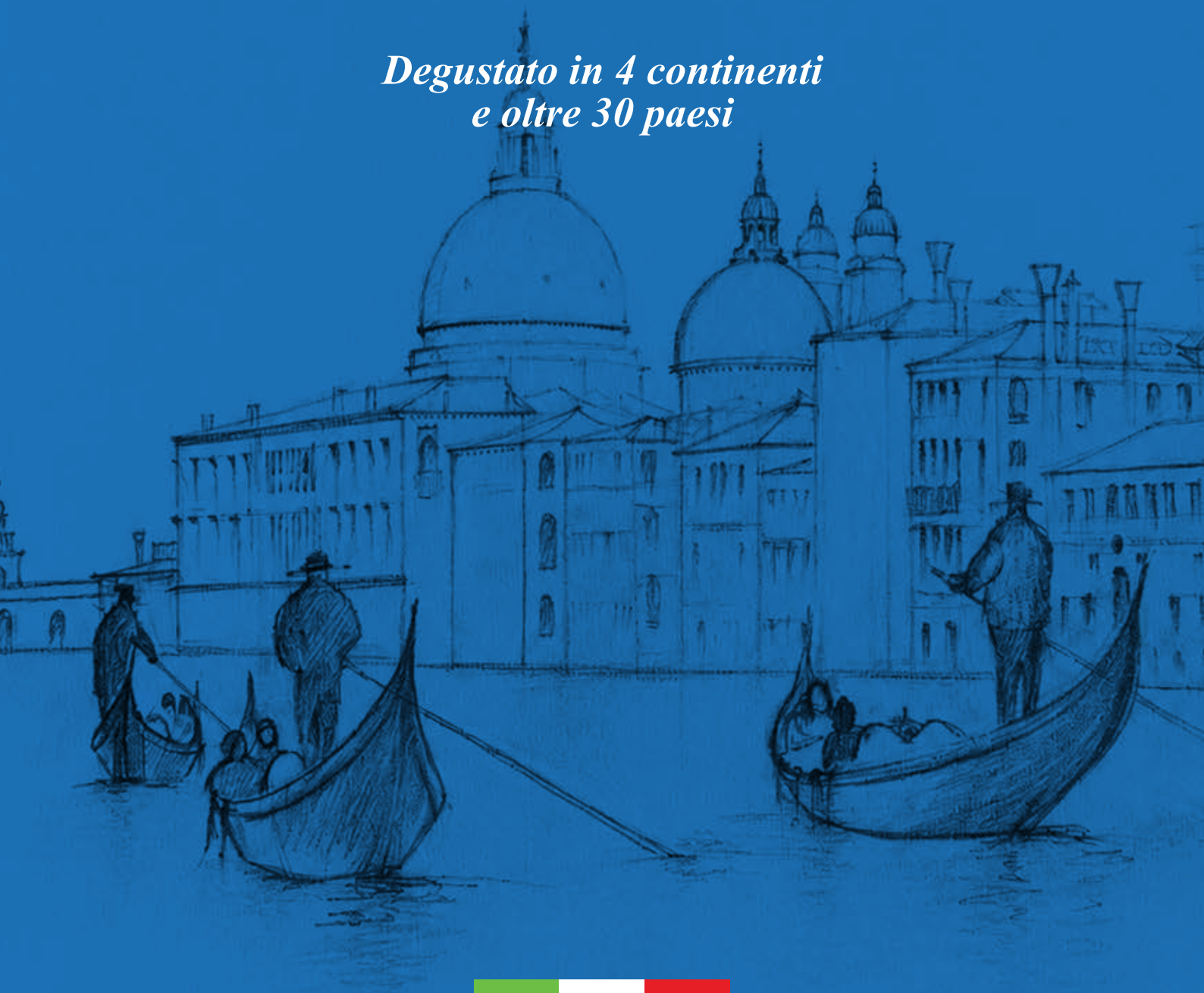


# ola

## *Farina & Pasta*

*Degustato in 4 continenti  
e oltre 30 paesi*



# Da dove tutto è iniziato...



## Da 240 anni

### *Perche OLA?*

La nostra storia è legata al grano, coltivato con generosità e passione da generazione a generazione. L'esperienza maturata negli anni ci permette di garantire elevatissimi standard qualitativi, nonché di preservare al massimo la naturalità e l'autenticità dei sapori.

**Da oltre 240 anni** la scelta del grano di primissima qualità e l'accurato processo di lavorazione danno vita ad un prodotto unico, per palati esigenti.

### *Why OLA?*

Our history is deeply connected to wheat, cultivated with generosity and passion from generation to generation. The experience gained over the years allows us to guarantee the highest quality standards, while preserving the naturalness and authenticity of flavors to the fullest.

**For over 240 years**, the selection of the finest quality wheat and the meticulous production process have brought to life a unique product, crafted for the most discerning palates.

## Farine OLA

La tradizione del nostro molino è dedicata a tutti gli appassionati che amano esprimere la propria creatività in cucina, con ricette dal gusto autentico e inimitabile. Tra i nostri diversi formati disponibili, evidenziamo il nuovo formato da 1 kg in polipropilene (PP), che garantisce autenticità e la massima naturalità dei sapori.

## OLA Flours

The tradition of our mill is dedicated to all enthusiasts who love expressing their creativity in the kitchen, through recipes with an authentic and unmistakable taste. Among our various available formats, we proudly highlight the new 1 kg polypropylene (PP5) packaging, designed to preserve authenticity and the maximum naturalness of flavors.



### Pizza

Farina ideale per impasti ben idratati, leggeri e a lievitazione perfetta. Consigliata per tutti i tipi di pizza. Ottima per la classica pizza Napoletana.

### Pizza Flour

Ideal flour for well-hydrated, light doughs with perfect leavening. Recommended for all types of pizza. Excellent for classic Neapolitan pizza.

 1 kg | 5 kg | 10 kg | 15 kg | 25 kg  "00"  12.57 g



### Farina Integrale

Prodotta dalla macinazione del chicco di grano con germe e crusca naturalmente presenti. Profumo genuino dopo la cottura. Raccomandata per la dieta mediterranea.

### Integral Flour

Produced from the milling of the wheat grain with naturally preserved germ and bran. Genuine aroma after baking. Recommended for the Mediterranean diet.

 1 kg | 5 kg | 10 kg | 15 kg | 25 kg  100%  12.6 g



### Tipo "00"

Farina di grano tenero tipo "00", ottenuta dalla macinazione dei migliori grani selezionati a livello mondiale. Il suo valore proteico assicura tenuta e stabilità a ogni impasto e favorisce una migliore resistenza alla lievitazione, sia a temperatura ambiente che controllata.

### All purposes

Type "00" soft wheat flour, obtained from the milling of the finest selected grains from around the world. Its protein value ensures strength and stability for every dough, while promoting better resistance during leavening, both at room temperature and under controlled temperatures.

 1 kg | 5 kg | 10 kg | 15 kg | 25 kg  "00"  12.57 g



### Bio

Farina biologica ottenuta dalla macinazione di cereali coltivati tramite agricoltura biologica, senza l'uso di pesticidi, diserbanti o sostanze chimiche di sintesi. Garantisce la totale assenza di organismi geneticamente modificati (OGM) ed è sottoposta a rigorosi controlli di conformità.

### Bio Flour

Organic flour obtained from the milling of cereals grown through organic farming, without the use of pesticides, herbicides, or synthetic chemicals. It guarantees the complete absence of genetically modified organisms (GMOs) and undergoes strict compliance controls.

 1 kg | 5 kg | 10 kg | 15 kg | 25 kg  "00"  12.52 g



### Farina Superiore

Farina di grano tenero tipo "00", adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti a lunga lievitazione, dove sono richieste elasticità e resistenza. Consigliata anche per tutti gli impasti con maturazione a temperatura controllata. Ottima per i rinfreschi di lievito madre.

### Super Flour

Type "00" soft wheat flour, suitable for all direct and indirect long-leavening doughs where elasticity and strength are required. Also recommended for doughs with controlled-temperature maturation. Excellent for sourdough refreshment.

 1 kg | 5 kg | 10 kg | 15 kg | 25 kg  "00"  14.5 g



### Farina di segale

La farina di segale è composta al 100% da chicchi di segale macinati. Ottima fonte di fibre, proteine, vitamine e minerali come ferro e magnesio, risulta più facile da digerire e più salutare rispetto alle farine bianche. Ideale per la preparazione di pane tradizionale o dietetico.

### Rye Flour

Rye flour is made 100% from milled rye grains. An excellent source of fiber, proteins, vitamins, and minerals such as iron and magnesium, it is easier to digest and healthier than white flours. Ideal for the preparation of traditional or dietary bread.

 1 kg | 5 kg | 10 kg | 15 kg | 25 kg  100%  12.57 g



### Mais Bianco

La farina di mais bianco si ottiene dalla macinazione di varietà di mais prive di pigmenti carotenoidi. È naturalmente senza glutine, ricca di fibre e ad alta digeribilità. Ha un sapore più delicato rispetto alla classica farina gialla.

### White Corn Flour

White corn flour is obtained from the milling of corn varieties without carotenoid pigments. It is naturally gluten-free, rich in fiber, and highly digestible. It has a more delicate flavor compared to traditional yellow corn flour.

 1 kg | 5 kg | 10 kg | 15 kg | 25 kg  7 g



### Farina di Mais

La farina di mais giallo è una farina ottenuta dalla macinazione dei chicchi di mais essiccati. Essendo naturalmente priva di glutine, è un ingrediente ideale per celiaci e intolleranti. È ricca di carboidrati.

### Yellow Corn Flour

Yellow corn flour is obtained from the milling of dried corn kernels. Being naturally gluten-free, it is an ideal ingredient for people with celiac disease and gluten intolerances. It is rich in carbohydrates.

 1 kg | 5 kg | 10 kg | 15 kg | 25 kg  7.2 g



### Farin UP

Le farine speciali Farin UP sono miscele e varietà di grani create per aggiungere sapore, profumo e consistenza ai tuoi impasti, distinguendosi dal gusto neutro delle farine raffinate.

Farin UP Classica, Farin UP Gusto Vaniglia e Farin UP Gusto Arancia rendono speciali i tuoi dolci.

### Farin UP

Farin UP special flours are blends and grain varieties created to add flavor, aroma, and texture to your doughs, standing out from the neutral taste of refined flours.

Farin UP Classica, Farin UP Vanilla Flavor, and Farin UP Orange Flavor make your desserts truly special.



0,5 kg



55%



9 g



### Polenta

La polenta è un ricco piatto tipico del Nord Italia, in particolare della Valle d'Aosta e del Piemonte. Si prepara arricchendola con abbondante burro e formaggi, che vengono fusi al suo interno per renderla filante e super cremosa.

### Polenta

Polenta is a rich traditional dish from Northern Italy, especially from the Aosta Valley and Piedmont regions. It is prepared by enriching it with plenty of butter and cheese, which melt inside to make it smooth, stretchy, and extra creamy.



0.5 kg



## *Il* **Presidente**

Noi di Atlas Corporation, crediamo che i grandi marchi alimentari nascano dalla fiducia. OLA ha conquistato un posto nelle case europee grazie a prodotti affidabili, qualità costante, standard moderni e una profonda attenzione alle esigenze delle famiglie.

Oggi, mentre OLA evolve da marchio di farine di riferimento a piattaforma alimentare più ampia e innovativa, il nostro impegno resta immutato: creare con cura, migliorare senza compromessi e offrire prodotti che rappresentino pienamente i valori del nostro gruppo: qualità, innovazione e responsabilità nel lungo termine.

At Atlas Corporation, we believe the strongest food brands are built on trust. OLA has earned its place in European homes by offering products people can rely on every day with consistent quality, modern standards, and a deep understanding of what families want on their table.

As OLA grows from a trusted flour brand into a broader food platform, our commitment remains the same: to build with care, improve without compromise, and bring to market products that reflect the values of our group, quality, innovation, and long-term responsibility.

*Dervish Domi*

**President & Chairman of the Board  
Atlas Corporation**





*Impieghiamo esclusivamente acqua pura  
di sorgente proveniente dalle vicine Dolomiti.*





## Linea Classica

---

La Pasta OLA viene trafilata al bronzo: un tipo di pasta il cui impasto, composto da semola di grano duro e acqua, viene estruso attraverso stampi in bronzo, detti "trafile". Questo processo crea una superficie opaca, ruvida e porosa, ideale per trattenere sughi e condimenti in modo eccellente.

OLA pasta is bronze-drawn: a type of pasta whose dough, made from durum wheat semolina and water, is extruded through bronze dies known as "trafile." This process creates a matte, rough, and porous surface, ideal for holding sauces and seasonings exceptionally well.



Farfalle



Mezzi Rigatoni



Penne Rigate



Fusilli



Lumaconi Rigati



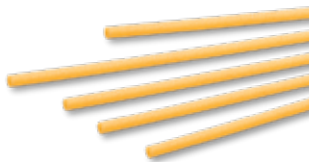
Rigatoni



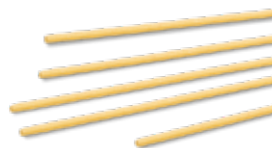
Mezze Penne Rigate



Stelline



Bucatini



Spaghetti



Linguine



Spaghettoni



Ditali Rigati

# Linea Biologico

La pasta biologica trafilata unisce il rispetto per l'ambiente e la salute, grazie all'agricoltura biologica e alla lavorazione artigianale. Grazie alla trafilatura in bronzo, la pasta assume una consistenza ruvida e porosa, ideale per trattenere sughì e condimenti, risultando anche piú digeribile.

Organic bronze-drawn pasta combines respect for the environment and health, thanks to organic farming and artisanal production. Thanks to bronze die extrusion, the pasta develops a rough and porous texture, ideal for holding sauces and seasonings, while also being easier to digest.



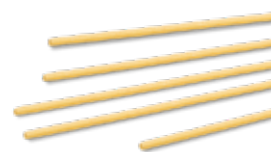
Risoni



Fusilli



Penne Rigate



Spaghetti



# Linea Biologico Integrale

La pasta integrale trafilata al bronzo unisce i benefici nutrizionali della farina di grano duro integrale (ricca di fibre) alla rugosità tipica della lavorazione al bronzo.

Bronze-drawn whole wheat pasta combines the nutritional benefits of whole durum wheat flour (rich in fiber) with the characteristic rough texture of bronze die processing.



Fusilli



Mezzi Rigatoni



Penne Rigate



Linguine



# Linea Speciale

La linea speciale si caratterizza per le diverse forme richieste dalla tradizione della nostra cucina italiana. Questa linea utilizza la trafilatura al bronzo, che permette un'ideale legatura con i vari sughi.

The special line is characterized by the different shapes required by the tradition of Italian cuisine. This line uses bronze die extrusion, which ensures an ideal binding with various sauces.



Spaghetti Con Archetto



Mezzi Paccheri



Paccheri Lisci



Calamarata





# ola

*Farina & Pasta*

## Contact



+39 3313 228918



+44 7464 080922



export@ola-foods.com



info@ola-foods.com



www.ola-foods.com



olafoods\_



Ola Foods



olafoods-al

*Degustato in 4 continenti  
e oltre 30 paesi*

