

LOCONTE	
Farina Manitoba Favola	W 380-420
Farina per pane	W 250-280
Farina per pane ai cereali	W 180-220
Farina per pizza Fiore	W 220-240
Farina per pizza sfiziosa (autolievitante)	W 170-200
Farina Integrale	W 130-160
Farina Biologica	W 140-160

SPADONI	
Farina 0 Manitoba America	W 330-360
Farina 00 Gran Mugnaio per pizza	W 200-240
Farina 00 Gran Mugnaio per dolci	W 80-140
Farina 00 Gran Mugnaio per pasta antigrumi	N.D.
Farina Gran Mugnaio Integrale	W 200-240
Farina Biologica	W 180-240
Miscela per Pane Bianco	N.D.
Miscela per Pane Nero	N.D.

TIBIONA

Manitoba	W 330
Grano tenero 00 rinforzata	W 250
Grano tenero 0 biologica	W 180-200
Grano tenero tipo 2 (biologica macinata a pietra con germe di grano)	W 180-200

RIEPER

Farina di frumento 00 gialla	W 380
Farina di frumento 00 blu	W 340
Farina di frumento 0 rossa	W 325
Farina di Manitoba	W 330

DIVELLA

Nuova Divella tipo 0	W 170-190
Divella Standard grano tenero 00 (pacco rosso-azzurro)	W 160-180
Grano tenero 00 per creme e torte	W 100-120
Grano tenero 00 per pizza e pasta sfoglia	W 240-270
Divella Grano Tenero (pacco azzurro)	W 160-180
Vitalnature tipo integrale (biologico)	W 200-210
Vitalnature tipo 0 biologico	W 220-230
Vitalnature tipo 00 biologico	W 230-240
Granoro - Farina di grano tenero tipo 0	W 170-220
Granoro - Semola rimacinata di grano duro	W 190-250

MOLINO PASINI (linea panificazione)	
Romagna (impasti diretti)	W 220-220
Spiga (imp. Diretti e lieviti corti)	W 240-260
Milano	W 290-310
Vicenza	W 290-310
Viola (diretto lungo, biga 7/13 ore)	W 300-330
Novara (imp. Diretto lungo e biga 10/18 ore)	W 360-380
Brianza (per biga 18/24 ore e oltre)	W 390-420
Rosetta	W 390-420
Pandoro	W 410-450
Sole	W 430-460

MOLINO PASINI (linea "La tua farina")	
Manitoba	W 390-410
Manitoba Integrale	N.D.
Pizza e focaccia	N.D.
Pizza	W 230-260
Pasta fresca	W 230-250
Integrale grano tenero	N.D.
Dolci soffici (con lievito)	N.D.
Dolci e frolle	W 110-140
Semola di grano duro	N.D.
Gnocchi	N.D.

CAPUTO	
Farina 0 Manitoba	W 340-380
Caputo Fartina 0 verde	W 200-220
Caputo Farina 00 extra blu	W 200-220
Caputo Farina 00 Pasta fresca e gnocci	W 240-260
Caputo 00 pizzeria	W 240-260
Caputo 00 rinforzato rosso (lunga lievitazione)	W 280-320
Caputo 00 standard (diretto e liev. Breve)	W 200-220
Caputo 00 super giallo (liv. Naturale)	W 200-220
Caputo 00 farina del pizzaiolo (lunga liev.)	W 300-320

Dati non ufficiali (da internet)	
Barilla 00	W 140-180
Eurospin (ideale per pizza)	W 250 +/- 20
Eurospin Tre mulini tipo 00	W 130 +/- 15
Molino di Vigevano pizza croccante	W 300
Molino di Vigevano pizza soffice	W 310
Manitoba Chiavazza	W 330