



MULLMIX

PROFESSIONAL PASTRY & BAKERY

"Sarti per natura"



QUALITA'
ITALIANA





DA SEMPRE LA NOSTRA FILOSOFIA SI BASA SULLA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

Forniamo prodotti alimentari di qualità costante. Crediamo fermamente che il nostro successo sia basato sulla capacità di ottenere fiducia e fedeltà a lungo termine da parte dei nostri clienti. I clienti fedeli, o per meglio dire PARTNER rappresentano la maggior parte del nostro business. Nelle operazioni di vendita ci concentriamo costantemente sulle esigenze di ogni singolo cliente. I nostri prodotti rappresentano la massima qualità e competenza alimentare, dimostrando caratteristiche ottimali che si adattano ad ogni esigenza di lavorazione. I moderni laboratori di Ricerca e Sviluppo ci consentono continuamente di perfezionare la gamma di prodotti esistenti e di crearne sempre di nuovi, adattandosi alla dinamicità del mercato.



I VANTAGGI COMPETITIVI CHE RASSICURIAMO POSSONO ESSERE RIASSUNTI IN CINQUE PUNTI:

**Scelta delle migliori materie prime con
attenta selezione dei fornitori e un
rigoroso controllo lungo tutta la filiera**



**Innovazione continua che ci consente di
migliorare tutti i prodotti esistenti e di
crearne sempre di nuovi secondo le
esigenze di mercato**



**Puntualità logistica con l'obiettivo di
assicurare le consegne in tempi celeri e
fornire un servizio al partner**



**Siamo in grado di fornire un'assistenza
diretta per il cliente sia tecnica che
applicativa, per essere sempre sicuri di
poter contare su una qualità di prodotto
al 100%**



**Distributori fidelizzati con l'obiettivo di
creare una partnership durevole e
migliorativa che ci consenta di
rafforzare la presenza sul mercato**



• INDICE



PANIFICAZIONE

Coadiuvanti

ASTRID	7
DUVY	
EXPANSIV	
ISEM	
MICCA	8
WIVER	
ZENI	
ZENI SOFT	

Miglioratori

CORONA	9
EMUL	
SIANA	

Mix Nucleo

3 FARRI 50	10
DUSIA 50	
PANE AVENA 50	
PANE MAIS 50	
PAN NOIR 30	11
SEGALE 50	
SOIA 50	

Mix Completi

7 CEREALI ANTICHI	12
7 CEREALI SCURO	
ANVIRA	
DUSIA	
FIAMMINGO ALLE PATATE	13
HIPO	
MORESCO	
PANE CURCUMA	14
PANE MORINGA	
VIGO	
PANE PROTEICO	

PIZZA

PIZZA LA RUSTICA	16
PIZZA MORINGA	
PINSA ROMANA	
SCROCCHIAPIZZA	

PASTICCERIA

Miglioratori

POLAR 4K	18
WILD	

Mix pasticceria

AFRICA MIX	19
BOOM	
CIOCOBUDIN	
COCCOMIX	
FLARA	20
GLASSA PER GRANDI LIEVITATI	
JOLLY	
LINGE'	
MAXIM	21
MAXIM clean label	
MAXIM plus	
MEBE	
MILO	22
MIX CAPRESE	
PARADISE	
PICIU	
PANNACOTTA	23
RAKER	
RIVER	
ROY	24
SBEE	
SYLLA	
TALEO - TALEO DARK -	25
TALEO RED VELVET	

CREME

A freddo

EKO	27
EKO TOP	
EKO LEMON	
EKO BURRO	28

A caldo

GOMEZ	29
GRERO	
MILK CREAM	
RILUMA	
POD	30

• INDICE



COMPLEMENTARI

GALAXY	32
KARMA	
MALTO	
RIA	
ROA	33
DOMINO BAKING	

FIOCCHI & SEMI

Decorazioni

DECOR MIX	35
DECOR SUN	
CHIA & QUINOA	
DECOR MAIS	

Fiocchi, semi & spolvero

FIOCCHI D'AVENA	36
SEMI DI GIRASOLE	
SEMI DI SESAMO	
SEMI DI LINO	

Fiocchi, semi & spolvero

SEMI DI ZUCCA	37
FIOCCHI DI ORZO	
SPOLVERO	

I LIEVITI

Linea MATER - I lieviti madre

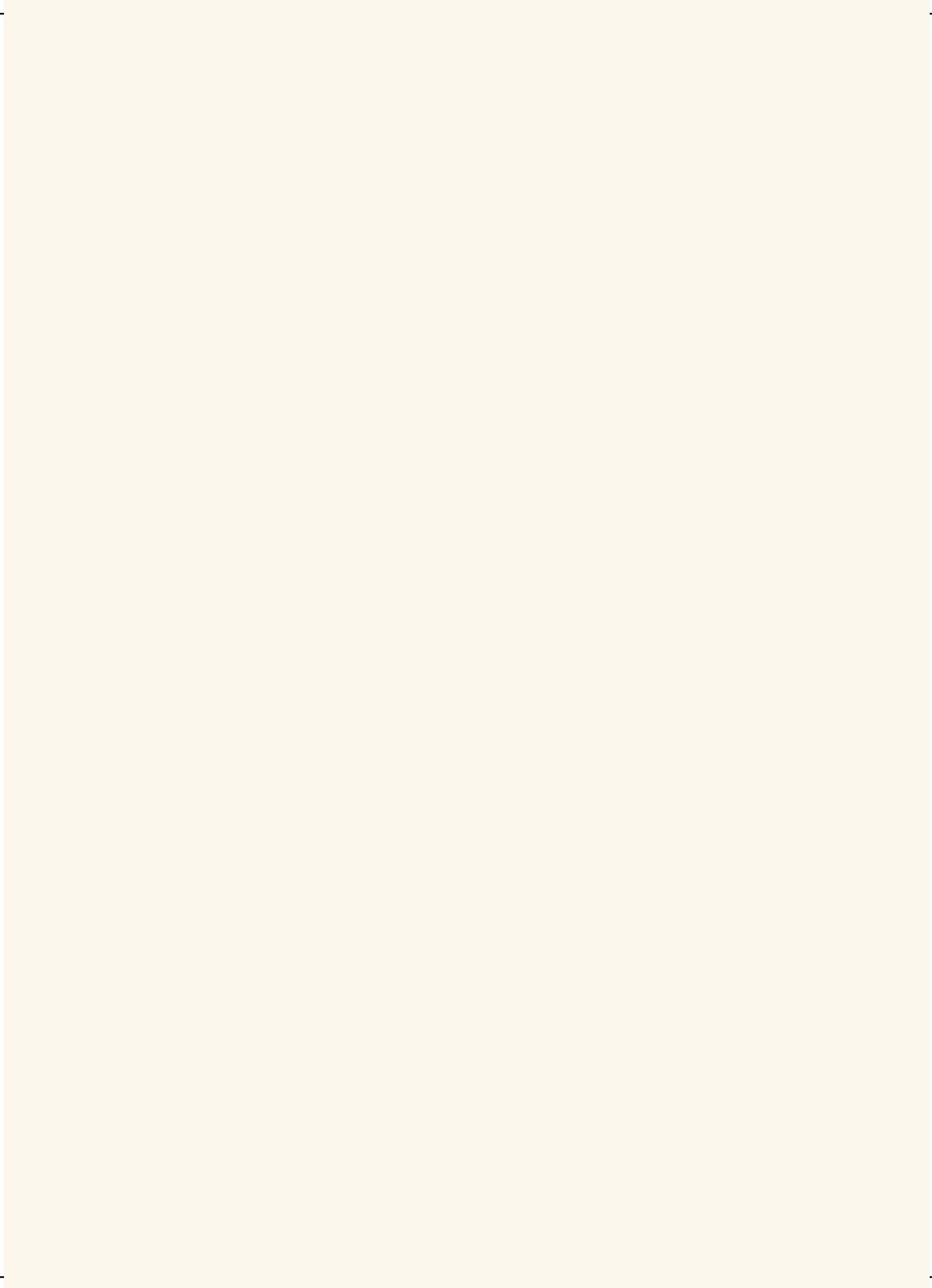
MATER	39
MATER ACTIVE	
MATER PLUS	

Linea FERMENTO - Le paste acide

FERMENTO	40
FERMENTO ACTIVE	
FERMENTO PLUS	

LINEA PROTEICA

PANCAKE PROTEICO	41
PANE E PANINI PROTEICI	
TORTE SOFFICI, MUFFIN E	
PLUMCAKE PROTEICI	





PANIFICAZIONE





COADIUVANTI

ASTRID

Coadiuvante per panificazione

Ottimo per tutte le tipologie produttive base, stabilizza la lievitazione e garantisce un aspetto migliore della crosta

FORMATI
10-25KG

DOSAGGIO
1% SULLA FARINA



DUVY

Coadiuvante per panificazione

Ottime performances senza emulsionanti. Formulazione enzimatica per ottenere pani con elevati volumi e maggiore croccantezza

FORMATI
10-25KG

DOSAGGIO
1% SULLA FARINA

EXPANSIV

Coadiuvante per pizzeria

garantisce uno sviluppo ottimale del bordo, effetto canotto, che perfettamente si coniuga con la nuova esigenza del moderno pizzaiolo.

FORMATI
10-25KG

DOSAGGIO
1% SULLA FARINA



ISEM

Coadiuvante per panificazione

Coadiuvante in polvere per panificazione ad alto contenuto di malto garantisce volume e colorazione

FORMATI
10-25KG

DOSAGGIO
1% SULLA FARINA



COADIUVANTI

MICCA

Coadiuvante per panificazione

Grande tolleranza della pasta ed ottimo sviluppo in forno. Conferisce eccellente sofficità e morbidezza.

FORMATI
10-25KG

DOSAGGIO
1% SULLA FARINA



WIVER

Coadiuvante per panificazione

Adatto per tutte le tipologie produttive. Riduce i tempi di lavorazione. Ottima spinta in forno.

FORMATI
10-25KG

DOSAGGIO
1% SULLA FARINA

ZENI

Coadiuvante per panificazione

Migliora la tolleranza dell'impasto, rinforza anche la maglia glutinica. Ideale per processi stressanti.

FORMATI
10-25KG

DOSAGGIO
1% SULLA FARINA



ZENI SOFT

Coadiuvante per la sofficità

ideale per aumentare la freschezza, la shelf-life e la sofficità dei prodotti lievitati (panbrioche, panettoni, pane ecc.)

FORMATI
10-25KG

DOSAGGIO
1% SULLA FARINA



MIGLIORATORI

CORONA

Miglioratore per panificazione

Utilizzato per lievitazioni più rapide e costanti, alveolatura più regolare, crosta fragrante.

FORMATI
10-25KG

DOSAGGIO
1% SULLA FARINA



EMUL

Miglioratore per pani speciali

Miglioratore in polvere per pani speciali con aggiunta di grassi. Rafforza l'impasto proteggendo il glutine. Aumenta il volume del prodotto finito

FORMATI
10-25KG

DOSAGGIO
1% SULLA FARINA

SIANA

Miglioratore ad alto contenuto di malto

Rafforza l'impasto, aumenta il volume del prodotto finito e garantisce una perfetta colorazione della crosta. Due prodotti in uno.

FORMATI
10-25KG

DOSAGGIO
1% SULLA FARINA





MIX NUCLEO

3 FARRI NUCLEO 50

Nucleo per pane ai 3 farri

E' un nucleo di pani ai 3 farri (Spelta, dicocco e monococco).

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	50%



DUSIA NUCLEO 50

Nucleo per panini al latte

Nucleo in polvere al 50% per la preparazione di panini morbidi al LATTE. Morbidi e delicati, che durano più giorni.

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	50%

PANE AVENA NUCLEO 50

Mix all'avena, semi e miele in polvere

E' un nucleo concentrato per pane all'avena con semi e miele in polvere. Ideale anche per preparare sostituti del pane e croissant.

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	50%



PANE MAIS NUCLEO 50

Mix al mais, palline di mais e miele in polvere

E' un nucleo concentrato per pane a mais estruso e miele in polvere. Ideale anche per preparare sostituti del pane e croissant.

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	50%



MIX NUCLEO

PAN NOIR 30

per pane scuro e con semi tostati

è la scelta ideale per chi ricerca il gusto deciso del pane scuro, abbinato alla raffinatezza della tradizione italiana.

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	30%

*ANCHE IN VERSIONE PAN BLANC



SEGALE NUCLEO 50

Nucleo con farina di segale, semi e miele
Ricco di semi e miele in polvere, permette di realizzare numerosi pani speciali anche a diverse percentuali di utilizzo. Prodotto naturale

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	50%

SOIA NUCLEO 50

Nucleo con farina di soia integrale e gritz di soia

Ricco di proteine e con miele in polvere. Prodotto naturale. Clean label ideale anche per sostituti del pane e pizze.

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	50%





MIX COMPLETI

7 CEREALI ANTICHI

Pane antico ai 7 cereali e semi

E' un mix di cereali antichi e semi per pane ai 7 cereali.

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	100%



7 CEREALI SCURO

Pane antico ai 7 cereali e semi scuro

E' un mix di cereali antichi e semi per pane ai 7 cereali scuro.

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	100%

ANVIRA

Mix per pane e baguette

Semilavorato in polvere per la produzione di baguette e pani come da miglior tradizione francese, alveolati, croccanti e leggeri

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	100%



DUSIA

Mix per panini al latte

Semilavorato in polvere per la preparazione di panini morbidi al LATTE. Morbidi e delicati, che durano più giorni.

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	100%



MIX COMPLETI

FIAMMINGO ALLE PATATE

con fiocchi di patate e latte scremato in polvere.

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5)

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	100%



HIPO

Mix per panini hamburger

per la preparazione di panini hamburger, hotdog e pani in cassetta. Garantisce un ottimo sviluppo, una morbidezza che dura più giorni

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	100%

MORESCO

*Ricco di cereali e semi per pane e pizze
E' un prodotto naturale clean label con cui il panificatore può preparare non solo pane ma anche pizze, croissant ecc.*

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	100%





MIX COMPLETI

PANE CURCUMA

Mix completo alla curcuma, limone in polvere e semi di lino
E' un mix alla curcuma con buccia di limone in polvere e semi di lino

FORMATI 10-25KG
DOSAGGIO 100%



PANE MORINGA

Miscela con moringa del Salento
indicato per la produzione di pane alla moringa del Salento. Contiene la vitamina C ed E

FORMATI 10-25KG
DOSAGGIO 100%

VIGO

indicato per la preparazione di pani di semola di grano duro e lievito madre
Il prodotto è indicato per la produzione di pani a base di semola di grano duro e pasta madre

FORMATI 10-25KG
DOSAGGIO 100%



PANE PROTEICO

Miscela per pane con 30% di proteine
Semilavorato in polvere per la preparazione di pani o prodotti simili proteici.
Prodotto versatile, che garantisce risultati perfetti in ogni condizione di utilizzo.

FORMATI 3-10KG
DOSAGGIO 100%



PIZZA





LA RUSTICA

Miscela multicerali per pizza scura
a base di 7 cereali, semi e lievito madre,
per pizza scura, saporita e digeribile

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	100%



MORINGA

per pizza con moringa del Salento
per PIZZA A MEDIA LIEVITAZIONE (W
280 P/L 0,55 - 0,65) CON MORINGA
ITALIANA AL 2,5%.

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	100%

PINSA ROMANA

Mix per Pinsa Romana

L'alto contenuto di acqua che consente
di inserire nell'impasto permette di
ottenere una PINSA CROCCANTE
FUORI E MORBIDA DENTRO

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	100%



SCROCCHIAPIZZA

Semilavorato per pizza alla pala
indicato per la produzione di pizza
scrocchiante alla pala, in modo semplice.
L'alto contenuto di acqua che consente
di inserire nell'impasto permette di
ottenere una focaccia estremamente
leggera

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	100%

PASTICCERIA





MIGLIORATORI

POLAR 4K

Miglioratore per prodotti laminati non fermentati e prefermentati

Garantisce volumi eccezionalmente elevati anche in presenza di sollecitazioni meccaniche e stress termici.

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	4%



WILD

Miglioratore per pasticceria

ideale per garantire un ottimo sviluppo durante la lievitazione e la cottura. Il miglioratore enzimatico esalta la consistenza del prodotto in un perfetto equilibrio tra croccantezza e morbidezza. Esalta anche il sapore finale

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	1% SULLA FARINA



MIX PASTICCERIA

Nuova ricetta



NEW



SUPREME AFRICA MIX

Miscela per dolci sospiri

Preparato per montante leggero per produrre dolci soffici. Garantisce una montata perfetta e un risultato sicuro

DISPONIBILE VERSIONE DARK

FORMATI
10-25KG

DOSAGGIO
100%

BOOM

Mix per krapfen, bomboloni e ciambelle indicato per la produzione di krapfen (bomboloni), ciambelle ed altri prodotti simili

FORMATI
10-25KG

DOSAGGIO
100%



CIOCOBUDIN

Mix in polvere per la preparazione di budino al cioccolato

Indicato per la produzione di budini al cioccolato senza conservanti.

FORMATI
3KG

DOSAGGIO
250G SU
1LT DI LATTE

DISPONIBILE
GUSTO
VANIGLIA

COCCOMIX

Semilavorato per la preparazione di dolci, biscotti al cocco

a base di farina di cocco rapè, ideale per preparare tutti biscotti, petit four, etc al gusto di cocco

FORMATI
10KG

DOSAGGIO
100%





MIX PASTICCERIA



FLARA

Mix per la preparazione di Torte, Muffins, Plum Cake

Indicato per la produzione di tutti i tipi di torte soffici, plumcake, muffin, ciambelle.

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	100%

GLASSA PER GRANDI LIEVITATI

per glasse per panettoni, colombe e grandi lievitati in genere

Semilavorato per la preparazione di GLASSE PER GRANDI LIEVITATI

FORMATI	DOSAGGIO
3-10KG	100%



JOLLY

Mix per la preparazione di waffel, crepes e pancakes.

Consente la realizzazione di tre golose specialità Francese, Belga ed Americana

FORMATI	DOSAGGIO
3KG	100%

LINGE'

Mix in polvere per la preparazione di tortini di cioccolato con cuore fondente indicato per la produzione di Soufflè

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	1KG





MIX PASTICCERIA



MAXIM

A base di farina e lievito madre, per la produzione di Panettone, Pandoro, Colomba, con emulsionante. Garantisce morbidezza e flessibilità durante la produzione. Non richiede utilizzo di lievito madre fresco

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	100%

*ANCHE IN VERSIONE BIO

MAXIM CLEAN LABEL

Semilavorato a base di farina e lievito madre, per la produzione di "PANETTONE, PANDORO, COLOMBA, VENEZIANA" con procedimento a fermentazione naturale SENZA MONODIGLICERIDI.

Ottima lievitazione, freschezza nel tempo senza conservanti aggiunti.

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	100%



MAXIM PLUS

Semilavorato a base di farina e lievito madre, da utilizzare nell'impasto serale per la produzione di "PANETTONE, PANDORO, COLOMBA, VENEZIANA" con procedimento a fermentazione naturale. Ottima lievitazione, freschezza nel tempo senza conservanti aggiunti. **SENZA LATTOSIO**

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	100%

MEBE

Semilavorato per la preparazione di plumcake

Indicato per la produzione di plumcake alti e soffici ed altri prodotti simili. La sua formulazione con lo yogurt, garantisce un sapore e soffici ta unica

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	100%





MIX PASTICCERIA



MILO

Mix per la preparazione di brioches morbide

Indicato per la produzione di brioches, panbrioches, nuvole e dolci lievitati.

FORMATI
10-25KG

DOSAGGIO
100%

MIX CAPRESE

Mix a base di mandorle e cioccolato in polvere per realizzare una caprese come da tradizione

Miscela a base di mandorle e cioccolato in polvere per realizzare una caprese come da tradizione

FORMATI
3KG

DOSAGGIO
100%



PARADISE

Semilavorato in polvere per la preparazione di torte soffici e ciambelle

Il prodotto è indicato per la produzione di torte soffici.

FORMATI
10-25KG

DOSAGGIO
100%

PICIU

Preparato per la produzione di panna vegetale

Ideale per la decorazione di torte, semifreddi, mousse, gelati.

FORMATI
3KG

DOSAGGIO
50%





MIX PASTICCERIA

PANNACOTTA

Mix per la preparazione di panna cotta

Indicato per la produzione di pannacotta senza conservanti

FORMATI	DOSAGGIO
3KG	30%



RAKER

Semilavorato per la preparazione di creme bavaresi

Indicato per la produzione a freddo di creme alla panna come bavaresi, mousse, semifreddi, panna cotta ecc

FORMATI	DOSAGGIO
3KG	15%

RIVER

Semilavorato in polvere per la preparazione di pasta frolla, biscotti e crostate

Indicato per la produzione di biscotti, crostate, paste frolle ed altri prodotti similari.

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	100%





MIX PASTICCERIA

ROY

Semilavorato in polvere per la preparazione di Cornetti e Croissant

Il prodotto è indicato per la produzione di cornetti e croissant.

FORMATI	DOSAGGIO	DISPONIBILE
10-25KG	100%	CEREAL; INTEGRAL; FARRI ANTICHI



SBEE

Indicato per la preparazione di cookies americani

Indicato per la produzione di biscotti, paste frolle, fragranti, morbidi internamente e non completamente secchi.

FORMATI	DOSAGGIO	DISPONIBILE
10KG	100%	VERSIONE DARK

SYLLA

Semilavorato in polvere per la preparazione di muffin alti e soffici

Indicato per la produzione di muffin alti e soffici ed altri prodotti similari.

FORMATI	DOSAGGIO	DISPONIBILE
10-25KG	100%	VERSIONE DARK





MIX PASTICCERIA



TALEO

Semilavorato per la preparazione di Pan di Spagna

Indicato per la produzione di pan di spagna e altri prodotti simili.

FORMATI
10-25KG

DOSAGGIO
100%



DARK

RED

VELVET

CREME





CREME A FREDDO



EKO

Mix per preparazione crema a freddo al gusto vaniglia

Ha un leggero sapore vanigliato ed è indicato per le preparazioni tipiche di pasticceria

FORMATI
10-25KG

DOSAGGIO
400G IN 1LT DI ACQUA
350G IN 1LT DI LATTE

EKO TOP

Mix per preparazione crema pasticcera a freddo al gusto vaniglia

Il prodotto ha un sapore tipico della crema pasticcera. Realizzata senza l'utilizzo di conservanti. La sua formulazione a ridotto contenuto di grassi

FORMATI
10-25KG

DOSAGGIO
400G IN 1LT DI ACQUA
350G IN 1LT DI LATTE



EKO LEMON

Mix per preparazione crema a freddo al gusto di limone

Il prodotto ha un leggero sapore di limone.

FORMATI
10-25KG

DOSAGGIO
400G IN 1LT DI ACQUA
350G IN 1LT DI LATTE



CREME A FREDDO



EKO BURRO

Mix per preparazione crema burro a freddo

Il prodotto è ideale per realizzare in maniera rapida e veloce, una crema al burro.

Miscelare in una planetaria a velocità bassa il mix crema al burro e l'acqua. Far montare il tutto per almeno 5 minuti a massima velocità e comunque fino ad ottenere una crema omogenea ed aerata. Lasciarla riposare per 10 minuti in frigorifero.

FORMATI

3-10KG

DOSAGGIO

1KG 350 DI ACQUA



CREME A CALDO



GOMEZ

Mix per la preparazione di crema pasticceria, con cuocicrema, a caldo indicato per le preparazioni tipiche di pasticceria. La sua formulazione è a ridotto contenuto di grassi.

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	120G IN 1LT DI LATTE

GRERO

Mix in polvere per la preparazione di crema pasticceria a caldo. Il prodotto ha il sapore tipico della crema da pasticceria ed è indicato per la preparazione di creme a caldo.



FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	400G IN 1LT DI ACQUA 350G IN 1LT DI LATTE



MILK CREAM

Preparato in polvere per crema a caldo. Indicato per ottenere crema a caldo. Sostituisce nella ricetta tradizionale il latte, riducendo i tempi di preparazione e la quantità di tuorli. Raddoppia i tempi di conservazione della crema.

FORMATI	DOSAGGIO
3-10KG	100G IN 900G DI ACQUA

RILUMA

Miscela di amidi per la preparazione di creme a caldo. Un mix di amidi di mais, fecola di patate e amido di riso. Indicato per le preparazioni tipiche di pasticceria.



FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	10-12%



CREME A CALDO



POD

Semilavorato in polvere per la preparazione di crema al cioccolato a caldo.

Il prodotto ha il sapore tipico della crema al cacao da pasticceria ed è indicato per la preparazione di creme a base di cacao

FORMATI
10-25KG

DOSAGGIO
400G IN 1LT DI ACQUA

COMPLEMENTARI





COMPLEMENTARI



GALAXY

Montante per Pan di Spagna e paste all' uovo sbattute

Aggiungere il montante agli ingredienti che compongono il dolce, in ragione del 1% massimo sul peso totale. Richiudere sempre la confezione dopo ogni prelievo

FORMATI	DOSAGGIO
10KG	1%

KARMA

Addensante solubile a freddo per puree, polpe e succhi di pomodoro e frutta

Il prodotto è indicato per addensare. Evita la sineresi e l'evaporazione dell'umidità in cottura. Gelling resistente alla surgelazione.



FORMATI	DOSAGGIO
3KG	3-5%



MALTO

Farina di grano tenero maltato

La farina maltata o malto diastatico, è un prodotto ottenuto mediante un processo fisico e naturale

FORMATI	DOSAGGIO
1KG	0,5-2%

RIA

Antifilante ed antimuffa per prodotti di pasticceria e panificazione

Indicato per evitare fenomeni di muffa e alterazioni microbiologiche dei prodotti da forno. Non è destinato al consumo diretto.

FORMATI	DOSAGGIO
10-25KG	0,5%





COMPLEMENTARI



ROA

Semilavorato in polvere per la preparazione di lucido per prodotti da forno

Ha un sapore leggero di zucchero vanigliato. Indicato per la lucidatura di cornetti o croissant. Ideale per ottenere la superficie sempre lucida, croccante e dorata.

FORMATI

3KG

DOSAGGIO

**USARE SECONDO
NECESSITA'**

DOMINO BAKING

Lievito istantaneo

lievito istantaneo per dolci morbidi e soffici, lievita direttamente con il calore del forno.



FORMATI

3-10-25KG

DOSAGGIO

**USARE SECONDO
NECESSITA'**



LINEA FIOCCHI & SEMI



DECORAZIONI



DECOR MIX

Miscela di semi e fiocchi per la decorazione di pane multigrani.

Ingredienti: Semi di lino scuro, fiocchi d'avena, semi di girasole, sesamo

FORMATI
3 - 10 KG

DOSAGGIO
**USARE SECONDO
NECESSITA'**

DECOR SUN

Miscela di semi e fiocchi per la decorazione di pane multigrani.

Ingredienti: Semi di lino giallo, fiocchi d'avena, semi di girasole, miglio

FORMATI
3 - 10 KG

DOSAGGIO
**USARE SECONDO
NECESSITA'**



CHIA & QUINOA

Miscela di semi per la decorazione di pane multigrani.

Ingredienti: Chia e quinoa

FORMATI
3 - 10 KG

DOSAGGIO
**USARE SECONDO
NECESSITA'**

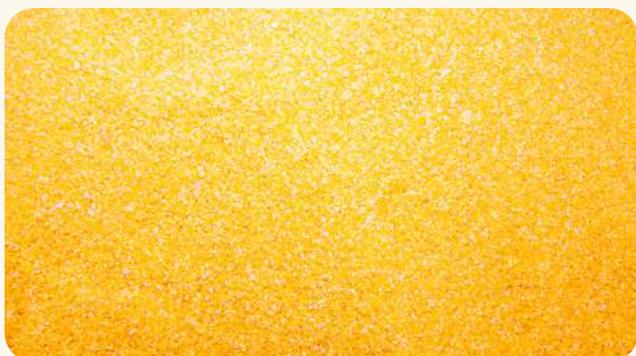
DECORMAIS

Granuli di mais estruso macinati. Ideale per decorare il nostro PANE AL MAIS 50

Ingredienti: Mais estruso

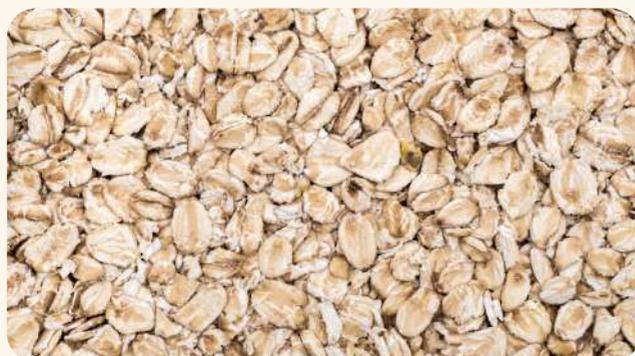
FORMATI
3 - 10 KG

DOSAGGIO
**USARE SECONDO
NECESSITA'**





FIOCCHI, SEMI & SPOLVERO



FIOCCHI D'AVENA

Fiocchi d'avena laminati ed essiccati.

Modalità d'utilizzo: utilizzare come da abitudine.

FORMATI
3 - 10 KG

DOSAGGIO
**USARE SECONDO
NECESSITA'**

SEMI DI GIRASOLE

Semi di girasole decorticati.

Modalità d'utilizzo: utilizzare come da abitudine.

FORMATI
3 - 10 KG

DOSAGGIO
**USARE SECONDO
NECESSITA'**



SEMI DI SESAMO

Semi di sesamo NATURALE

Modalità d'utilizzo: utilizzare come da abitudine.

FORMATI
3 - 10 KG

DOSAGGIO
**USARE SECONDO
NECESSITA'**

SEMI DI LINO

Semi di lino BRUNO

Modalità d'utilizzo: utilizzare come da abitudine.

FORMATI
3 - 10 KG

DOSAGGIO
**USARE SECONDO
NECESSITA'**





FIOCCHI, SEMI & SPOLVERO



SEMI DI ZUCCA

Semi di zucca *DECORTICATI*

Modalità d'utilizzo: utilizzare come da abitudine.

FORMATI
3 - 10 KG

DOSAGGIO
**USARE SECONDO
NECESSITA'**

FIOCCHI DI ORZO

Fiocchi di orzo laminati ed essiccati

Modalità d'utilizzo: utilizzare come da abitudine.

FORMATI
3 - 10 KG

DOSAGGIO
**USARE SECONDO
NECESSITA'**



SPOLVERO

Miscela semola di grano duro e farina di riso. Ideale per spolvero.

Modalità d'utilizzo: utilizzare come da abitudine.

FORMATI
3 - 10 KG

DOSAGGIO
**USARE SECONDO
NECESSITA'**



I LIEVITI



Linea Mater - I LIEVITI MADRE



La nostra linea di lieviti madre si differenzia dalla pasta madre in quanto ha una nota aromatica equilibrata tra acido acetico, lattico e acido butirrico.

Conferisce più sapore ed odore ai tuoi prodotti. Inoltre garantisce una maggiore shelf-life alle tue preparazioni.

Grazie alla farina di grano tenero tipo 1 ed il germe di grano, con cui viene realizzata, assicura anche una stabilità lievitativa migliorando l'azione del lievito di birra.

MATER

Semilavorato a base di lievito naturale per la standardizzazione dei processi produttivi che garantisce il volume e l'aroma della fermentazione naturale. Ideale anche in condizioni di stress da temperatura.

FORMATI	DOSAGGIO
3 - 10 KG	DAL 3 - 5% SULLA FARINA



MATER *active*

Semilavorato a base di lievito naturale di grano tenero che consente, in un'unica soluzione, di sostituire il lievito fresco, i miglioratori e le paste acide e bighe.

FORMATI	DOSAGGIO
3 - 10 KG	DAL 3 - 5% SULLA FARINA

MATER *plus*

Semilavorato a base di lievito naturale di grano tenero e segale che consente, in un'unica soluzione, di sostituire il lievito fresco, i miglioratori e le paste acide

FORMATI	DOSAGGIO
3 - 10 KG	DAL 3 - 5% SULLA FARINA





LE PASTE ACIDE



La pasta acida nasce dalla fermentazione di farina di frumento, grano duro o segale alla quale vengono aggiunti batteri e lieviti selezionati (starter). La successiva fermentazione genera note sensoriali caratteristiche. Il suo utilizzo nel processo di panificazione (2-5%) dona all'impasto una maggiore stabilità ed assorbimento di acqua. Il prodotto finito così ottenuto conserva una fragranza ed un profumo intenso.

FERMENTO

Semilavorato di pasta madre non attiva di grano tenero tipo 1. Conferisce un aroma caratteristico e una freschezza prolungata al prodotto. Ideale per pani rustici e tradizionali.

FORMATI
3 - 10 KG

DOSAGGIO
DAL 3 - 5%
SULLA FARINA



FERMENTO *active*

Semilavorato a base di pasta madre attiva di grano tenero tipo 1 con lievito di birra. Conferisce un aroma caratteristico e una freschezza prolungata al prodotto. Ideale per pani rustici e tradizionali.

FORMATI
3 - 10 KG

DOSAGGIO
DAL 3 - 5%
SULLA FARINA

FERMENTO *plus*

Pasta madre essiccata di grano tenero tipo 1 e segale. Garantisce un aroma caratteristico al prodotto, ideale anche in condizioni di stress da temperatura

FORMATI
3 - 10 KG

DOSAGGIO
DAL 3 - 5%
SULLA FARINA



LA LINEA PROTEICA





LA LINEA PROTEICA

La linea proteica & low carb è perfetto per sportivi, appassionati di fitness e per chi cerca un'alimentazione equilibrata. Ogni prodotto è stato formulato per avere:

+ PROTEINE
- CARBOIDRATI

PREPARATO PER PANCAKE

Il preparato per pancake di Mullmix offre una miscela bilanciata con 37% di proteine e una ridotta quantità di carboidrati. Perfetto per chi desidera un inizio di giornata nutriente e leggero, questo mix permette di preparare pancakes soffici e gustosi in pochi minuti



FORMATI
10 -25 KG

*IN 100g DI PREPARATO:
35G DI CARBOIDRATI
37G DI PROTEINE

*rispetto al prodotto tradizionale



PREPARATO PER PANE E PANINI

Con un incredibile 53% di proteine e solo 28,5g di carboidrati per 100g di preparato, questo mix è perfetto per realizzare pane e panini con una consistenza soffice e un gusto eccellente. Anche questo prodotto è vegan

FORMATI
10 -25 KG

*IN 100g DI PREPARATO:
28,5G DI CARBOIDRATI
52,8G DI PROTEINE

*rispetto al prodotto tradizionale

PREPARATO PER TORTE SOFFICI

Un'opzione che si distingue non solo per l'alto contenuto proteico, ma anche per il suo profilo vegan, rispondendo così alle crescenti esigenze di chi segue regimi alimentari specifici. Ideale anche per muffin e plumcake.

FORMATI
10 -25 KG

*IN 100g DI PREPARATO:
250G DI CARBOIDRATI
24G DI PROTEINE

*rispetto al prodotto tradizionale









MULLMIX

PROFESSIONAL PASTRY & BAKERY



QUALITA'
ITALIANA

WWW.MULLMIX.IT

Via Provinciale per Nola 4
80039 Saviano (NA)
+39 081 19915188
info@mullmix.it

