

NUOVA LINEA PIZZERIA

NEW PIZZA LINE



Mangianapoli FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

COMMON WHEAT FLOUR TYPE "00"

Ideale per lievitazioni lunghe e per pizze dal tipico gusto mediterraneo
Perfect for long rising, for typically mediterranean pizzas

W: 330-370
P/L: 0.4-0.6
Stabilità/*Stability*: 16/18 minuti
Assorbimento/*Absorption*: 56% min.
Glutine/*Gluten*: 13,5% min.

Confezione/Bag: **25 Kg**
Cod. prodotto: **33056025**
Cod. EAN: **8 004493 311621**



Mangiami Ancora FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

COMMON WHEAT FLOUR TYPE "00"

Adatta a tutti i tipi di lievitazione, per pizze leggere ed invitanti
Suitable for all types of rising, for light and appealing pizzas

W: 270-320
P/L: 0.5-0.6
Stabilità/*Stability*: 8/12 minuti
Assorbimento/*Absorption*: 55% min.
Glutine/*Gluten*: 11% min.

Confezione/Bag: **25 Kg**
Cod. prodotto: **33036025**
Cod. EAN: **8 004493 311614**



C'era una Volta SEMOLA DI GRANO DURO

DURUM WHEAT SEMOLINA

Ideale per lievitazioni tradizionali e per pizze soffici e gustose
Perfect for traditional rising, for soft and tasty pizzas

W: 150-200
P/L: 0.6-0.8
Glutine/*Gluten*: 10.5% min.
Proteine/*Protein*: 12% min.
Colore/*Colour*: B 22

Confezione/Bag: **25 Kg**
Cod. prodotto: **35016025**
Cod. EAN: **8 004493 311645**



La Voglia Matta FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

COMMON WHEAT FLOUR TYPE "00"

Ideale per lievitazioni veloci, per pizze friabili e fragranti
Perfect for quick rising, for fragrant and crumbly pizzas

W: 180/230
P/L: 0.4-0.6
Stabilità/*Stability*: 2/5 minuti
Assorbimento/*Absorption*: 53% min.
Glutine/*Gluten*: 9% min.

Confezione/Bag: **25 Kg**
Cod. prodotto: **33026025**
Cod. EAN: **8 004493 311607**



Primo Tocco FARINA DI GRANO DURO

DURUM WHEAT FLOUR

Agevola la manipolazione dell'impasto, per esaltare il "tocco" del pizzaiolo
It makes it easier to work the dough, enhancing the "touch" del pizzaiolo

W: 210/260
P/L: 2.2-2.5
Glutine/*Gluten*: 10% min.
Proteine/*Protein*: 12% min.

Confezione/Bag: **10 Kg**
Cod. prodotto: **35076025**
Cod. EAN: **8 004493 311638**

Tutte le farine e le semole della Molino Alimonti SpA sono ottenute secondo le buone norme di fabbricazione a garanzia della conformità igienico-sanitaria dei prodotti in applicazione del Decreto Legislativo N. 155/97 (Sistema H.A.C.C.P.).

Le materie prime utilizzate e i cicli produttivi implementati escludono l'utilizzo di organismi geneticamente modificati e la possibilità di cross contamination.