

LATINA
PASSIONE PER I CEREALI, DAL 1970



Catalogo Prodotti da cucina 2023

Fondato nel 1970,
il Molino Latina è uno tra i più
attivi in Sicilia, nella produzione
e lavorazione di cereali e legumi
di alta qualità.



Il grano e i cereali minori alla base dei prodotti del **molino Latina**,
sono coltivati in Sicilia e provengono esclusivamente da agricoltura biologica certificata.

OPERATORE CONTROLLATO N. R84L

INDICE

GRANI ANTICHI

Timilia Perlato Bio	5
Russello Perlato Bio	6
Perciasacchi Perlato Bio	7
Maiorca Perlato Bio	8
Bulgur di Timilia	9
Cous Cous di Perciasacchi	10

CEREALI

Segale Decorticata Bio	12
Avena Decorticata Bio	13
Farro Monococco Decorticato Bio	14
Orzo Perlato Bio	15
Farro Dicocco Perlato Bio	16
Mix 5 Cereali Bio	17
Mix di Cereali e Legumi	18

LEGUMI

Ceci	20
Lenticchie Rosse	21
Ceci Decorticati	22
Lenticchie Rosse Decorticate	23
Cous Cous di Legumi	24
Farina di Ceci	25
Farina di Lenticchie	26

GRANI ANTICHI





IT-BIO-007
Agricoltura Italia

GRANI ANTICHI

Timilia Perlato Bio

GRANO DURO
ANTICO BIO



PRODOTTO

Grano duro antico Timilia



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Perlatura



CONFEZIONE

500 g - 5 Kg



Il nostro speciale processo di perlatura elimina “solo” parzialmente la parte più esterna del chicco, salvaguardando il germe di grano e i suoi nutrienti. La perlatura facilita l’assorbimento dell’acqua da parte del chicco, quindi elimina i tempi di ammollo e riduce notevolmente i tempi di cottura.

Ideale per la preparazione di zuppe, insalate fredde, timballi di grano.

Tempo di cottura: 24 minuti.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

GRANI ANTICHI

Russello Perlato Bio

GRANO DURO
ANTICO BIO



PRODOTTO

Grano duro antico Russello



ORIGINE

Sicilia, Ragusa



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Perlatura



CONFEZIONE

500 g - 5 Kg



Il nostro speciale processo di perlatura elimina "solo" parzialmente la parte più esterna del chicco, salvaguardando il germe di grano e i suoi nutrienti. La perlatura facilita l'assorbimento dell'acqua da parte del chicco, quindi elimina i tempi di ammollo e riduce notevolmente i tempi di cottura.

Ideale per la preparazione di zuppe, insalate fredde, budino di grano, pastiera napoletana.

Tempo di cottura: 24 minuti.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

GRANI ANTICHI

Perciasacchi Perlato Bio

GRANO DURO
ANTICO BIO



PRODOTTO

Grano duro Perciasacchi



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Perlatura



CONFEZIONE

500 g - 5 Kg



Il nostro speciale processo di perlatura elimina “solo” parzialmente la parte più esterna del chicco, salvaguardando il germe di grano e i suoi nutrienti. La perlatura facilita l’assorbimento dell’acqua da parte del chicco, quindi elimina i tempi di ammollo e riduce notevolmente i tempi di cottura.

Ideale per la preparazione di zuppe e insalate fredde.

Tempo di cottura: 24 minuti.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

GRANI ANTICHI

Maiorca Perlato Bio

GRANO TENERO
ANTICO BIO



PRODOTTO

Grano tenero Maiorca



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Perlatura



CONFEZIONE

500 g - 5 Kg



Il nostro speciale processo di perlatura elimina “solo” parzialmente la parte più esterna del chicco, salvaguardando il germe di grano e i suoi nutrienti. La perlatura facilita l’assorbimento dell’acqua da parte del chicco, quindi elimina i tempi di ammollo e riduce notevolmente i tempi di cottura.

Ideale per la preparazione di zuppe, insalate fredde, budino di grano, pastiera napoletana e arancini (per questi ultimi, il Maiorca è il grano con la migliore amalgama).

Tempo di cottura: 24 minuti.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

GRANI ANTICHI

Bulgur di Timilia

**BULGUR DI GRANO
DURO ANTICO BIO**



PRODOTTO

Bulgur di grano duro



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a cilindri



CONFEZIONE

500 g - 5 Kg



Prodotto tipico della cucina mediorientale composto da grano duro antico siciliano Timilia, ad alta digeribilità grazie al suo basso indice di glutine. Ricco di fibre, vitamina B, fosforo e potassio.

Si può utilizzare per zuppe, insalate fredde, minestre, polpette, sformati, burger vegetali.

Tempo di cottura: 20 minuti.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

GRANI ANTICHI

Cous cous di Perciasacchi

COUS COUS DI PERCIASACCHI BIO



PRODOTTO

Cous cous di grano duro antico



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a cilindri



CONFEZIONE

500 g - 5 Kg



Prodotto di origine mediterranea con semola di grano antico siciliano Perciasacchi, con un basso indice di glutine e ricco di fibre e di proteine vegetali. Ha un'ottima tenuta in cottura e assorbe bene il condimento. Il cous cous non è precotto, bisogna dunque incocciarlo e poi cuocerlo al vapore.

CEREALI





IT-BIO-007
Agricoltura Italia

CEREALI

Segale decorticata Bio

SEGALE DECORTICATA BIO

 **PRODOTTO**
Segale

 **ORIGINE**
Sicilia

 **COLTIVAZIONE**
Biologica

 **LAVORAZIONE**
Decorticazione

 **CONFEZIONE**
500 g - 5 Kg



Il nostro speciale processo di decorticazione, elimina solo una parte degli strati più esterni del chicco, salvaguardando il germe di grano e i suoi nutrienti. La decorticazione facilita l'assorbimento dell'acqua da parte del chicco, quindi elimina i tempi di ammollo e riduce notevolmente i tempi di cottura.

Ideale per la preparazione di zuppe, insalate fredde, budino di grano, arancini e pastiera napoletana.

Tempo di cottura: 25 minuti. Si consiglia di mettere il cereale in acqua già a fiamma spenta e contare i 25 minuti dal momento del bollore.

LATINA
PASSIONE PER I CEREALI, DAL 1970

CSQA
RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA
UNI EN ISO 22005 - CERT. n° 40758



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

CEREALI

Avena decorticata Bio

AVENA DECORTICATA



PRODOTTO

Avena



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Decorticazione



CONFEZIONE

500 g - 5 Kg



Il nostro speciale processo di decorticazione, elimina solo una parte degli strati più esterni del chicco, salvaguardando il germe di grano e i suoi nutrienti. La decorticazione facilita l'assorbimento dell'acqua da parte del chicco, quindi elimina i tempi di ammollo e riduce notevolmente i tempi di cottura.

Ideale per la preparazione di zuppe, insalate fredde, budino di grano, arancini e pastiera napoletana.

Tempo di cottura: Tempo di cottura: 20 minuti. Si consiglia di mettere il cereale in acqua già a fiamma spenta e contare i 20 minuti dal momento del bollore.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

CEREALI

Farro Monococco Decorticato Bio

FARRO MONOCOCCO BIO

 **PRODOTTO**
Farro Monococco

 **ORIGINE**
Sicilia

 **COLTIVAZIONE**
Biologica

 **LAVORAZIONE**
Decorticazione

 **CONFEZIONE**
500 g - 5 Kg



Il nostro speciale processo di decorticazione, elimina solo una parte degli strati più esterni del chicco, salvaguardando il germe di grano e i suoi nutrienti. La decorticazione facilita l'assorbimento dell'acqua da parte del chicco, quindi elimina i tempi di ammollo e riduce notevolmente i tempi di cottura.

Ideale per la preparazione di zuppe, insalate fredde, budino di grano, arancini e pastiera napoletana.

Tempo di cottura: 28 minuti.

LATINA
PASSIONE PER I CEREALI, DAL 1970

CSQA
RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 40758



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

CEREALI

Orzo Perlato Bio

ORZO BIO



PRODOTTO

Orzo



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Perlatura



CONFEZIONE

500 g - 5 Kg



Il processo di perlatura che operiamo sui nostri chicchi elimina gli stati più esterni del chicco, salvaguardando in parte il germe di grano e le sue proprietà. In questa operazione, i tempi sono più dilatati e la pressione è maggiore rispetto al processo di decorticazione, al fine di garantire tempi più brevi di cottura e l'eliminazione dei tempi di ammollo.

Ideale per la preparazione di zuppe, insalate fredde, budino di grano, arancini e pastiera napoletana.

Tempo di cottura: 25 minuti.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

CEREALI

Farro Dicocco Perlato Bio

FARRO DICOCCO BIO



PRODOTTO

Farro Dicocco



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Perlatura



CONFEZIONE

500 g - 5 Kg



Il processo di perlatura che operiamo sui nostri chicchi elimina gli stati più esterni del chicco, salvaguardando in parte il germe di grano e le sue proprietà. In questa operazione, i tempi sono più dilatati e la pressione è maggiore rispetto al processo di decorticazione, al fine di garantire tempi più brevi di cottura e l'eliminazione dei tempi di ammollo.

Ideale per la preparazione di zuppe, insalate fredde, budino di grano, arancini e pastiera napoletana.

Tempo di cottura: 28 minuti.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

CEREALI

Mix 5 Cereali Bio

MIX DI CEREALI BIO

 **PRODOTTO**
Mix Cereali

 **ORIGINE**
Sicilia

 **COLTIVAZIONE**
Biologica

 **LAVORAZIONE**
Decorticazione e
Perlatura

 **CONFEZIONE**
500 g - 5 Kg



La nostra miscela di cereali decorticati è costituita da una perfetta combinazione di grano duro antico Perciasacchi, Farro Dicocco, Orzo, Segale e Avena.

Ideale per minestre di verdure, zuppe, insalate e burger vegetariani.

Tempo di cottura: 25 minuti.
Si consiglia di mettere il mix in acqua già a fiamma spenta e contare i 25 minuti dal momento del bollore.

LATINA
PASSIONE PER I CEREALI, DAL 1970

CSQA
RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 40758



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

CEREALI

Mix di Cereali e Legumi

MIX DI CEREALI E LEGUMI BIO



PRODOTTO

Mix di Cereali e Legumi Bio



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Decorticazione e Perlatura



CONFEZIONE

500 g - 5 Kg



La nostra miscela di cereali e legumi è costituita da una perfetta combinazione di lenticchie rosse, ceci e grano duro antico Perciasacchi, grano tenero antico Maiorca, Farro dicocco, Orzo, Segale e Avena.

Ideale per minestre di verdure, zuppe e insalate.

Tempo di cottura: 25 minuti.
Si consiglia di mettere il mix in acqua già a fiamma spenta e contare i 25 minuti dal momento del bollore.

LEGUMI





IT-BIO-007
Agricoltura Italia

LEGUMI

Ceci

CECI BIO

 **PRODOTTO**
Ceci

 **ORIGINE**
Sicilia

 **COLTIVAZIONE**
Biologica

 **LAVORAZIONE**
Prodotto al naturale

 **CONFEZIONE**
500 g - 5 Kg



Legume della tradizione contadina siciliana ricca fonte di magnesio, calcio, fosforo, potassio e vitamine.

Ideale per zuppe, vellutate, minestre, contorni.

Tempo di cottura (dopo un lungo ammollo): 90 minuti.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

LEGUMI

Lenticchie Rosse

LENTICCHIE ROSSE

 **PRODOTTO**
Lenticchie Rosse

 **ORIGINE**
Sicilia

 **COLTIVAZIONE**
Biologica

 **LAVORAZIONE**
Prodotto al naturale

 **CONFEZIONE**
500 g - 5 Kg



Questo delicato legume ha un sapore tendente al dolce ed è ricca fonte di proteine, sali minerali, ferro e vitamine. Colesterolo assente, indice glicemico e apporto calorico bassissimo.

Una volta cotto, è ideale per zuppe e vellutate.

Tempo di cottura: 25 minuti.

LATINA
PASSIONE PER I CEREALI, DAL 1970

CSQA
RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA
UNI EN ISO 22005 - CERT. n° 40758



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

LEGUMI

Ceci Decorticati

CECI DECORTICATI BIO



PRODOTTO

Ceci



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Decorticazione



CONFEZIONE

500 g - 5 Kg



Il nostro speciale processo di decorticazione elimina solo una parte degli strati più esterni del chicco, salvaguardando il frutto e i suoi nutrienti. La decorticazione facilita l'assorbimento dell'acqua da parte del chicco, quindi elimina i tempi di ammollo e riduce notevolmente i tempi di cottura.

Ideale per la preparazione di zuppe, vellutate, minestre, hummus, insalate fredde, polpette e burgers vegetali.

Tempo di cottura: 30 minuti.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

LEGUMI

Lenticchie Rosse Decorticate

LENTICCHIE ROSSE
DECORTICATE BIO

 **PRODOTTO**
Lenticchie Rosse

 **ORIGINE**
Sicilia

 **COLTIVAZIONE**
Biologica

 **LAVORAZIONE**
Decorticazione

 **CONFEZIONE**
500 g - 5 Kg



Il nostro speciale processo di decorticazione, elimina solo una parte degli strati più esterni del chicco, salvaguardando il frutto e i suoi nutrienti. La decorticazione facilita l'assorbimento dell'acqua da parte del chicco, quindi elimina i tempi di ammollo e riduce notevolmente i tempi di cottura.

Ideale per la preparazione di zuppe, vellutate, minestre, insalate fredde.

Tempo di cottura: 15 minuti.

LATINA
PASSIONE PER I CEREALI, DAL 1970

CSQA
RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA
UNI EN ISO 22005 - CERT. n° 40758



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

LEGUMI

Cous Cous di Legumi

COUS COUS DI LEGUMI BIO



PRODOTTO

Cous cous di ceci e lenticchie rosse



ORIGINE

Sicilia



COLTIVAZIONE

Biologica



LAVORAZIONE

Molitura a pietra



CONFEZIONE

500 g - 5 Kg



Prodotto di origine mediterranea con sfarinato di legumi siciliani, ricco di fibre e di proteine vegetali, ha un'ottima tenuta in cottura e assorbe bene il condimento. Una volta coperto con acqua calda, mescolare e poi farlo riposare qualche minuto. Infine sgranare il cous cous con una forchetta.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

LEGUMI

Farina di Ceci

FARINA DI CECI BIO

 **PRODOTTO**
Farina di ceci

 **ORIGINE**
Sicilia

 **COLTIVAZIONE**
Biologica

 **LAVORAZIONE**
Molitura a pietra

 **CONFEZIONE**
400 g - 5 Kg



Farina di ceci coltivati, macinati a pietra e confezionati interamente in Sicilia.

Ideale per polpette, burgers vegetali, farinata di ceci e panelle.



IT-BIO-007
Agricoltura Italia

LEGUMI

Farina di Lenticchie

FARINA DI LENTICCHIE ROSSE BIO

 **PRODOTTO**
Farina di lenticchie rosse

 **ORIGINE**
Sicilia

 **COLTIVAZIONE**
Biologica

 **LAVORAZIONE**
Molitura a pietra

 **CONFEZIONE**
400 g - 5 Kg



“Farina di lenticchie, coltivate, macinate a pietra e farina confezionata interamente in Sicilia.

Ideale per polpette, biscotti, crepes, crackers e burgers vegetali, ma anche come addensante per minestre e zuppe.



Molino Latina srl Unipersonale - Corso Umberto I, 23 - Giarratana (RG)
Tel: 0932 976292 Fax: 0932 976292
www.molinolatina.com - e-mail: info@molinolatina.com