



DAL 1853

LA GRANDE RUOTA

PRODUTTORI DI POLENTA

CATALOGO DEI PRODOTTI

LA NOSTRA POLENTA BONTÀ E SALUTE

La nostra polenta, fatta con i migliori mais bianchi o gialli provenienti dalla nostra grande e fertile pianura, è uno dei piatti più tradizionali del nord Italia.

Molto buona con tutti i cibi – piccanti, salati e dolci – è particolarmente indicata con gli arrosti, gli stufati, salsicce, piatti di formaggio ecc. Può essere mangiata calda oppure, una volta raffreddata ed indurita, può essere tagliata a quadretti e messa al forno o abbrustolita.

Istruzioni per la cottura secondo il metodo tradizionale

(dose per 4/5 persone)

Fare bollire 2 litri di acqua e aggiungere sale quanto basta. Al momento dell'ebollizione versare lentamente a pioggia 500g di farina.

Cuocere per 30/40 minuti (3 per l'istantanea) avendo cura di rimestare continuamente e versare su un tagliere di legno.

INDICE

- p. 3 ANTICA MACINAZIONE A PIETRA
- p. 4 LINEA TRADIZIONALE
- p. 6 LINEA ISTANTANEA
- p. 8 LINEA BIOLOGICA
- p. 10 SAN ISIDORO
- p. 12 POLENTA PRONTA
- p. 13 FARINE PER IMPASTI 

DAL 1853 RISPETTO PER LE TRADIZIONI LOCALI

La Grande Ruota, piccola industria bresciana operante nel settore agro alimentare fin dal 1853, produce farine di mais per polenta di sicura fragranza e bontà.

L'azienda, a conduzione familiare, è ben radicata sul territorio e presente da lungo tempo anche in diverse altre realtà regionali ed estere.

L'elevata professionalità molitoria, che si tramanda di padre in figlio, unita ad una forte passione per i prodotti che sono un'immagine dell'antica cucina, coinvolge tutti nella realizzazione di varianti che rispondono anche alle esigenze della società moderna.

Antica Macinazione a Pietra



Abbiamo scelto i campi migliori della nostra provincia per rigogliosità e fertilità, qualità raggiungibili anche con una rotazione dei raccolti molto utile al terreno.

La giusta gestione agronomica offre quindi, come risultato, una pannocchia dall'aspetto solare, con granella di tipo vitreo, che eccelle proprio per la costante attenzione prestata ad ogni fase della sua crescita.

La macinazione a pietra permette inoltre di mantenere intatte le caratteristiche benefiche del chicco.

Tutti questi elementi consentono di offrirvi una farina di qualità elevata per salubrità e bontà che non teme confronto.

Farina di mais ottenuta con i metodi dell'antica macinazione a pietra. Contiene germe e crusca di sicuro interesse dal punto di vista dietetico. Ottima per chi vuole assaporare la vecchia tradizione.

Ingredienti: farina di mais.

Istruzioni per la cottura: sulla confezione.

Packaging: 500 g. - 10/cartone.

Linea Tradizionale



Polenta Fioretto

Farina raffinata di media granulometria

Ingredienti

Farina di mais.

Istruzioni per la cottura

Sulla confezione.

Packaging

1000 g. - 10/cartone.



Polenta Taragna

Farina speciale per una polenta tipica valtellinese ottenuta dall'insieme di mais e grano saraceno. Viene cucinata tradizionalmente con aggiunta di formaggi a scelta.

Ingredienti

Farina di mais e grano saraceno.

Istruzioni per la cottura

Sulla confezione.

Packaging

1000 g. - 10/cartone.



Polenta da Antica Macinazione a Pietra

Farina di mais ottenuta con i metodi dell'antica macinazione a pietra. Contiene germe e crusca di sicuro interesse dal punto di vista dietetico. Ottima per chi vuole assaporare la vecchia tradizione.

Ingredienti

Farina di mais.

Istruzioni per la cottura

Sulla confezione.

Packaging

1000 g. - 10/cartone.



Polenta Bramata Bresciana

Farina raffinata di media/grossa granulometria

Ingredienti

Farina di mais.

Istruzioni per la cottura

Sulla confezione.

Packaging

1000 g. - 10/cartone.



Polenta Bianca

Farina di mais bianca di media granulometria in confezione sottovuoto che conserva in modo naturale le sue caratteristiche di freschezza e genuinità.

Ingredienti

Farina di mais bianca.

Istruzioni per la cottura

Sulla confezione.

Packaging

1000 g. - 10/cartone.



Polenta Tradizionale sottovuoto

Farina raffinata di media granulometria in confezione sottovuoto che conserva in modo naturale le sue caratteristiche di freschezza e genuinità.

Ingredienti

Farina di mais.

Istruzioni per la cottura

Sulla confezione.

Packaging

1000 g. - 10/cartone.

Linea Istantanea



Polenta Tradizionale CUOCE IN 3 MINUTI

Farina di mais di fine/media granulometria. Precotta usando metodi tradizionali per risparmiare tempo nella preparazione della polenta. Ottima per chi vuole assaporare la vecchia tradizione.

Ingredienti

Farina di mais.

Istruzioni per la cottura

Sulla confezione.

Packaging

500 g. - 20/cartone.



Polenta Taragna CUOCE IN 5 MINUTI

Farina speciale per una polenta tipica valtellinese ottenuta dall'insieme di mais e grano saraceno. Precotta usando metodi tradizionali per risparmiare tempo nella preparazione della polenta, viene cucinata tradizionalmente con aggiunta di formaggi a scelta.

Ingredienti

Farina di mais e grano saraceno.

Istruzioni per la cottura

Sulla confezione.

Packaging

500 g. - 20/cartone.



Polenta da Antica Macinazione a Pietra CUOCE IN 8 MINUTI

Farina di mais di fine/media granulometria ottenuta con i metodi dell'antica macinazione a pietra. Ricca di germe e crusca è dieteticamente interessante. Precotta usando metodi tradizionali per risparmiare tempo nella preparazione della polenta. Ottima per chi vuole assaporare la vecchia tradizione.

Ingredienti

Farina di mais.

Istruzioni per la cottura

Sulla confezione.

Packaging

500 g. - 20/cartone.



Polenta Bianca CUOCE IN 3 MINUTI

Farina di mais di fine/media granulometria. Precotta usando metodi tradizionali per risparmiare tempo nella preparazione della polenta.

Ingredienti

Farina di mais.

Istruzioni per la cottura

Sulla confezione.

Packaging

500 g. - 20/cartone.



Polenta sottovuoto CUOCE IN 3 MINUTI

Farina raffinata di fine/media granulometria in confezione sottovuoto che conserva in modo naturale le sue caratteristiche di freschezza e genuinità, precotta usando metodi tradizionali per risparmiare tempo nella preparazione della polenta.

Ingredienti

Farina di mais.

Istruzioni per la cottura

Sulla confezione.

Packaging

500 g. - 20/cartone.



Polenta istantanea CUOCE IN 3 MINUTI

Farina di mais di fine/media granulometria. Precotta usando metodi tradizionali per risparmiare tempo nella preparazione della polenta.

Ingredienti

Farina di mais.

Istruzioni per la cottura

Sulla confezione.

Packaging

375 g. - 12/cartone.

IL BIOLOGICO COME STILE DI VITA

La linea biologica, creata per chi concepisce la scelta del biologico come stile di vita che può avere riflessi importanti sulla salute e sull'ambiente, offre ancora qualcosa di più e cioè prodotti provenienti da un tipo di agricoltura che esclude antiparassitari e fertilizzanti chimici e particolarmente da colture da noi selezionate e costantemente controllate dagli organismi preposti.



Polenta Bramata

Farina raffinata di media/grossa granulometria.

Ingredienti Farina di mais da agricoltura biologica.

Istruzioni per la cottura Sulla confezione.

Packaging 1000 g. - 10/cartone.



Polenta Istantanea

Farina di mais di fine/media granulometria, precotta usando i metodi tradizionali per risparmiare tempo nella preparazione della polenta.

Ingredienti Farina di mais da agricoltura biologica.

Istruzioni per la cottura Sulla confezione.

Packaging 500 g. - 20/cartone.



Polenta Integrale

Farina di mais ottenuta attraverso i metodi dell'antica macinazione a pietra. Ricca di germe e crusca è dieteticamente interessante. Ottima per chi vuole assaporare la vecchia tradizione.

Ingredienti Farina di mais integrale da agricoltura biologica.

Istruzioni per la cottura Sulla confezione.

Packaging 1000 g. - 10/cartone.

San Isidoro



Polenta Fioretto

Farina raffinata di media granulometria per una polenta soffice e cremosa.

Ingredienti Farina di mais.

Istruzioni per la cottura Sulla confezione.

Packaging 1000 g. - 10/cartone.



Polenta Integrale

Farina raffinata di media/grossa granulometria. Ottima per chi vuole assaporare la vecchia tradizione.

Ingredienti Farina di mais integrale.

Istruzioni per la cottura Sulla confezione.

Packaging 1000 g. - 10/cartone.



Polenta Bramata Oro

Farina raffinata di media/grossa granulometria.

Ingredienti Farina di mais.

Istruzioni per la cottura Sulla confezione.

Packaging 1000 g. - 10/cartone.



Polenta Bramata Bianca

Farina raffinata di media/grossa granulometria.

Ingredienti Farina di mais bianco.

Istruzioni per la cottura Sulla confezione.

Packaging 1000 g. - 10/cartone.



Polenta Taragna

Farina speciale per una polenta tipica valtellinese ottenuta dall'insieme di mais e grano saraceno. Viene cucinata di solito con l'aggiunta di formaggi a scelta.

Ingredienti Farina di mais e grano saraceno.

Istruzioni per la cottura Sulla confezione.

Packaging 1000 g. - 10/cartone.



Polenta Istantanea Oro

Farina di fine/media granulometria, precotta usando i metodi tradizionali per risparmiare tempo nella preparazione della polenta. Pronta in 3 minuti.

Ingredienti Farina di mais precotta.

Istruzioni per la cottura Sulla confezione.

Packaging 500 g. - 10/cartone.

POLENTA PRONTA PER GLI AMANTI DEL BBQ



Polenta pronta

Ingredienti

Acqua, farina di mais, sale, correttore di acidità (acido citrico).

Preparazione

Immergere la confezione sigillata in acqua bollente per 20 minuti, poi aprire, versare e servire. Altrimenti, togliere la polenta dall'incarto, tagliarla a fette e mettere in forno a 220°C per 20 minuti (nel microonde a 650 W per 3 minuti) o grigliarla per circa 3 minuti per parte o friggerla in olio o burro fino a quando diventa croccante.

Packaging

2x 500 g. - 12/cartone.



Polenta pronta a tubo

Ingredienti

Acqua, farina di mais, sale, correttore di acidità (acido citrico).

Preparazione

Togliere la polenta dall'incarto, tagliarla a fette e mettere in forno a 220°C per 20 minuti (nel microonde a 650 W per 3 minuti) o grigliarla per circa 3 minuti per parte o friggerla in olio o burro fino a quando diventa croccante.

Packaging

500 g. - 12/cartone.

FARINE PER IMPASTI



L'azienda amplia la sua gamma di prodotti assorbendo l'antico mulino Zapparoli dove da decenni si macinano a pietra naturale i migliori cereali biologici del nostro territorio.





Farina integrale di grano tenero Biologica

Ideale per impasti di pane, pasta, pizza e dolci.

Farina a tutto corpo ottenuta dalla macinazione a pietra naturale del grano tenero biologico 100% italiano. La presenza di crusca e germe mantengono intatte le qualità nutrizionali dei prodotti finiti.

Ingredienti

Farina di grano tenero integrale.

Packaging

750 g. / 26,4 oz. - 10/cartone.



Farina di grano tenero Tipo "2" Biologica

Ideale per impasti di pane, pasta, pizza e dolci.

Farina a tutto corpo ottenuta dalla macinazione a pietra naturale del grano tenero biologico 100% italiano. Farina di grano tenero tipo 2 è una farina semintegrale, ideale per tutte le ricette.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "2".

Packaging

750 g. / 26,4 oz. - 10/cartone.



Farina di grano tenero Tipo "1" Biologica

Ideale per impasti di pane, pasta, pizza e dolci.

Farina a tutto corpo ottenuta dalla macinazione a pietra naturale del grano tenero biologico 100% italiano. È una farina che presenta ottime caratteristiche nutrizionali ed è più facile da lavorare rispetto alla farina integrale.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "1".

Packaging

750 g. / 26,4 oz. - 10/cartone.



Farina di grano tenero Tipo "0" Biologica

Ideale per impasti di pane, pasta, pizza e dolci.

Farina a tutto corpo ottenuta dalla macinazione a pietra naturale del grano tenero biologico 100% italiano. La farina di tipo 0 si presta bene alla preparazione di pane e focacce a breve lievitazione. È caratterizzata da un contenuto massimo di ceneri basso dello 0,65% e da un contenuto di fibra vegetale superiore alla farina di tipo "00".

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0".

Packaging

750 g. / 26,4 oz. - 10/cartone.



Farina di farro integrale Biologica

Ideale per impasti di pane, pasta, pizza e dolci.

Farina a tutto corpo ottenuta dalla macinazione a pietra naturale del farro spelta biologico 100% italiano. La farina di farro integrale è ottenuta da macinazione a pietra naturale, è integrale ed è caratterizzata dall'elevato tenore proteico e dal basso contenuto di glutine. Per impasti sani e a basso contenuto di grassi.

Ingredienti

Farina di farro.

Packaging

750 g. / 26,4 oz. - 10/cartone.



Farina di farro bianca Biologica

Ideale per impasti di pane, pasta, pizza e dolci.

Farina a tutto corpo ottenuta dalla macinazione a pietra naturale del farro spelta biologico 100% italiano. La farina di farro bianca è raffinata e caratterizzata dall'elevato tenore proteico e dal basso contenuto di glutine. Per impasti sani e poveri di grassi.

Ingredienti

Farina di farro.

Packaging

750 g. / 26,4 oz. - 10/cartone.



Farina di segale Biologica

Ideale per impasti di pane, pasta, pizza e dolci.

Farina a tutto corpo ottenuta dalla macinazione a pietra naturale della segale biologica 100% italiana.

L'impasto a base di segale è poco elastico e quasi privo di resistenza, perché contiene poco glutine. Il pane che se ne ricava è molto scuro, dal sapore caratteristico.

Ingredienti

Farina di segale.

Packaging

750 g. / 26,4 oz. - 10/cartone.



Semola di grano duro Biologica

Ideale per impasti di pane, pasta, pizza e dolci.

La farina è ottenuta da grano duro biologico 100% italiano, macinata a pietra naturale.

Il grano duro, rispetto a quello tenero, è caratterizzato da un contenuto proteico più elevato e una sezione farinosa formata da granuli duri a spigoli vivi.

Ideale per pasta, semolini, pane e gnocchi.

Ingredienti

Semola di grano duro.

Packaging

750 g. / 26,4 oz. - 10/cartone.



Farina di grano saraceno

Ideale per impasti di pane, pasta, pizza e dolci.

Farina senza glutine ottenuta dalla macinazione del Grano Saraceno.

Il grano saraceno è una buona fonte di fibre e di minerali, è molto ricco di fosforo, calcio, ferro, rame, magnesio, manganese e la sua percentuale di potassio supera quella di tutti gli altri cereali.

Ideale per dare un gusto unico a pasta, pizza, pane e dolci fatti in casa.

Ingredienti

Farina di grano saraceno.

Packaging

1000 g. / 35,28 oz. - 10/cartone.



DAL 1853

LA GRANDE RUOTA

LA GRANDE RUOTA S.R.L.

Via Cav. di V. Veneto, 1 - 25020 Dello (BS)

Tel. 030 9718009 / 030 9719117 - Fax 030 9971332

e-mail: info@lagranderuota.it

WWW.LAGRANDERUOTA.IT