



Catalogo

FARINE

SPECIALI





FARINE SPECIALI



10kg

Cod. 23000442

00 VERDE

W 240 - 260

Idratazione consigliata per risultato ottimale da 52% a 58%.

Ideale per impasti a breve e media lievitazione.

10kg

Cod. 23000441

00 AZZURRA

W 320 - 350

Idratazione consigliata per risultato ottimale da 60% a 65%.

Ideale per impasti a lunghe maturazioni.



10kg

Cod. 23000443

00 ROSSA

W 360 - 380

Ideale per impasti a lunghe maturazioni, biga ed alte idratazioni.

Idratazione ottimale da 63% a 70%.



10kg

Cod. 23000480

00 GIALLA

W 200 - 220

Ideale per impasti a breve lievitazione e focacceria.
Idratazione ottimale da 50% a 55%.



10kg

Cod. 23000444

00 MARRONE

W 440 - 460

Ideale per alte idratazioni, taglio di farine deboli ed impasti con maturazioni molto lunghe.
Idratazione ottimale da 65% a 100%.

10kg

Cod. 23000445

SOIA

Semilavorato adatto sia come mix da taglio che per utilizzo in purezza.
Idratazione ottimale da 60% ad 80%.





FARINE
SPECIALI

10kg

Cod. 23100294

SPOLVERO

*L'impasto non appiccica.
Crosta gradevole e croccante.
Prolunga la fragranza delle pizze.
Non fa polvere.*



10kg

Cod. 23100321

SEMOLA RIMACINATA

*Utilizzata principalmente per la preparazione
del pane pugliese.*

5Kg

Cod. 23000352

IL MATTARELLO

Adatta per la preparazione di pasta fresca anche al torchio o ripiena.

FARINE
SPECIALI



10Kg

Cod. 23000504

PRIMITIVA

W 280 - 300

Indicata per focacce e per impasti diretti con brevi o medie lievitazioni nel campo della pizzeria.

5Kg

Cod. 23100348

SEMOLA GRANO DURO

Ideale per la produzione di tutti i tipi di pasta.





FARINE
SPECIALI

Altre **FARINE Speciali**

Cod. 23000479

FARINA 0 SOFFIO ML W265/285 KG 25

Farina zero a bassa germinazione per tecniche classiche e intenso sapore. Idratazione ottimale da 60% a 70%.

Cod. 23000481

FARINA 0 PIZZA COUNTRY KG 10

Semilavorato a germe integrale e soia, utilizzato in purezza per medie e lunghe lievitazioni e impasti profumati. Idratazione ottimale da 65% a 70%.

Cod. 23000482

FARINA 2 PRIMITIVA 400 W 400/450 KG10

Ideale per bighe, idratazione ottimale dal 70% al 90%.

Cod. 23050322

FARINA INTEGRALE PRIMITIVA KG10

Ideale per bighe, idratazione ottimale dal 70% al 90%.



Cod. 23050321

MIX FARINA MULTICEREALI KG10

Farina di cereali senza semi, ideale per panificazione o pizzeria, tagliata o in purezza.

Cod. 23050323

PREP. PIZZA GRANOZERO SENZA GLUTINE

Preparato per pane, pizza e dolci gluten-free e lactose-free.

Cod. 23050325

MADRE ACIDA KG 10

Selezionata dopo numerosissime prove, partendo da una biga di grani teneri pregiati, più volte rinfrescata e alla fine del ciclo, disidratata e arricchita con enzimi di frumento e di malto, raggiunge in breve tempo un'acidità ottimale per avere un impasto ricco di aromi e profumi. L'aggiunta della Madre Acida nella misura del 3% (rispetto alla farina) per tutti gli impasti permette di esaltare il caratteristico profumo della pizza, rendere più estensibile l'impasto, migliorare la lavorabilità della pasta. Non sostituisce il lievito

Cod. 23050326

PREP. MADRE ACIDA ATTIVA KG1

Permette di sostituire completamente l'utilizzo del lievito. Conferisce all'impasto l'aroma ed il profumo tipici della fermentazione lattica e acetica esaltando i timbri aromatici.

Cod. 40150189

LIEVITO BIRRA NUAGE GR500

Il lievito di birra istantaneo "Nuage" si attiva a temperatura ambiente, può essere addirittura miscelato direttamente con la farina e la sua "ripresa" con la tecnica del freddo sarà immediata.



Catalogo

FARINNE SPECIALI

