **oltre 1.000 clienti**,  
con cui creiamo collaborazione e crescita.

persone

clienti

---

**25**

---

**1.000**

---

---

Molino Casillo	17
Molino Dallagiovanna G.R.V.	17
Molino Magri	19
Molino Pasini	19
Molino Pasini Linea Retail formato 1 kg	21
Molino Pegli	21
Molino Piova	21
Molino Quaglia	21
Molino Signetti	22
Molino Zanone	22
P.R.D.	23
Viva	23

---

Oltre **600** le referenze di farina,  
più del **90%** delle referenze è priva di additivi artificiali.  
**25** fornitori da cui abbiamo **selezionato e studiato**  
solo il meglio dei loro prodotti.

referenze  
di farina

referenze  
prive di additivi  
artificiali

fornitori

---

**600**

**90%**

**25**

---



# UB

universo bianco  
OLTRE LA FARINA, UN MONDO

valuable italian taste

*Vita*  
ACADEMY  
- BY BONUM -

È nata  
una nuova  
V.I.T.A. in  
Universo Bianco.

Un'ambiente  
creato  
con l'obiettivo  
di vincere  
insieme.



**Il mondo della ristorazione è complesso:**

tu sei unico, hai le tue esigenze,  
il tuo mercato, i tuoi clienti e realizzi  
un prodotto finale che deve valorizzarti  
al meglio.

A sua volta l'universo delle Farine è ugualmente  
complesso. Si compone di una moltitudine  
di prodotti con specifiche e qualità differenti  
e ogni tipologia richiede una conoscenza  
approfondita per essere valorizzata al meglio.

Insieme in accademia portiamo **più valore  
alla crescita del tuo locale** partendo proprio  
da loro. Tutto quello che vuoi sapere  
sulla formazione, consulenza e prodotto per  
farti conoscere **nuovi metodi**,  
sviluppare **nuove competenze**  
e **superare ogni sfida** in gruppo.

Richiedi subito il **calendario delle attività  
formative di V.I.T.A.** l'accademia pensata  
per il mondo Horeca.

**V.I.T.A. è partner di Universo Bianco e Bonum.**

## ANTICO MOLINO ROSSO

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
RO00625	A.M.Rosso farina 0 montecchi w300 25 kg	Bio	kg	4
RO009205	A.M.Rosso farina di grano tenero tipo1 aida 2.0 25 kg	Bio	kg	4
RO009005 / 25	A.M.Rosso farina di grano ten. tipo 1 aida 3.3 5/25 Kg	Bio	kg	4
RO312505	A.M.Rosso far. tipo1 pizza verona cereali ant. 12,5 kg	Bio	kg	4
RO312510	A.M.Rosso farina di grano tenero Aurora 12,5 kg	Bio	kg	4
RO312513	A.M.Rosso far. g. t. cer. crescent 180 varieta 12,5 kg	Bio	kg	4
RO013228 / 324	A.M.Rosso sem. di g. duro cappelli akr rimacin. 5/25 kg	Bio	kg	4
RO013126	A.M.Rosso sem integrale grano duro cappelli 5 kg	Bio	kg	4
RO00105 / 25	A.M.Rosso farina di grano tenero integrale 5/25 kg	Bio	kg	4
RO02205 / 25	A.M.Rosso farina di farro spelta tipo 0 5/25 kg	Bio	kg	4
RO02605 / 25	A.M.Rosso far. di farro monococco seminteg. 5/25 kg	Bio	kg	4
RO02105 / 25	A.M.Rosso farina di farro spelta integrale 5/25 kg	Bio	kg	4
RO03205 / 25	A.M.Rosso sem. khorasan kamut rimacin. bian. 5/25 kg	Bio	kg	4
RO03105 / 25	A.M.Rosso semola di khorasan kamut integ. 5/25 kg	Bio	kg	4
RO04105	A.M.Rosso farina di mais bramata 5 kg	Bio	kg	4
RO04305	A.M.Rosso farina di mais fioretto 5 kg	Bio	kg	4
RO09105 / 25	A.M.Rosso farina di segale integrale 5/25 kg	Bio	kg	4
RO10105 / 25	A.M.Rosso farina di avena integrale 5/25 kg	Bio	kg	10
RO13405	A.M.Rosso farina di multicereali 5 kg	Bio	kg	4
RO20405	A.M.Rosso fiocchi di avena 5 kg	Bio	kg	10
RO231500	A.M.Rosso lievito pasta madre essiccata 1 kg	Bio	kg	10
ROSG12105	A.M.Rosso f. grano saraceno s. g. 2,5 kg	Bio/senza glutine	kg	10
ROSG00920103	A.M.Rosso Miscela per pane semintegrale 2,5 kg	Bio/senza glutine	kg	10
ROSG00920203	A.M.Rosso miscela pizza semintegrale sg 2,5 kg	Bio/senza glutine	kg	10
ROSG00920303	A.M.Rosso Miscela per dolci semintegrale 2,5 kg	Bio/senza glutine	kg	10
ROSG00920403	A.M.Rosso miscela pasta semintegrale sg 2,5 kg	Bio/senza glutine	kg	10

## ANTIMO CAPUTO

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
CP25R	Caputo rossa 25 kg	Pizzeria	kg	4
CP25P	Caputo blu 25 kg	Pizzeria	kg	4
CA25N	Caputo farina 0 nuvola 25 kg	Pizzeria	kg	4
CP25NS	Caputo farina 0 nuvola super 25 kg	Pizzeria	kg	4
CP0R	Caputo 0 ricca 25 kg	Generico	kg	4
CP25AG	Caputo 0 ag manitoba 25 kg	Generico	kg	4

## ANTIMO CAPUTO

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
CPCER1	Caputo cuor di cereali 1 kg	Generico	kg	10
CPCRISCITO	Caputo criscito 1 kg	Generico	kg	10
CPLS	Caputo lievito secco attivo 100 g	Generico	kg	10
CPUNO	Caputo farina tipo 1 storica 25 kg	Generico	kg	4
CPNOG1	Caputo fioreglut 1 kg	Senza glutine	kg	10
CPRIS	Caputo fior di riso 0,5 g	Senza glutine	kg	10

## BERTONCELLO - BERMIX

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
BEMIXG	Bertoncello - Bermix gnocco 10 kg	Pastificio	kg	10

## BONGIONATURA

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
BO3664 / 4872	Bongionatura semi di chia 250 g / 5 kg	Bio	kg	10
BO456 / 58	Bongionatura semi di zucca 500 g / 5 kg	Bio	kg	10
BO288 / 89	Bongionatura semi di girasole 500 g / 5 kg	Bio	kg	10
BO291 / 92	Bongionatura semi di sesamo 500 g / 5 kg	Bio	kg	10
BO294 / 95	Bongionatura semi di lino scuri 500 g / 5 kg	Bio	kg	10
BO1592	Bongionatura semi di papavero 500 g	Bio	kg	10
BO1052	Bongionatura farina di quinoa 5 kg	Bio	kg	10
BO6852	Bongionatura semi di sesamo nero 250 g	Generico	kg	10
BO1683 / 85	Bongionatura farina di grano arso 1 / 10 kg	Generico	kg	10

## DI MARCO CORRADO

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
DMPNRB	Di Marco pinsa romana expert blu 25 kg	Pizzeria	kg	10
DMPNRF	Di Marco pinsa romana expert + fibra 25 kg	Pizzeria	kg	10
DMPNRXP	Di Marco pinsa romana expert 25 kg	Pizzeria	kg	10
DMSPLB	Di Marco spolvero bianco 25 kg	Pizzeria	kg	10

## I.P.A.M.

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
IPPB03110AAE6IUC	I.P.A.M. pane grattugiato 25 kg	Pastificio	kg	4

## INDUSTRIA MOLITORIA F.LLI MARTIMUCCI

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
MASRX25	Martimucci semola rimac. di g. d. - 25 kg - rossa	Panificazione	kg	4
MASR025	Martimucci semola rimacinata oro 25 kg	Panificazione	kg	4
MAS4	Martimucci semola g. d. 100% Italiano S4 25 kg	Pastificio	kg	4
MASE5 / S6	Martimucci semola di grano duro S6 - 5/25 kg	Pastificio	kg	4

## INDUSTRIA MOLITORIA MININNI

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
MIRIMR05 / 25	Mininni semola rimacinata Mininni 5/25 kg	Panificazione	kg	4
MIS1	Mininni s1 25 kg	Pastificio	kg	4
MIS205 / 25	Mininni s2 5/25 kg	Pastificio	kg	4

## LE 5 STAGIONI

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
AG13065	Agugiaro farina oro 25 kg (rosso)	Pizzeria	kg	4
AG13066	Agugiaro farina superiore 25 kg (blu)	Pizzeria	kg	4
AG2CA240040113D	Agugiaro spolverizza 10 kg	Pizzeria	kg	4
AG2DARID020102V	Agugiaro 00/ pizza napoletana	Pizzeria	kg	4
AG2DASUI070003D	Agugiaro farina integrale 10 kg	Pizzeria	kg	4
AG2EAMI02601PBD	Agugiaro pizza soia semilavorato 10 kg	Pizzeria	kg	10
AG2EAMI06301P2D	Agugiaro non solo grano 10 kg	Pizzeria	kg	10
AG2EAMI08901FIB	Agugiaro nucleo pizze rustica 2 kg	Pizzeria	kg	10
0CA1700701BO1	Lievito di birra secco 5 Stagioni 0,5 g	Pizzeria	kg	10
AG2EALI0230120D	Agugiaro naturkraft pizza 0,5 g / 10 kg	Pizzeria	kg	10
AG2EALI06301BOD	Agugiaro lemady-lievito madre 1 kg	Pizzeria	kg	10

## LE 5 STAGIONI

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
1DAFO1010155D	5 Stagioni mia x 10 kg	Linea Mia	kg	4
1DANA1010153D	5 Stagioni mia s 10 kg	Linea Mia	kg	4
1DARI1010152D	5 Stagioni mia m 10 kg	Linea Mia	kg	4
1CA24S010154D	5 Stagioni mia sei 10 kg	Linea Mia	kg	4
1DAGR2010151D	5 Stagioni mia gra 10 kg	Linea Mia	kg	4
AG0ECSG0670121D	Agugiario gluten free 1 kg	Senza Glutine	kg	10

## LEBEN INGREDIENTS

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
LE00035	Leben semolino di patate 3960 25 kg	Pastificio	kg	10
LEMP0014	Leben fecola native potato starch 25 kg	Pastificio	kg	10
LE00037H	Leben fiocco di patate 4020 18,20 kg	Pastificio	kg	10
LEMX5000550010	Leben easymix preparato gnocchi atmosfera 10 kg	Pastificio	kg	10
LEMX5000530010	Leben easymix preparato gnocchi "trad" 10 kg	Pastificio	kg	10
LEMX5000010010	Leben easymix gnocchi 3 stelle 10 kg	Pastificio	kg	10
LEMX5000630010	Leben preparato gnocchi cenerentola 10 kg	Pastificio	kg	10
LEMX5000300010	Leben easymix pronto gnocco violet 10 kg	Pastificio	kg	10
LEMX5000100011	Leben tastemix aroma naturale booster 20 kg	Pastificio	kg	22
LEMX2000020020	Leben caremix fresco cl-extra 1 kg	Pastificio	kg	22
LE00119	Leben pomodoro polvere 1 kg	Pastificio	kg	10
LEMP1064	Leben bietola rossa polvere 1 kg	Pastificio	kg	10
LEMX100023001	Leben tastemix spinacio polvere 1 kg	Pastificio	kg	10

## MOLINI BONGIOVANNI

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
MBMT00VE25	Bongiovanni farina tipo 00 vera 25 kg	Pizzeria	kg	4
MBMT1M25	Bongiovanni farina tipo 1 mafalda savoia 25 kg	Pizzeria	kg	4
MBCO125	Bongiovanni farina tipo 1 core 25 kg	Pizzeria	kg	10
MBMT00PP25	Bongiovanni 00 granito porta palazzo 25 kg	Pastificio	kg	4
MBMT00PS25	Bongiovanni farina tipo 00 porta susa 25 kg	Pastificio	kg	4
MBFB25	Bongiovanni fibread 25 kg	Panificazione	kg	4

## MOLINI BONGIOVANNI

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
MB2AD25	Bongiovanni Antiqua tipo 2 debole 25 kg	Linea Antiqua	kg	4
MB2AM10	Bongiovanni farina Antiqua tipo2 media 10/25 kg	Linea Antiqua	kg	4
MB2AF10	Bongiovanni farina Antiqua tipo2 forte 10/25 kg	Linea Antiqua	kg	4
MB1AD25	Bongiovanni farina Antiqua tipo1 debole 25 kg	Linea Antiqua	kg	4
MB1AM10	Bongiovanni farina Antiqua tipo1 media 10/25 kg	Linea Antiqua	kg	4
MB1AF10 / 25	Bongiovanni farina Antiqua tipo1 forte 10/25 kg	Linea Antiqua	kg	4
MBACER10	Bongiovanni farina Antiqua ai cereali per pane 10 kg	Linea Antiqua	kg	10
MBACERP10	Bongiovanni farina Antiqua ai cereali x pizza 10 kg	Linea Antiqua	kg	10
MBAINT10 / F10	Bongiovanni Antiqua integrale media/forte 10 kg	Linea Antiqua	kg	4
MB1A01	Bongiovanni farina Antiqua tipo 1 1 kg	Linea Antiqua	kg	4
MB2A01	Bongiovanni farina Antiqua tipo 2 1 kg	Linea Antiqua	kg	4
MBACER01	Bongiovanni farina Antiqua ai cereali 1 kg	Linea Antiqua	kg	10
MBAINT01	Bongiovanni farina Antiqua t. integrale 1 kg	Linea Antiqua	kg	4
MBBG0A225	Bongiovanni farina grano 0 azzurra 25 kg	Linea Gr. Decorticato	kg	4
MBBG0V25	Bongiovanni farina tenero 0 verde 25 kg	Linea Gr. Decorticato	kg	4
MBBG0G25	Bongiovanni farina tenero 0 gialla 25 kg	Linea Gr. Decorticato	kg	4
MBBG00A25	Bongiovanni farina tenero 0 arancio 25 kg	Linea Gr. Decorticato	kg	4
MBBG0D25	Bongiovanni farina tenero 0 blu 25 kg	Linea Gr. Decorticato	kg	4
MBBG0R25	Bongiovanni farina tenero 0 rossa 25 kg	Linea Gr. Decorticato	kg	4
MBBG0W25	Bongiovanni farina tenero 0 viola 25 kg	Linea Gr. Decorticato	kg	4
MBBG0M25	Bongiovanni farina tenero 0 manitoba 25 kg	Linea Gr. Decorticato	kg	4

## MOLINI FAGIOLI

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
FAFAR427	Fagioli farina 0 audace 25 kg	Pizzeria	kg	4
FAGER003	Fagioli germe di grano 0,25 g	Pizzeria	kg	10
FAFAR429	Fagioli farina 0 mite oirz 25 kg	Oirz (origine italiana residuo zero)	kg	4
FAFAR6004	Fagioli farina 0 versatile oirz 25 kg	Oirz (origine italiana residuo zero)	kg	4
FAFAR428	Fagioli farina 0 integrale 25 kg	Generico	kg	4
FAFAR6002	Fagioli farina grano ten. tipo1 pura bologna 25 kg	Generico	kg	4
FAFAR6005	Fagioli semola rimacinata fine 10 kg	Generico	kg	4
FAFAR6008	Fagioli semola di grano duro grossa 10 kg	Generico	kg	4
FAFAR6009	Fagioli semola grano duro integrale 10 kg	Generico	kg	4
FAADD2741	Fagioli farina di grano maltato 1 kg	Generico	kg	10

## MOLINO ANSELMO COLOMBO

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
COL01224	Colombo fiore di Napoli 00 25 kg	Pizzeria	kg	4
COL03008	Colombo semilavorato fiore multicereali 25 kg	Pizzeria	kg	10
COL03055	Colombo pizza core ai cereali 25 kg	Pizzeria	kg	10
COL01166	Colombo far 0 cuor di grano rapid 25 kg	Linea Le Rustiche	kg	4
COL01167	Colombo far 0 cuor di grano omnia 25 kg	Linea Le Rustiche	kg	4
COL01104	Colombo tipo 1 grangusto flexia 25 kg	Linea Le Rustiche	kg	4
COL01105	Colombo tipo 1 grangusto omnia 25 kg	Linea Le Rustiche	kg	4
COL01007	Colombo far. pasticcere 00 panettoni 25 kg	Pasticceria	kg	4
COL03024	Colombo dolcesol paste lievitate 25 kg	Pasticceria	kg	10
COL05009	Colombo natursol 2,5 kg	Pasticceria	kg	10
COL03027	Colombo risosol 25 kg	Generico	kg	10

## MOLINO CASILLO

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
CASEEASCA1S250000000	Casillo extra arancio 25 kg	Generico	kg	4
CASETRSCA1S250000000	Casillo top rossa 25 kg	Generico	kg	4
CASRTPSCA1S250000000	Casillo semola rimacinata top tandoi 25 kg	Generico	kg	4
CAFTOIMCA1S250000000	Casillo tipo 0 origine pizza ideale 25 kg	Pizzeria	kg	4
CAFTOSMCA1S250000000	Casillo tipo 0 origine pizza superiore 25 kg	Pizzeria	kg	4
CAFT1RMCA1S125000000	Casillo tipo 1 special aroma 12,5 kg	Pizzeria	kg	4
CAFT01MCA1S1250FORTE	Casillo tipo 1 forte 12,5 kg	Pizzeria	kg	4
CATO1MCA1S1250MEDIA	Casillo tipo 1 media 12,5 kg	Pizzeria	kg	4
CAFTO2MCA1S1250MEDIA	Casillo tipo 2 media 12,5 kg	Pizzeria	kg	4
CAFTOIMCA1S1250FORTE	Casillo integrale forte 12,5 kg	Pizzeria	kg	4

## MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V.

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
DG322006.25	Dallagiovanna farina tipo 00 - e pizza 25 kg	Pizzeria	kg	4
DG322002.25	Dallagiovanna farina tipo 00 - n pizza 25 kg	Pizzeria	kg	4
DG322017.25	Dallagiovanna farina tipo 00 - r pizza 25 kg	Pizzeria	kg	4
DG312005.25	Dallagiovanna farina tipo 0 - s pizza 25 kg	Pizzeria	kg	4
DG322010.25	Dallagiovanna farina 00 - focaccia ligure	Pizzeria	kg	4



## MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V.

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
DG360000.25	Dallagiovanna Nobilgrano 0 - e pizza germe 25 kg	Linea Nobilgrano	kg	4
DG360002.25	Dallagiovanna Nobilgrano 0 - n pizza germe 25 kg	Linea Nobilgrano	kg	4
DG360003.25	Dallagiovanna Nobilgrano 1 - n pizza germe 25 kg	Linea Nobilgrano	kg	4
DG360004.25	Dallagiovanna Nobilgrano 0 - r pizza germe 25 kg	Linea Nobilgrano	kg	4
DG360005.25	Dallagiovanna Nobilgrano 1 - r pizza germe 25 kg	Linea Nobilgrano	kg	4
DG322012.25	Dallagiovanna farina 00 - La Napoletana	Linea La Napoletana	kg	4
DG312012.25	Dallagiovanna tipo 0 napoletana 2.0 25 kg	Linea La Napoletana	kg	4
DG312011.25	Dallagiovanna tipo 0 napoletana 2.0 Plus 25 kg	Linea La Napoletana	kg	4
DG370005.25	Dallagiovanna Oltregrano mix la leggera 25 kg	Linea Oltregrano	kg	10
DG370007.05 / 25	Dallagiovanna Oltregrano mix la ricca 5/25 kg	Linea Oltregrano	kg	10
DG370011.05 / 25	Dallagiovanna Oltregrano contadino 5/25 kg	Linea Oltregrano	kg	10
DG370019.25	Dallagiovanna Oltregrano cereal più 25 kg	Linea Oltregrano	kg	10
DG370031.05	Dallagiovanna Oltregrano la pala 5 kg	Linea Oltregrano	kg	10
DG370035.05	Dallagiovanna Oltregrano la pinsa 5 kg	Linea Oltregrano	kg	10
DG370042.25	Dallagiovanna Oltregrano pinsa easy 25 kg	Linea Oltregrano	kg	10
DG322100.05	Dallagiovanna farina g. t. tipo 00 Sofia 5/25 kg	Linea Le Divine	kg	4
DG322105.05	Dallagiovanna farina g. t. tipo 00 Monica 5/25 kg	Linea Le Divine	kg	4
DG322110.05	Dallagiovanna farina g. t. tipo 00 Anna 5/25 kg	Linea Le Divine	kg	4
DG321003.25	Dallagiovanna tipo 00 - frolla 130 25 kgl	Pasticceria	kg	4
DG321002.25	Dallagiovanna farina tipo 00 - frolla 25 kg	Pasticceria	kg	4
DG321004.25	Dallagiovanna farina tipo 00 - sfoglia 25 kg	Pasticceria	kg	4
DG321009.25	Dallagiovanna farina tipo 00 - panettone 25 kg	Pasticceria	kg	4
DG321010.25	Dallagiovanna farina tipo 00 - panettone z 25 kg	Pasticceria	kg	4
DG321013.25	Dallagiovanna farina tipo 00 - brioche 25 kg	Pasticceria	kg	4
DG321006.25	Dallagiovanna farina 00 - brioche soft 25 kg	Pasticceria	kg	4
DG321025.25	Dallagiovanna farina tipo 00 brioche - ice 25 kg	Pasticceria	kg	4
DG321011.10	Dallagiovanna far. grano t. tipo 00 - rinfresco 10 kg	Pasticceria	kg	4
DG630014.05	Dallagiovanna x tend 2x2 dolci 5 kg	Pasticceria	kg	10
DG320601.25	Dallagiovanna farina tipo 000 - pasta 25 kg	Pastificio	kg	4
DG320602.25	Dallagiovanna farina tipo 000 - pasta gold 25 kg	Pastificio	kg	4
DG320604.25	Dallagiovanna farina 00 granito 25 kg	Pastificio	kg	4
DG320024.25	Dallagiovanna farina tipo 00 - rp 25 kg	Panificazione	kg	4
DG330009.25	Dallagiovanna farina tipo 1 rp 25 kg	Panificazione	kg	4
DG380000.01 / 25	Dallagiov. Uniqua verde far. di tritordeum 1/25 kg	Linea Uniqua	kg	4
DG380002.01	Dallagiovanna Uniqua bianca far. tipo 1 1/25 kg	Linea Uniqua	kg	4
DG380003.01 / 25	Dallagiovanna Uniqua gialla farina tipo 1 1/25 kg	Linea Uniqua	kg	4
DG380004.01 / 25	Dallagiovanna Uniqua blu farina t. 1 1/25 kg	Linea Uniqua	kg	4
DG380005.01 / 25	Dallagiovanna Uniqua rossa far. integrale 1/25 kg	Linea Uniqua	kg	4

## MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V.

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
DG321007.05	Dallagiovanna farina tipo 00 - super fritto 5 kg	Generico	kg	4
DG340000.05	Dallagiovanna farina tipo integrale r 5 kg	Generico	kg	4
DG340002.25	Dallagiovanna farina tipo integrale s 25 kg	Generico	kg	4
DG610011.25	Dallagiovanna soia tostata term. 25 Kg	Generico	kg	10
DG610024.05	Dallagiovanna farina di malto di frumen 5 kg	Generico	kg	10
DG600400.01 / 25	Dallagiovanna mix bread and pizza 1/25 kg	Senza glutine	kg	10
DG600401.01	Dallagiovanna mix fresh pasta 1 kg senza glutine	Senza glutine	kg	10
DG600402.01 / 25	Dallagiovanna mix short cake - cookies 1/25 kg	Senza glutine	kg	10
DG600403	Dallagiovanna mix fritti 1 kg senza glutine	Senza glutine	kg	10
DG600404.01	Dallagiovanna mix grandi lievitati 1 kg	Senza glutine	kg	10
DG600300.01 / 25	Dallagiovanna mix bread and pizza 1/25 kg	Senza glutine e lattosio	kg	10
DG600301.01	Dallagiovanna mix fresh pasta 1 kg senza glu. lat.	Senza glutine e lattosio	kg	10

## MOLINO MAGRI

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
MAGDOPPIAESSE	Magri doppiaesse farina grano tenero 0 25 kg	Pizzeria	kg	4
MAGRED	Magri red farina 0 grano tenero tipo 0 25 kg	Pizzeria	kg	4
MAGUNO320	Magri farina grano tenero tipo 1 320 25 kg	Pizzeria	kg	4
MAGMISCELAIN3	Magri miscela di farine grano tenero ing3 10 kg	Pizzeria	kg	4
MAPIZZA DELIVERY	Magri nucleo per pizza d'asporto 10 kg	Pizzeria	kg	4
MACHEFMALOPLUS	Magri maltoplus 1 kg	Pizzeria	kg	10
MAGFROLLA	Magri farina 00 dolce frolla 10 kg	Pasticceria	kg	4
MAGLIEVITATI	Magri farina 00 dolce lievitati 10 kg	Pasticceria	kg	4
MAGSFOGLIA	Magri farina 00 dolce sfoglia 10 kg	Pasticceria	kg	4

## MOLINO PASINI

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
PAPIZZ010BLU250AT	Pasini blu 25 kg	Pizzeria	kg	4
PAPIZZ015GSP100AT/25	Pasini giallo spiga 10/25 kg	Pizzeria	kg	4
PAPIZZ020VER100AT/25	Pasini verde 10/25 kg	Pizzeria	kg	4
PAPIZZ030MAR250AT	Pasini marrone 25 kg	Pizzeria	kg	4
PAPIZZ040ARA250AT	Pasini arancio 25 kg	Pizzeria	kg	4

## MOLINO PASINI

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
PAPIZZ040IAE250AT	Pasini tipo 1 il maestro 25 kg	Pizzeria	kg	4
PAPIZZ050SPO100AD	Pasini spolvero 10 kg	Pizzeria	kg	4
PAXPIZ010MSO100ZX	Pasini mix in polvere pizza soia 10 kg	Pizzeria	kg	10
PAPANI090PRA100BT	Pasini Primitiva tipo 1 100 10 kg	Linea Primitiva	kg	4
PAPANI090PRI100BT/25	Pasini Primitiva tipo 1 300 10/25 kg	Linea Primitiva	kg	4
PAPANI090PRF100BT/25	Pasini Primitiva tipo 1 400 10/25 kg	Linea Primitiva	kg	4
PAPANI092PRI100BT/25	Pasini Primitiva tipo 2 300 10/25 kg	Linea Primitiva	kg	4
PAPANI092PRF100BT/25	Pasini Primitiva tipo 2 400 10/25 kg	Linea Primitiva	kg	4
PAPANI040IPRI100IT	Pasini Primitiva integrale 10 kg	Linea Primitiva	kg	4
PAPIZZ040SOF250AT	Pasini farina grano tenero tipo 0 soffio 25 kg	Linea Soffio	kg	4
PAPIZZ050SOF250AT	Pasini farina grano tenero tipo 0 soffio lunga 25 kg	Linea Soffio	kg	4
PAPIZZ020SOF250AT	Pasini farina grano tenero tipo 1 soffio lunga 25 kg	Linea Soffio	kg	4
PAPANI035NOV250AT	Pasini panificazione tipo 00 Novara 25 kg	Panificazione	kg	4
PAPIZZ035GBR250AT	Pasini giallo Brianza 25 kg	Panificazione	kg	4
PAPANI010ROM250BT	Pasini romagna tipo 0 25 kg	Panificazione	kg	4
PAPANI025SPI250BT	Pasini spiga panificazione w 240-270 25 kg	Panificazione	kg	4
PAPANI025MIL250BT	Pasini Milano panificazione w 280-310 25 kg	Panificazione	kg	4
PAXPAN035DOR250ZX	Pasini mix oriente 25 kg	Panificazione	kg	10
PAXPIZ030MAP100ZX	Pasini madre acida 10 kg	Panificazione	kg	10
PAXPIZ035PAC100ZX	Pasini antichi cereali 10 kg	Panificazione	kg	10
PAXPIZ035PIN100ZX	Pasini mix pala e pinsa 10 kg	Panificazione	kg	10
PAPAST035MAN250AT	Pasini tipo 00 manitoba 25 kg	Pasticceria	kg	4
PAPANI020FRO250BT	Pasini di grano tenero tipo 00 frozen	Pasticceria	kg	4
PAPAST025BRI250AT	Pasini brioches 25 kg	Pasticceria	kg	4
PAPAST035PAR250AT	Pasini farina riposata grande cuvee 25 kg	Pasticceria	kg	4
PAST035PAN250AT	Pasini tipo 00 panettone 25 kg	Pasticceria	kg	4
PAPAST005FRO250AT	Pasini frolla 25 kg	Pasticceria	kg	4
PAPAST010TOR250AT	Pasini torta 25 kg	Pasticceria	kg	4
PAPAST015SFO250AT	Pasini sfoglia 25 kg	Pasticceria	kg	4
PAPAST020LIE250AT	Pasini lievitati 25 kg	Pasticceria	kg	4
PAPAFR005POP250AT	Pasini pasta oro primitiva 25 kg	Pastificio	kg	4
PAPAFR005POR100AT/25	Pasini pasta oro 10/25 kg	Pastificio	kg	4
PAPAFR025GRA250AT	Pasini granito 25 kg	Pastificio	kg	4
PAXPAF010PGC100ZX	Pasini gnocco di patat catering 10 kg	Pastificio	kg	10
PAXPAF010PGP100ZX	Pasini gnocco di patat long - acting 10 kg	Pastificio	kg	10

## MOLINO PASINI LINEA RETAIL FORMATO 1 KG

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
PARETK005PIZO10BT	Pasini per pizza tipo 0 1 kg	Linea Retail	kg	4
8025566004561	Miscela ideale per pizze e focaccia + lievito	Linea Retail	kg	10
PARETK035UNO010AT	Pasini primitiva 300 tipo 1 1kg	Linea Retail	kg	4
PARETK035DUE010AT	Pasini Primitiva 300 tipo 2 1 kg	Linea Retail	kg	4
PARETK040IPRI010IT	Pasini primitiva integrale 1 kg	Linea Retail	kg	4
PAMAPRLIESEC005ZZ	Pasini lievito di birra nuage 500 g	Linea Retail	kg	10
PARETK035MAN010AT	Pasini manitoba 1 kg	Linea Retail	kg	4
8025566004653	Miscela ideale per dolci soffici + lievito	Linea Retail	kg	10
PARETK010DOL010AT	Pasini per dolci/frolle 1 kg	Linea Retail	kg	4
PARETK015PAS010AT	Pasini per pasta fresca 1 kg pasta oro	Linea Retail	kg	4
PARETK040SEM010ZD	Pasini semola di grano duro conf. 1 kg	Linea Retail	kg	4
PAXPIZ010MAL010ZX	Pasini madre acida polvere attiva 1 kg	Linea Retail	kg	10
PARETK045BIO010AT	Pasini biologica 1 kg	Linea Retail	kg	4

## MOLINO PEGLI

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
PGFC05 / 10 / 25	Pegli farina di ceci 0,5/10/25 kg	Generico	kg	10

## MOLINO PIOVA

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
PVPP	Piova farina di mais La Rustica 25 kg	Generico	kg	4
PVPP1	Piova farina di mais La Rustica 1 kg cf 12 kg	Generico	kg	4

## MOLINO QUAGLIA

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
QUPZ12029	Quaglia petra 5063 tipo 0 special 12,5 kg	Pizzeria	kg	4
QUPZ12031	Quaglia petra tipo 0 5037 unica 12,5 kg	Pizzeria	kg	4
QUPZ12003	Quaglia petra 5072 più vita 12,5 kg	Pizzeria	kg	10
PEPZ125010	Quaglia petra 5010 pinsa romana 12,5 kg	Pizzeria	kg	10

## MOLINO QUAGLIA

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
QUPX120101HP	Quaglia petra 0101 hp 12,5	Linea HP	kg	4
QUPX120102HP	Quaglia petra viva 0102 hp 12,5 kg	Linea HP	kg	4
QUPX100103HP	Quaglia petra viva 0103 hp 10 kg	Linea HP	kg	10
QUPV163220	Quaglia petra brick 3220 bonsemi 10 kg	Panificazione	kg	10
QUBI120201	Quaglia petra evolutiva 0201 12,5 kg	Generico	kg	4
QUPE12001	Quaglia petra n.1 da 12,5 kg	Generico	kg	4
QUPE12003	Quaglia petra n.3 da 12,5 kg	Generico	kg	4
QUPE12005	Quaglia petra n.5 Da 12,5 kg	Generico	kg	4
QUPE12009	Quaglia petra n.9 Da 12,5 kg	Generico	kg	4
QUPV163130	Quaglia petra brick 3130 - cereale 4 kg	Generico	kg	10
QUPV163400	Quaglia petra brick 3400 - ottimais 10 kg	Generico	kg	10
QUPZ12006	Quaglia petra 5009 spolverella 12,5 kg	Generico	kg	10
QUPV120415	Quaglia petra 0415 farro monococco 12,5	Generico	kg	10
QUPV120601	Quaglia petra 0601 farina di farro 12,5 kg	Generico	kg	10
QUPS12002	Quaglia petra 6390 tipo 00 - sfoglia 12,5 kg	Pasticceria	kg	4
QUPS12003	Quaglia petra 6384 tipo 00 - panettone 12,5 kg	Pasticceria	kg	4
QUPS12004	Quaglia petra 6388 tipo 00 - nova 12,5 kg	Pasticceria	kg	4
QUPS12005	Quaglia petra 6320 tipo 00 - frolla 12,5 kg	Pasticceria	kg	4
QUPS12006	Quaglia farina 00 6379 dolci fritti 12,5	Pasticceria	kg	4
QURI127220	Quaglia petra 7220 tipo 00-granpasta 12,5 kg	Pastificio	kg	4
QUBI12001	Quaglia petra 1111 tipo 1 bio da 12,5 kg	Bio	kg	4

## MOLINO SIGNETTI

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
SIFARO05 / 25	Signetti farina 00 rosso 5/25 kg	Pizzeria	kg	4
SIFARS25	Signetti farina 00 rs 25 kg	Pizzeria	kg	4

## MOLINO ZANONE

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
CASTGRAN	Zanone granella di castagne 10 kg	Generico	kg	4
ZAFAC05 / 5	Zanone farina di castagne 500 g 12 pz / 5 kg	Generico	kg	10
ZAFACE05 / 10 / 25	Zanone farina di ceci 500 g 12 pz / 10 / 25 kg	Generico	kg	10

## P.R.D.

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
PRFARES25	P.R.D. crema di riso essicata 25 kg	Generico	kg	10
PRSEOES25	P.R.D. farina di riso essicato 25 kg	Generico	kg	10
PRSEAES25	P.R.D. semolino di riso essicato 25 kg	Generico	kg	10

## VIVA

Codice	Prodotto	Categoria	U. M.	Iva
VIV002 / 5 / 25	Molino Viva forte 1/5/25 kg	Pizzeria	kg	4
VIV5041 / 42	Molino viva farina di ceci rosa 1/5 kg	Pizzeria	kg	10
VIV1001 / 5 / 25	Molino Viva semola grano d. - Saragolla 1/5/25 kg	Pastificio	kg	4
VIV001 / 5 / 25	Molino Viva media 1/5/25 kg	Panificazione	kg	4
VIV009 / 5 / 25	Molino viva Effepi 1/5/25 kg	Pasticceria	kg	4
VIV003 / 5 / 25	Molino Viva debole 1/5/25 kg	Generico	kg	4
VIV004 / 5 / 25	Molino Viva integrale 1/5/25 kg	Generico	kg	4
VIV006 / 5 / 25	Molino Viva segale 1/5/25 kg	Generico	kg	4
VIV007 / 5 / 25	Molino Viva mais 1/5 kg	Generico	kg	4
VIV008 / 5 / 25	Molino Viva farro monococco 1/5/25 kg	Generico	kg	4
VIV4001 / 5 / 25	Molino Viva molticereali con semi 1/5/25 kg	Generico	kg	10
VIV4006	Molino Viva molticereali senza semi 5 kg	Generico	kg	10
VA082	Molino viva farina di riso nero 5 kg	Generico	kg	10
VIV9905	Molino viva semi misti 5kg	Generico	kg	10

B O N U M  
— *B* —  
eccellenze italiane

**oltre  
la farina,  
un mondo**

valuable italian taste  
*Vita*  
A C A D E M Y  
- BY BONUM -

UB

**UNIVERSO BIANCO S.R.L.**

Reg. Madonna dei Prati 314 | 12044 Centallo (CN)  
+39 0171 214359 | P. IVA 03022230043 | [universobianco.com](http://universobianco.com)