



*La nuova linea di miscele proteiche per il
mondo della pasta, nata dalla collaborazione
tra **MartinoRossi** e **Molitoria Umbra**.*

DURUM PRO

H I G H P R O T E I N

Una nuova generazione di miscele per la produzione di pasta proteica

DurumPRO nasce dalla collaborazione tra **MartinoRossi** e **Molitoria Umbra**, due eccellenze italiane nella filiera degli ingredienti per l'industria alimentare, con l'obiettivo di sviluppare **mix funzionali ad alto contenuto proteico** dedicati al mercato della pastificazione.

L'unione tra l'esperienza di Molitoria Umbra nella selezione e macinazione di **grano duro** per produrre **semole di alta qualità** e

l'esperienza di MartinoRossi nell'**estrazione naturale di proteine vegetali** da cereali e legumi da filiera controllata, consente di ottenere soluzioni innovative e pronte all'uso, pensate per garantire performance tecnologiche ottimali nei processi di pastificazione industriale. I mix **DurumPRO** permettono di ottenere **pasta proteica di alta qualità**, mantenendo struttura, tenuta alla cottura e caratteristiche sensoriali ottimali.



La gamma DurumPRO

La linea DurumPRO comprende **quattro mix**, sviluppati per rispondere alle diverse esigenze produttive del mercato della pasta proteica, che combinano semole di grano duro Molitoria Umbra con il concentrato proteico

DurumPRO Standard

semola di grano duro standard
+ concentrato proteico vegetale

DurumPRO Integrale

semola integrale di grano duro
+ concentrato proteico vegetale



vegetale MartinoRossi HTP PRO 55 F05TX, ottenuto tramite un processo di estrazione naturale senza utilizzo di agenti chimici.

DurumPRO Standard BIO

semola di grano duro standard BIO
+ concentrato proteico vegetale BIO

DurumPRO Integrale BIO

semola integrale BIO di grano duro
+ concentrato proteico vegetale BIO



RICCHI DI PROTEINE

100% VEGETALI

CLEAN LABEL

**OTTIME PERFORMANCE
IN PASTIFICAZIONE
INDUSTRIALE**

**PRONTI ALL'USO
E SVILUPPATI CON
INGREDIENTI NATURALI
E SOSTENIBILI**

FORMATI DISPONIBILI
Sacchi da 25kg e Big Bag

La collaborazione tra MartinoRossi e Molitoria Umbra nasce con l'obiettivo di sviluppare **nuove soluzioni per il mercato della pasta proteica**, combinando competenze complementari nel campo delle **semole di grano duro e delle proteine vegetali**.

MartinoRossi è un'azienda italiana specializzata nella produzione di ingredienti plant-based ad alto valore nutrizionale, ottenuti da cereali e legumi. Grazie a oltre 70 anni di esperienza e a un forte investimento in ricerca e innovazione, l'azienda sviluppa soluzioni funzionali per diversi settori dell'industria alimentare. I concentrati proteici vegetali MartinoRossi rappresentano una delle principali innovazioni dell'azienda nel campo degli ingredienti plant-based, estratti con un processo naturale senza utilizzo di agenti chimici.

Molitoria Umbra è un molino industriale italiano specializzato nella produzione di semole di grano duro e di altri cereali antichi (Farro, Khorasan, Senator Cappelli), che da sempre si distingue per la creazione di soluzioni su misura che diano valore a tutta la filiera.

Grazie a una solida rete di relazioni, a una costante attenzione alla qualità e a un impegno continuo verso l'innovazione tecnologica, da oltre 60 anni Molitoria Umbra è il partner di fiducia di pastifici industriali e artigianali specializzati nella produzione di pasta secca, fresca e frozen.




MartinoRossi
NATURAL & FUNCTIONAL INGREDIENTS

MartinoRossi SpA
Strada Provinciale 26, Km 15,100
26030 Malagnino (CR)
t. +39 0372 58131
www.martinorossispa.it

DAL  1959
**Molitoria
Umbra**

Molitoria Umbra Srl
Via San Cristoforo 5/e,
06083 Bastia Umbra (PG)
t. +39 075 80 10 151
www.molitoriaumbra.it