

ARTE BIANCA  UALITÀ ITALIANA



UNI EN ISO 22005:2008



RINTRACCIABILITÀ NELLE
FILIERE AGROALIMENTARI





Partner concreti
PRODUTTORI GENUINI

www.molinoiaquone.com

VIA BORGO • 03030 VICALVI (FR) • ITALY
TEL +39 0776 506275 • FAX +39 0776 506269
iaquone@molinoiaquone.com



ARTE BIANCA  QUALITÀ ITALIANA





molino
IAQUONE
1950

Qualità e Tradizione

Una storia di passione e tradizione quella della famiglia Iaquone, che da oltre 65 anni produce un'ampia gamma di farine destinate non solo ai professionisti ma anche all'uso domestico.

Ed è proprio questa passione il motore dell'azienda. La cura nella selezione del grano, l'esperienza, la tradizione e l'innovazione, rendono uniche le nostre farine.

Quality and Tradition

The Iaquone family has a history of passion and tradition with more than 65 years of experience producing flour for professionals and households.

Passion is the engine of the company.

The care in the grain selection, the experience, the tradition and the innovation, make our flour unique.



Creiamo con Passione

DALLA PRODUZIONE

Ricercatezza, gusto ed innovazione rendono il nostro un prodotto unico ed eccellente.

ALLA DISTRIBUZIONE

Distribuiamo le nostre farine in Italia e nel mondo per soddisfare le esigenze di tutti, dal professionista alla massaia.

RICERCANDO IL GUSTO AUTENTICO DELLE COSE

Tre generazioni d'esperienza nella selezione delle materie prime, l'innovazione nel rispetto delle tradizioni.

PER CONDIVIDERLO CON LE PERSONE

Perché sono proprio le persone che con la loro passione fanno grande la nostra azienda, non solo le persone che ogni giorno lavorano il grano, ma anche quelle che ogni giorno utilizzano la nostra farina.

We Create with Passion

FROM THE PRODUCTION

Attention to details, taste and innovation make our product unique and excellent..

TO THE DISTRIBUTION

We distribute our flour in Italy and in the world to everyone's needs, from the professional to the household

SEEKING THE AUTHENTIC TASTE OF THINGS

Three experienced generations in the field of raw materials selection, innovation that respects tradition.

TO SHARE IT WITH PEOPLE

From the employees to the end consumers, our passionate people make our company great.



farine



FARINE SGLUTINE



FORMAZIONE E SVILUPPO



UNI EN ISO 22005:2008



RINTRACCIABILITÀ NELLE
FILIERE AGROALIMENTARI





IL MOLINO IAQUONE NASCE E PRODUCE A RIDOSSO DEL
PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE,
NELLA VERDISSIMA E INCONTAMINATA
VALLE DI COMINO "TERRA DI LAVORO"

MOLINO IAQUONE IS SITUATED AND PRODUCES NEAR THE
"PARCO NAZIONALE DI ABRUZZO, LAZIO E MOLISE",
OVER THE GREEN AND UNCONTAMINATED
VALLE DI COMINO "LAND OF WORK"





Tutto inizia da qui
...il resto è merito del tuo talento

**Every good pizza begins here ...the rest is
about your talent**



Farine Tradizionali per Pizza

Traditional Pizza Flour



W. 200 / 210

W. 230 / 250



W. 300 / 320

W. 320 / 340

W. 500 / 520

W. 380 / 400



W. 270 / 300

Proteine 15%



W. 190 / 210

Confezioni da 10kg e 25kg

PER SCHEDE TECNICHE:
www.molinoiaquone.com

Preparati

Blends



W. 240 / 270



W. 300

W. 320 / 330



W. 310 / 320



W. 340 / 360



W. 360 / 380



W. 280 / 300

Confezioni da **10kg** e **25kg**

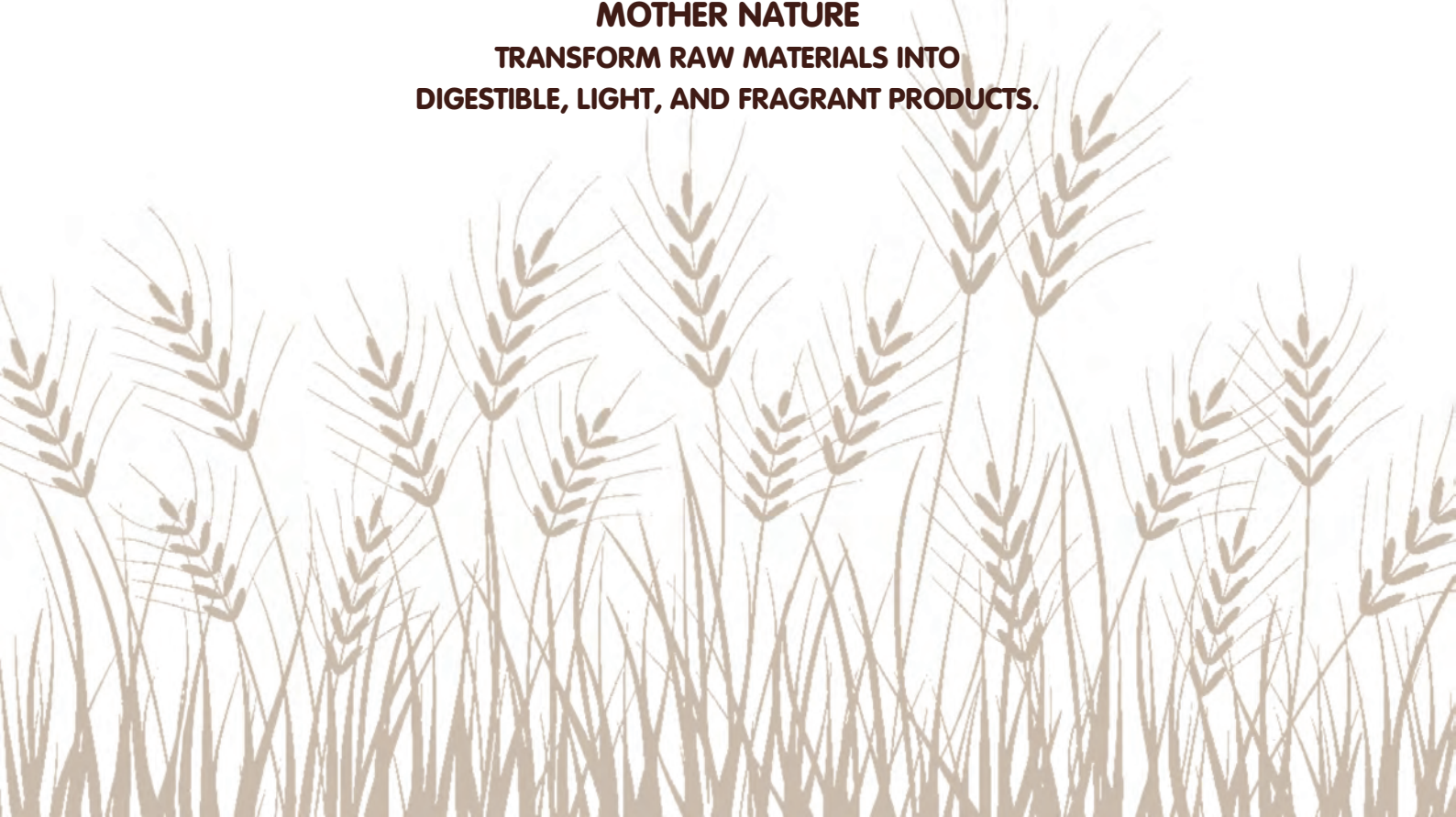
PER SCHEDE TECNICHE:
www.molinoiaquone.com



Farine & Fermenti

**Unione ideale tra cereali e fermenti naturali.
Grazie ai processi di fermentazione e maturazione
MADRE NATURA
trasforma le materie prime in prodotti digeribili,
leggeri, profumati e fragranti.**

**IDEAL UNION BETWEEN CEREALS AND NATURAL FERMENTS WHERE
FERMENTATION AND MATURATION PROCESSES OF
MOTHER NATURE
TRANSFORM RAW MATERIALS INTO
DIGESTIBLE, LIGHT, AND FRAGRANT PRODUCTS.**



Preparato per impasto a fermentazione naturale

Blend for natural
fermentation dough



Farina tipo "0"
di Grano Tenero italiano
con Lievito Madre
senza Saccaromiceti
(quindi senza lievito di birra)
Farina di pisello e Farina di riso

Italian soft wheat flour type "0"
with Mother Dough
without saccaromices
(without bier yeast)
Peas flour and Rice Flour



Confezioni da **25kg**

PER SCHEDE TECNICHE:
www.molinoiaquone.com

Come una volta



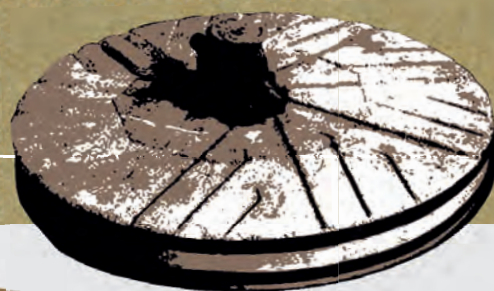
**FARINE DI GRANI TENERI E CEREALI ANTICHI ITALIANI
SINTESI TRA LA TRADIZIONE, L'AUTENTICITÀ E LA RUSTICITÀ
DELLA MOLITURA A PIETRA
E LA COSTANZA QUALITATIVA DELLA MACINAZIONE TRADIZIONALE**

**WHEAT AND ANCIENT ITALIAN GRAINS.
THE RESULT OF TRADITION, AUTHENTICITY AND SIMPLICITY
FROM STONE MILLING
AND HIGH-PERFORMANCE ROLLER MILLING**

Macinate a Pietra

Farine integrali e semintegrali

Stone-ground, wholemeal and semi-wholemeal flour



W. 270 / 300

W. 240 / 260

W. 260 / 300



W. 300 / 320

W. 250 / 270

- Farina Tipo "1" Semintegrale
- Farina Tipo Integrale
- Farina Tipo "0"
- Farina Tipo "0" Con Canapa
- Farina Tipo "2" Semintegrale
- Farina Tipo "M" Multicereali



Confezioni da 1kg e 5kg
vedere pieghevole Farine RETAIL

Confezioni da 1kg | 5kg e 25kg

PER SCHEDE TECNICHE:
www.molinoiaquone.com

La Natura della Qualità



**FARINE PRODOTTE IN ITALIA NELLA REGIONE LAZIO
DA COLTIVAZIONI BIOLOGICHE.**

**QUELLO CHE DI PIÙ BUONO E PURO
CI OFFRE LA NOSTRA TERRA**

MADE IN ITALY ORGANIC FLOUR. THE BEST FROM OUR LAND: LAZIO

Farine **Biologiche** di grano e di grani antichi

Wheat and ancient grains organic flour



- Farina "00" Rinforzato di grano tenero
- Farina di Farro bianca
- Farina di Riso
- Farina Integrale di grano tenero*
- Farina Manitoba
- Farina di Farro integrale
- Farina di Grano Saraceno*
- Farina di Kamut
- Farina di Kamut integrale
- Farina Bio Pizza
- Farina di Segale integrale
- Semola rimacinata*
- Farina di Senatore Cappelli
- Farina Tipo "00" di grano tenero
- Farina Tipo "0" di grano tenero
- Farina Tipo 2 di grano tenero*

* Farine periodicamente disponibili

Confezioni da **1kg | 5kg e 25kg**

PER SCHEDE TECNICHE:
www.molinoiaquone.com

Dulcis in fundo



**UN AMPIO PANIERE DI INGREDIENTI PROFESSIONALI
DALLA SAPIENTE CAPACITÀ
AFFINATA NEL CORSO DI 3 GENERAZIONI**

**FOR THREE GENERATIONS
A WIDE RANGE OF INGREDIENTS FOR PROFESSIONALS**

Pasticceria Farine e Mix

Bakery Flour and Blends



W. 130 / 150

W. 340 / 350

W. 420 / 430



W. 380 / 400

W. 250 / 260

Confezioni da **25kg**

PER SCHEDE TECNICHE:
www.molinoiaquone.com

La cura del dettaglio



**PER PORTARE A CASA PROPRIA
LA QUALITÀ DI UN PRODOTTO PER PROFESSIONISTI
IN UN FORMATO COMODO E PRATICO**

PROFESSIONAL FLOUR TO YOUR HOME



Farine RETAIL

Retail Flour



CON MACINAZIONE A PIETRA

- Farina Tipo "1" Semintegrale
- Farina Tipo Integrale
- Farina Tipo "0"
- Farina Tipo "0" Con Canapa
- Farina Tipo "2" Semintegrale
- Farina Tipo "M" Multicereali

Confezioni da 1kg | 5kg e 25kg



Confezioni da 1kg e 5kg



- Farina "00" Rinforzato di grano tenero
- Farina di Farro bianca
- Farina di Riso
- Farina Integrale di grano tenero*
- Farina Manitoba
- Farina di Farro integrale
- Farina di Grano Saraceno*
- Farina di Kamut
- Farina di Kamut integrale
- Farina Bio Pizza
- Farina di Segale integrale
- Semola rimacinata*
- Farina di Senatore Cappelli
- Farina Tipo "00" di grano tenero
- Farina Tipo "0" di grano tenero
- Farina Tipo 2 di grano tenero*

* Farine periodicamente disponibili

Confezioni da 1kg | 5kg e 25kg



Farina per Pasta Fresca Tipo "00" di Frumento tenero

Confezioni da 5kg



Farina Tipo "00"

Confezioni da 1kg | 5kg e 10kg
W. 220 / 230



Confezioni da 1kg

Proteine 14%

W. 230 / 250

Farina Tipo "0"

Confezioni da 1kg

W. 200 / 210

PER SCHEDE TECNICHE:

www.molinoiaquone.com

Progetto di Territorio

Territory Project

FARINA DI FILIERA

100%
GRANO TENERO
LAZIO



Flour obtained from soft wheat 100% of Lazio supply chain

FACENDO PROPRIA L'OPEROSA TRADIZIONE NELLA COLTIVAZIONE DEL GRANO
della **CAMPAGNA ROMANA**, dell'**AGRO PONTINO**,
della **MAREMMA LAZIALE**, della **SABINA**
E DELLA VERDISSIMA E INCONTAMINATA

VALLE DI COMINO "TERRA DI LAVORO"

IL MOLINO IAQUONE PRODUCE A RIDOSSO DEL PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE

**Making its own the laborious tradition of wheat cultivation
of Roman Countryside, of Agro Pontino, of Maremma Laziale, of Sabina
and of the green and unspoiled**

Comino Valley "Terra di Lavoro"

Molino IAQUONE produces close to Abruzzo, Lazio and Molise National Park

Farine tipo "0"

Grano tenero di filiera 100% Lazio

Soft wheat flours type "0"

Soft wheat 100% from Lazio supply chain



Confezioni da 1kg e 25kg

PER SCHEDE TECNICHE:
www.molinoiaquone.com

Farine Senza Glutine

Gluten-free flour

FARINE SGLUTINE



Confezioni da 1kg | 5kg e 15kg

PER SCHEDE TECNICHE:
www.molinoiaquone.com

Ingredienti, lieviti e preparati per spolvero

Ingredients, yeast and flour for dusting



Confezioni da 1kg | 4kg e 5kg

PER SCHEDE TECNICHE:
www.molinoiaquone.com

Farine per **Pastelle**

Batter Flour



W. 220

LE NOSTRE FARINE
PROFESSIONALI PER
FRIGGERE

**OUR PROFESSIONAL FLOUR
FOR FRYING**

Confezioni da **25kg**

PER SCHEDE TECNICHE:
www.molinoiaquone.com

Farine tradizionali per Pasta

Traditional Pasta Flour



W. 210 / 220



**Farina per Pasta Fresca
Tipo "00" di Frumento tenero**
Confezioni da 5kg

Confezioni da **25kg**

PER SCHEDE TECNICHE:
www.molinoiaquone.com

IL MOLINO IAQUONE NASCE E PRODUCE A RIDOSSO DEL PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE, NELLA VERDISSIMA E INCONTAMINATA VALLE DI COMINO

già terra di lavoro del regno Borbonico ed al confine del regno dei Papi, due delle tradizioni dell'arte bianca (Napoletana e Romana) più importanti ed antiche, in cui laquone affonda le sue radici.

Il fondatore Rocco laquone iniziò nel 1950 con la molitura a pietra, tuttora utilizzata per le nostre 5 farine "Macina D'Altri Tempi", è seguita poi la naturale trasformazione in molino a cilindri. La Famiglia e la tradizione erano e rimangono i pilastri portanti del Molino laquone oggi come allora.

TRADIZIONALISTI DELL'INNOVAZIONE

L'antica cultura molitoria è stata poi arricchita dal progetto di Ricerca e Sviluppo (Pizza Italiana alta Qualità e Digeribilità) in cui il grande lavoro tecnico svolto da varie associazioni dai maestri pizzaioli, professionisti artigiani del mondo della panificazione, pasta fresca, pasticceria si incontra con la sapiente arte della selezione, lavorazione e miscelazione delle infinite varietà di grani, cereali alternativi e ingredienti naturali nobili quali ad esempio i lieviti madre. Un moderno laboratorio Reologico ed un centro per le prove tecniche e la formazione completano la struttura Molitoria IAQUONE, garantiscono la costanza qualitativa dei nostri prodotti e concorrono in modo fondamentale alla ricerca e sviluppo.

Verace Pizza Napoletana, Pizza al Taglio e Pizza Tonda alla Romana, Pinza, Pizza in pala, focacce pugliesi e genovesi, pizza fritta, pizza al farro, al kamut, senza glutine, pizze biologiche e da farine macinate a pietra, IAQUONE con oltre 50 prodotti professionali (farine, mix, ingredienti) offre la soluzione ideale ad ogni specifica esigenza dell'artigiano.

Prodotti professionali Per Pizza, Per Pane, Per Pasticceria, Per Pasta Fresca, Per Pastelle, Biologici, Senza Glutine Prodotti laquone sono distribuiti da 90 aziende specializzate nella ristorazione in Italia e 40 nei 5 continenti.



MOLINO IAQUONE IS SITUATED AND PRODUCES NEAR THE "PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO AND MOLISE, OVER THE GREEN AND UNCONTAMINATED VALLE DI COMINO,

land of work during the Borbonic Reign and in proximity to the State of the Church. The area is the heart of the Neapolitan and Roman "white art" which is the roots of our work at Molino Iaquone.

The Founder, Rocco Iaquone started off with a stonemill in 1950, the same we are using today to produce the 5 types of "Macina d' Altri Tempi". In the following years the production plant followed the technological trend and developed the modern roller mill production plant.

Family and Tradition were and will remain the pillars of Molino Iaquone.

WE BRING TRADITION INTO INNOVATION

The ancient milling culture has been enriched with the Research Project "High Digestibility and Quality Italian Pizza" that met the approval of many Italian pizza associations, professional bakers, confectioner and pasta artisans with our knowledge of grains selection, processing and blending of natural ingredients such as mother dough.

Our modern bio-chemical lab and professional training center are essential elements of our production process and an important mean to achieve our quality standards.

Verace Piazza Napoletana, Pizza al Taglio e Pizza Tonda alla Romana; Pinza in Pala; Pugliese and Genovese Focaccia; Fried Pizza; Spelt, Kamut and Gluten Free Pizza; Organic Pizza and Stone-milled flour pizza. Molino Iaquone with more than 50 professional products including flour, mix and ingredients, provides a bespoke solution to the artisan.

Our Professional Products for Pizza, Bread, Bakery, Fresh Pasta, Batter, Organic, Gluten Free are delivered by more than 90 retailers in Italy and 40 global leading retailers in the food service industry.





www.molinoiaquone.com