



***SCHEDE DI PRODOTTO***  
***LINEA***  
***TRADIZIONALE***  
***PIZZERIA***



# ***LE SPECIALI MISCELE E FARINE PER LE PIZZERIE***

## ***➤ PRODOTTI SPECIALISTICI***

Materie prime specifiche, selezionate e mirate alla destinazione d'uso. Aggiunta di ingredienti naturali: malto, germe di grano, glutine, amidi, farine specifiche, che esaltano le qualità della farina di base, per ottenere una resa migliore nel prodotto finale.

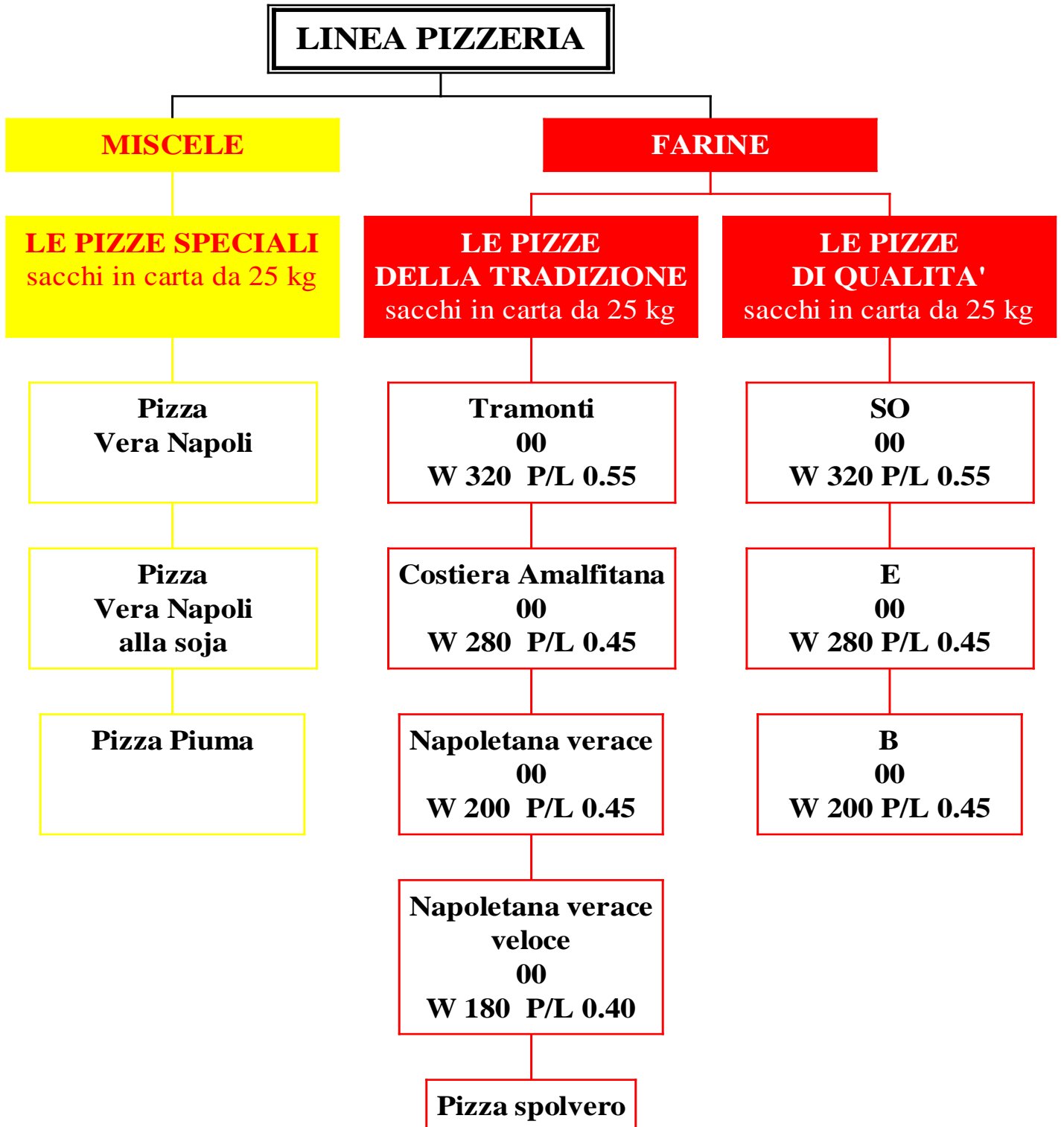
## ***➤ PRODOTTI NATURALI***

Ingredienti totalmente naturali, senza conservanti né additivi chimici.

## ***➤ GARANZIA E COSTANZA NEL RISULTATO***

Bilanciamento tra i diversi tipi di enzimi presenti nella farina, per rendere il prodotto meglio lievitato, croccante, gustoso e digeribile.

Titolo diagramma





## LE PIZZE SPECIALI



# PIZZA VERA NAPOLI

## *La vera pizza napoletana sottile e croccante*

<b><i>Caratteristiche</i></b>	Miscela particolarmente equilibrata formata da farine di grano tenero selezionato, semola rimacinata di grano duro, germe di grano e malto per ottenere una pizza sottile come richiesto dalla migliore tradizione napoletana: fragrante, croccante e digeribile.
<b><i>Analisi biologiche</i></b>	Carica batterica totale: < 50.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.000 ufc/g Coliformi fecali: <i>assente in 1g</i> Salmonella: <i>assente in 25 g</i>
<b><i>Lavorazione</i></b>	La miscela di grani selezionati permette di ottenere un impasto che abbia un buon assorbimento d'acqua, una buona strutturazione e sufficiente elasticità in modo che possa essere steso senza che ritorni o strappi. La presenza della semola esalta le già ottime caratteristiche reologiche della farina e il germe di grano conferisce un maggior sapore e fragranza.
<b><i>Risultato finale</i></b>	La particolare struttura proteica dell'impasto rende la pizza croccante evitando il classico "effetto chewing-gum" che si manifesta alcuni minuti dopo la cottura; la pizza risulta croccante, fragrante con il tipico colore dorato nel rispetto della migliore tradizione napoletana.
<b><i>Ricetta base</i></b>	Per ottenere <b>10 kg d'impasto (temperatura ambiente 21°C, acqua 25°C)</b> : 3,6 l acqua, 6,4 kg di miscela "Pizza Vera Napoli", 20 g di lievito di birra, 180 g olio d'oliva, 180 g sale. Impastare per 15-18' con impastatrice a spirale (veloce) o 25' con impastatrice a forcella (lenta). Temperatura impasto finale: 24°C. Far riposare l'impasto per 30' a temperatura ambiente. Formare delle palline da 180 g circa o della pezzatura desiderata. Far lievitare le pastelle per 12 h in frigorifero (+4°C) o per 4-6 ore a temperatura ambiente.



## LE PIZZE SPECIALI



# PIZZA VERA NAPOLI ALLA SOJA

## *La vera pizza napoletana sottile e croccante*

<b>Caratteristiche</b>	Miscela particolarmente equilibrata formata da farine di grano tenero selezionato, soja tostata, semola rimacinata di grano duro, germe di grano e malto per ottenere una pizza sottile come richiesto dalla migliore tradizione napoletana: fragrante, croccante, digeribile e dal gusto particolare.
<b>Analisi biologiche</b>	Carica batterica totale: < 50.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.000 ufc/g Coliformi fecali: <i>assente in 1g</i> Salmonella: <i>assente in 25 g</i>
<b>Lavorazione</b>	La miscela di grani selezionati permette di ottenere un impasto che abbia un buon assorbimento d'acqua, una buona strutturazione e sufficiente elasticità in modo che possa essere steso senza che ritorni o strappi. La presenza della semola esalta le già ottime caratteristiche reologiche della farina e il germe di grano conferisce un maggior sapore e fragranza. La soja infine personalizza il gusto di questo prodotto.
<b>Risultato finale</b>	La particolare struttura proteica dell'impasto rende la pizza croccante evitando il classico "effetto chewing-gum" che si manifesta alcuni minuti dopo la cottura; la pizza risulta croccante, fragrante con il tipico colore dorato nel rispetto della migliore tradizione napoletana
<b>Ricetta base</b>	Per ottenere <b>10 kg d'impasto (temperatura ambiente 21°C, acqua 25°C)</b> : 3,6 l acqua, 6,4 kg di miscela "Pizza Vera Napoli alla soja", 20 g di lievito di birra, 180 g olio d'oliva, 180 g sale. Impastare per 15-18' con impastatrice a spirale (veloce) o 25' con impastatrice a forcella (lenta). Far riposare l'impasto per 35' a temperatura ambiente. Formare delle palline da 180 g circa o della pezzatura desiderata. Far lievitare le pastelle per 12 h in frigorifero (+4°C) o per 4-6 ore a temperatura ambiente.



## LE PIZZE SPECIALI



# PIZZA PIUMA

## *La vera pizza alta e soffice*

<b><i>Caratteristiche</i></b>	Miscela ottenuta dalla macinazione di una selezione di grani particolarmente pregiati e macinati in modo da garantire un alto standard qualitativo. A questa farina base sono miscelati particolari ingredienti naturali (latte in polvere, lecitina di soja, malto) che rendono il prodotto finale estremamente soffice e leggero (da cui il nome Pizza Piuma).
<b><i>Analisi biologiche</i></b>	Carica batterica totale: < 50.000 ufc/g Lieviti: <2.500 ufc/g Muffe: < 2.000 ufc/g Coliformi fecali: <i>assente in 1g</i> Salmonella: <i>assente in 25 g</i>
<b><i>Lavorazione</i></b>	La componente proteica e l'aggiunta di ingredienti particolari consente di ottenere una buona strutturazione dell'impasto e garantisce una facile lavorabilità. Il prodotto si stende bene e ha una grande facilità di esecuzione.
<b><i>Risultato finale</i></b>	Il prodotto così ottenuto ha un maggior volume, una porosità / alveolatura più fine e regolare che conferisce al prodotto cotto maggior sviluppo e sofficità, mantenendo la freschezza della pizza nel tempo. Ideale per la produzione di pizza al trancio, in teglia e per panettieri.
<b><i>Ricetta base</i></b>	Per ottenere <b>10 kg d'impasto (temperatura ambiente 21°C, acqua 25°C)</b> : 3 l acqua, 6 kg di miscela "Pizza Piuma", 180 g di lievito di birra, 360 g olio d'oliva, 120 g sale. Impastare per 20' con impastatrice a spirale (veloce) o 30' con impastatrice a forcella (lenta). Far puntare l'impasto per 10' a temperatura ambiente. Formare le palline da 1-1,1 kg o della pezzatura desiderata. Far riposare le pastelle per 30' a temperatura ambiente. Stendere l'impasto nelle teglie e lasciare lievitare per circa 45'. Farcire a piacere e infornare a 240°C per 15/18 '.



**LE PIZZE  
DELLA TRADIZIONE**



**FARINA 00 TRAMONTI**

**La tradizionale pizza italiana \_ LUNGA LIEVITAZIONE**

<b>Caratteristiche</b>	Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani europei miscelati con un'alta percentuale di grani canadesi.
<b>Analisi biologiche</b>	Carica batterica totale: < 50.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.000 ufc/g Coliformi fecali: <i>assente in 1g</i> Salmonella: <i>assente in 25 g</i>
<b>Note tecniche</b>	Ceneri 0,50%; Umidità 14,5%; Glutine umido 36 (g/100g); Falling Number 350; Chopin: W 320 P/L 0,55; Farinografo: assorbimento 58% stabilità 15'.
<b>Lavorazione</b>	L'ottimo rapporto fra la quantità e la qualità delle proteine del glutine conferisce a questa farina la forza bilanciata per impasti a lunghissima lievitazione (24-36h). Assorbe fino al 58% d'acqua: 11 d'acqua per 1600-1700 g di farina secondo il tipo di impastatrice. Utilizzata in tutte le stagioni, dimostra una particolare tenuta al caldo della stagione estiva.
<b>Risultato finale</b>	Il corretto impiego di questa farina in lavorazioni a lunga lievitazione permette di ottenere una pasta base, una volta cotta, tenera, croccante, ben digeribile e gustosa.
<b>Ricetta base</b>	Per ottenere <b>10 kg d'impasto (temperatura ambiente 21°C, acqua 25°C)</b> : 3,6 l acqua, 6,4 kg di farina "Tramonti", 20 g di lievito di birra, 180 g olio d'oliva, 180 g sale. Impastare per 18-22' con impastatrice a spirale (veloce) o 30' con impastatrice a forcilla (lenta). Far riposare l'impasto per 30' a temperatura ambiente; formare le palline da 180 g circa o della pezzatura desiderata. Far lievitare le pastelle per 24 h in frigorifero (+4°C) o per 6-8 ore a temperatura ambiente.
<b>Shelf -life</b>	8 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto



**LE PIZZE  
DELLA TRADIZIONE**



**FARINA 00 COSTIERA AMALFITANA**

***La tradizionale pizza italiana \_ MEDIA LIEVITAZIONE***

<b><i>Caratteristiche</i></b>	Farina di media forza ottenuta dalla miscela di grani selezionati macinati secondo un diagramma di macinazione lungo, che non “stressa” le componenti del grano e rende la farina ben equilibrata.
<b><i>Analisi biologiche</i></b>	Carica batterica totale: < 50.000 ufc/g Lieviti: <2.500 ufc/g Muffe: < 2.000 ufc/g Coliformi fecali: <i>assente in 1g</i> Salmonella: <i>assente in 25 g</i>
<b><i>Note tecniche</i></b>	Ceneri 0,50%; Umidità 14,5%; Glutine umido 32%; Falling Number 340; Chopin: W 280 P/L 0,55; Farinografo: assorbimento 56% stabilità 11’.
<b><i>Lavorazione</i></b>	La particolare composizione di questa farina consente di ottenere un impasto ben strutturato, facilmente lavorabile con un buon assorbimento d’acqua. Ideale per lavorazioni tradizionali di media durata.
<b><i>Risultato finale</i></b>	Consente di ottenere una pasta croccante che mantiene la sua struttura anche dopo la cottura evitando il difetto di “gommosità”. La pizza si presenta quindi gustosa e ben digeribile.
<b><i>Ricetta base</i></b>	Per ottenere <b>10 kg d’impasto (temperatura ambiente: 21°C; acqua 25°C)</b> : 3,5 l acqua; 6,5 kg di farina “Costiera”; 20 g di lievito di birra; 20 g zucchero; 180 g olio d’oliva; 180 g sale; impastare per 16’-20’ con impastatrice a spirale (veloce) o 25’ con impastatrice a forcilla (lenta); far riposare l’impasto per 30’ a temperatura ambiente; formare le palline da 180 g circa o della pezzatura desiderata; far lievitare le pastelle per 12-16 h in frigorifero o per 4-6 ore a temperatura ambiente.
<b><i>Shelf- life</i></b>	8 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto



**LE PIZZE  
DELLA TRADIZIONE**



**FARINA 00 NAPOLETANA VERACE**

***La tradizionale pizza italiana \_ CORTA LIEVITAZIONE***

<b><i>Caratteristiche</i></b>	Farina di media forza ottenuta dalla macinazione dei migliori grani nazionali lievemente corretta con equilibrati grani di forza per garantire la costanza delle caratteristiche.
<b><i>Analisi biologiche</i></b>	Carica batterica totale: < 50.000 ufc/g Lieviti: <2.500 ufc/g Muffe: < 2.000 ufc/g Coliformi fecali: <i>assente in 1g</i> Salmonella: <i>assente in 25 g</i>
<b><i>Note tecniche</i></b>	Ceneri 0,50%; Umidità 14,5%; Glutine umido 28%; Falling Number 275; Chopin: W 200 P/L 0,45; Farinografo: assorbimento 54,5% stabilità 6'.
<b><i>Lavorazione</i></b>	Ideale per lavorazioni con lievitazione che varia dalle 3 alle 8 ore; assorbe il 50% di acqua nell'impasto. È importante, in funzione della durata del tempo di lievitazione, ricercare e controllare costantemente le variabili reologiche fondamentali: - tempo d'impastamento - dosaggio del lievito - quantità e temperatura dell'acqua
<b><i>Risultato finale</i></b>	Il corretto impiego della metodica consente di ottenere una pasta croccante evitando il difetto di "gommosità" tipico delle lavorazioni a corta lievitazione.
<b><i>Ricetta base</i></b>	Per ottenere <b>10 kg d'impasto (temperatura ambiente: 21°C; acqua 25°C)</b> : 3,5 l acqua; 6,5 kg di farina "Verace"; 15 g di lievito di birra; 20 g zucchero; 180 g olio extra vergine d'oliva; 180 g sale; impastare per 14'-18' con impastatrice a spirale (veloce) o 25' con impastatrice a forcilla (lenta); far riposare l'impasto per 30' a temperatura ambiente; formare le palline da 180 g circa o della pezzatura desiderata; far lievitare le pastelle per 3/4 h a temperatura ambiente negli appositi cassettei.
<b><i>Shelf -life</i></b>	8 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto



**LE PIZZE  
DELLA TRADIZIONE**

**PIZZA SPOLVERO**

<b><i>Caratteristiche</i></b>	Semola di grano duro ottenuta dai migliori grani nazionali ed esteri. Composizione miscela 75 % grano duro americano 25 % grano duro nazionale
<b><i>Analisi biologiche</i></b>	Carica batterica totale: < 50.000 ufc/g Lieviti: <2.500 ufc/g Muffe: < 2.000 ufc/g Coliformi fecali: <i>assente in 1g</i> Salmonella: <i>assente in 25 g</i>
<b><i>Note tecniche</i></b>	Umidità 15 %, ceneri (%s.s) <0,90, glutine (%s.s.) 10, indice di giallo (Minolta) 28 –33, cellulosa 0.3, sostanze azotate 12 – 13.5 (% s.s.)
<b><i>Lavorazione</i></b>	Prodotto caratterizzato da una granulometria piuttosto grossa, a granuli a punte arrotondate che facilitano lo slittamento della pizza pronta sul banco da lavoro e sulla pala.
<b><i>Shelf -life</i></b>	8 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto



**LE PIZZE  
DI QUALITA'**



## **FARINA 00 SO**

***La tradizionale pizza italiana \_ LUNGA LIEVITAZIONE***

<b><i>Caratteristiche</i></b>	Farina ottenuta dalla macinazione di miscele di grani con elevata percentuale di grano "Manitoba" e grani teneri di elevata qualità, presenta buone caratteristiche di forza, tenuta, elasticità. La pizza ottenuta si presenta ben fragrante e gustosa.
<b><i>Analisi biologiche</i></b>	Carica batterica totale: < 50.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.000 ufc/g Coliformi fecali: <i>assente in 1g</i> Salmonella: <i>assente in 25 g</i>
<b><i>Note tecniche</i></b>	Ceneri 0,55%; Umidità 14,5%; Glutine umido 36%; Falling Number 350; Chopin: W 320 P/L 0,55; Farinografo: assorbimento 58% stabilità 15'
<b><i>Lavorazione</i></b>	L'ottimo rapporto fra la quantità e la qualità delle proteine del glutine conferisce a questa farina la forza bilanciata per impasti a lunghissima lievitazione (24-36h). Assorbe fino al 58% d'acqua: 1 l d'acqua per 1600-1700 g di farina secondo il tipo di impastatrice. Utilizzata in tutte le stagioni, dimostra una particolare tenuta al caldo della stagione estiva.
<b><i>Risultato finale</i></b>	Il corretto impiego di questa farina in lavorazioni a lunga lievitazione permette di ottenere una pasta base, una volta cotta, tenera, croccante, ben digeribile e gustosa. L'utilizzo di grani tipo Manitoba conferisce al prodotto finito un'aroma e una fragranza particolare.
<b><i>Ricetta base</i></b>	Per ottenere <b>10 kg d'impasto (temperatura ambiente 21°C, acqua 25°C)</b> : 3,6 l acqua, 6,4 kg di farina "SO", 20 g di lievito di birra, 180 g olio d'oliva, 180 g sale. Impastare per 18-22' con impastatrice a spirale (veloce) o 30' con impastatrice a forcilla (lenta). Far riposare l'impasto per 30' a temperatura ambiente; formare le palline da 180 g circa o della pezzatura desiderata. Far lievitare le pastelle per 24 h in frigorifero (+4°C) o per 6-8 ore a temperatura ambiente.
<b><i>Shelf -life</i></b>	8 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto



**LE PIZZE  
DI QUALITA'**



## **FARINA 00 E**

***La tradizionale pizza italiana \_ MEDIA LIEVITAZIONE***

<b><i>Caratteristiche</i></b>	Farina ottenuta dalla macinazione di grani teneri nazionali rinforzati con grani americani, con forte capacità fermentativa, adatta a lavorazioni relativamente veloci, la pizza si presenta tenera e fragrante.
<b><i>Note tecniche</i></b>	Ceneri 0,55%; Umidità 14,5%; Glutine umido 34%; Falling Number 350; Chopin: W 280 P/L 0,45; Farinografo: assorbimento 56% stabilità 11'
<b><i>Analisi biologiche</i></b>	Carica batterica totale: < 50.000 ufc/g Lieviti: <2.500 ufc/g Muffe: < 2.000 ufc/g Coliformi fecali: <i>assente in 1g</i> Salmonella: <i>assente in 25 g</i>
<b><i>Lavorazione</i></b>	La particolare composizione di questa farina consente di ottenere un impasto ben strutturato, facilmente lavorabile con un buon assorbimento d'acqua. Ideale per lavorazioni tradizionali di breve e media durata.
<b><i>Risultato finale</i></b>	Consente di ottenere una pasta croccante che mantiene la sua struttura anche dopo la cottura. La pizza si presenta quindi gustosa, ben digeribile particolarmente aromatica e fragrante.
<b><i>Ricetta base</i></b>	Per ottenere <b>10 kg d'impasto (temperatura ambiente: 21°C; acqua 25°C)</b> : 3,5 l acqua; 6,5 kg di farina "E"; 20 g di lievito di birra; 20 g zucchero; 180 g olio d'oliva; 180 g sale; impastare per 16'-20' con impastatrice a spirale (veloce) o 25' con impastatrice a forcella (lenta); far riposare l'impasto per 30' a temperatura ambiente; formare le palline da 180 g circa o della pezzatura desiderata; far lievitare le pastelle per 12-16 h in frigorifero o per 4-6 ore a temperatura ambiente.
<b><i>Shelf- life</i></b>	8 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto



**LE PIZZE  
DI QUALITA'**



## **FARINA 00 B**

***La tradizionale pizza italiana \_ CORTA LIEVITAZIONE***

<b><i>Caratteristiche</i></b>	Farina ottenuta dalla macinazione di grani teneri selezionati con caratteristiche idonee anche per lavorazioni di pizza al trancio o in teglia. La pizza si presenta particolarmente soffice.
<b><i>Analisi biologiche</i></b>	Carica batterica totale: < 50.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.000 ufc/g Coliformi fecali: <i>assente in 1g</i> Salmonella: <i>assente in 25 g</i>
<b><i>Note tecniche</i></b>	Ceneri 0,55%; Umidità 14,5%; Glutine umido 28%; Falling Number 340; Chopin: W 200 P/L 0,45; Farinografo: assorbimento 54,5% stabilità 9'.
<b><i>Lavorazione</i></b>	Ideale per lavorazioni con lievitazione che varia dalle 3 alle 8 ore. È importante, in funzione della durata del tempo di lievitazione, ricercare e controllare costantemente le variabili reologiche fondamentali: - tempo d'impastamento - dosaggio del lievito - quantità e temperatura dell'acqua -
<b><i>Risultato finale</i></b>	Il corretto impiego della metodica consente di ottenere una pasta croccante evitando il difetto di "gommosità" tipico delle lavorazioni a corta lievitazione. L'impiego di grani "soft" selezionati consente di ottenere un impasto elastico e un prodotto finito con ottime caratteristiche di sofficià.
<b><i>Ricetta base</i></b>	Per ottenere <b>10 kg d'impasto (temperatura ambiente: 21°C; acqua 25°C)</b> : 3,5 l acqua; 6,5 kg di farina "B"; 15 g di lievito di birra; 20 g zucchero; 180 g olio extra vergine d'oliva; 180 g sale; impastare per 14'-18' con impastatrice a spirale (veloce) o 25' con impastatrice a forcina (lenta); far riposare l'impasto per 30' a temperatura ambiente; formare le palline da 180 g circa o della pezzatura desiderata; far lievitare le pastelle per 3/4 h a temperatura ambiente negli appositi cassettei.
<b><i>Shelf- life</i></b>	8 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto



***SCHEDE DI PRODOTTO***  
***LINEA***  
***ORO DI MACINA®***  
***PIZZERIA***



# Titolo diagramma





## LE FARINE DELLA TRADIZIONE



# FARINA 0 TRAMONTI ORO DI MACINA®

## La pizza italiana dal sapore antico \_ LUNGA LIEVITAZIONE

<b>Caratteristiche</b>	Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani canadesi ed europei, il cui germe è stato mantenuto all'interno, dopo essere stato ridotto a sfarinato mediante un'esclusiva tecnica di macinatura a pietra . Oltre ad essere una farina di ottima qualità dal punto di vista tecnologico, ben equilibrata, facilmente lavorabile e adatta a tutti i tipi di lavorazione che richiedono tempi lunghi di lievitazione, è una farina con una fragranza particolare, che si sprigiona già all'interno del forno e che diventa chiaramente tangibile all'assaggio del prodotto finito. Il prodotto finito risulta friabile, leggero, croccante, perfettamente digeribile; gli emulsionanti naturali presenti nel cuore di grano garantiscono l'ottenimento di una pizza alveolata e croccante che si mantiene tale anche da fredda.
<b>Parametri chimici e reologici</b>	Analisi chimiche: Ceneri 0,65; Umidità 14,50; Proteine (N x 5.70) 14 su 100 parti di sostanza secca; Attività enzimatica: F.N. 390; Amilogramma: 900; Farinogramma: assorbimento 58%, stabilità 16', tempo di sviluppo 5'. Alveogramma: W 320, P/L 0,45
<b>Risultato finale</b>	La macinazione lenta dei grani, con diagramma di macinazione lungo permette di ottenere una farina che conserva intatte le sue caratteristiche strutturali e tecnologiche, garantendo ottimi risultati in lavorazione. È una farina studiata appositamente per elevare le qualità dei prodotti da forno e per conferire loro una caratteristica di gusto che nessun'altra farina di grano tenero presenta.
<b>Ricetta base</b>	Per ottenere <b>10 kg d'impasto (temperatura ambiente 21°C, acqua 25°C)</b> : 3,6 l acqua, 6,4 kg di farina "Tramonti Oro", 20 g di lievito di birra, 180 g olio extra vergine d'oliva, 180 g sale. Impastare per 18-22' con impastatrice a spirale (veloce) o 30' con impastatrice a forcina (lenta). Far riposare l'impasto per 30' a temperatura ambiente; formare le palline da 180 g circa o della pezzatura desiderata. Far lievitare le pastelle per 24 h in frigorifero (+4°C) o per 6-8 ore a temperatura ambiente.



## LE FARINE DELLA TRADIZIONE



# FARINA 0 COSTIERA ORO DI MACINA®

*La pizza italiana dal sapore antico \_ MEDIA LIEVITAZIONE*

<b>Caratteristiche</b>	Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani canadesi ed europei, il cui germe è stato mantenuto all'interno, dopo essere stato ridotto a sfarinato mediante un'esclusiva tecnica di macinatura a pietra . Oltre ad essere una farina di ottima qualità dal punto di vista tecnologico, ben equilibrata, facilmente lavorabile e adatta a tutti i tipi di lavorazione che richiedono tempi non eccessivamente lunghi di lievitazione, è una farina con una fragranza particolare, che si sprigiona già all'interno del forno e che diventa chiaramente tangibile all'assaggio del prodotto finito. Il prodotto finito risulta friabile, leggero, croccante, perfettamente digeribile; gli emulsionanti naturali presenti nel cuore di grano garantiscono l'ottenimento di una pizza alveolata e croccante che si mantiene tale anche da fredda.
<b>Parametri chimici e reologici</b>	<b>Analisi chimiche:</b> Ceneri 0,65; Umidità 14,50; Proteine (N x 5.70) 12 su 100 parti di sostanza secca; <b>Attività enzimatica:</b> F.N. 380; Amilogramma: 900; <b>Farinogramma:</b> assorbimento 58%, stabilità 13', tempo di sviluppo 3'. <b>Alveogramma:</b> W 280, P/L 0,45
<b>Risultato finale</b>	La macinazione lenta dei grani, con diagramma di macinazione lungo permette di ottenere una farina che conserva intatte le sue caratteristiche strutturali e tecnologiche, garantendo ottimi risultati in lavorazione. È una farina studiata appositamente per elevare le qualità dei prodotti da forno e per conferire loro una caratteristica di gusto che nessun'altra farina di grano tenero presenta.
<b>Ricetta base</b>	Per ottenere <b>10 kg d'impasto (temperatura ambiente: 21°C; acqua 25°C)</b> : 3,5 l acqua; 6,5 kg di farina "Costiera Oro"; 20 g di lievito di birra; 20 g zucchero; 180 g olio extra vergine d'oliva; 180 g sale; impastare per 16'-20' con impastatrice a spirale (veloce) o 25' con impastatrice a forcina (lenta); far riposare l'impasto per 30' a temperatura ambiente; formare le palline da 180 g circa o della pezzatura desiderata; far lievitare le pastelle per 12-16 h in frigorifero (+4°C) o per 4-6 ore a temperatura ambiente.



## LE FARINE DELLA TRADIZIONE



# FARINA 0 VERACE ORO DI MACINA®

*La pizza italiana dal sapore antico \_ CORTA LIEVITAZIONE*

<b>Caratteristiche</b>	Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani canadesi ed europei, il cui germe è stato mantenuto all'interno, dopo essere stato ridotto a sfarinato mediante un'esclusiva tecnica di macinatura a pietra . Oltre ad essere una farina di ottima qualità dal punto di vista tecnologico, ben equilibrata, facilmente lavorabile e adatta a tutti i tipi di lavorazione che richiedono tempi non eccessivamente lunghi di lievitazione, è una farina con una fragranza particolare, che si sprigiona già all'interno del forno e che diventa chiaramente tangibile all'assaggio del prodotto finito. Il prodotto finito risulta friabile, leggero, croccante, perfettamente digeribile; gli emulsionanti naturali presenti nel cuore di grano garantiscono l'ottenimento di una pizza alveolata e croccante che si mantiene tale anche da fredda.
<b>Parametri chimici e reologici</b>	<b>Analisi chimiche:</b> Ceneri 0,65; Umidità 14,50; Proteine (N x 5.70) 12 su 100 parti di sostanza secca; <b>Attività enzimatica:</b> F.N. 380; Amilogramma: 900; <b>Farinogramma:</b> assorbimento 58%, stabilità 7', tempo di sviluppo 3'. <b>Alveogramma:</b> W 200, P/L 0,45
<b>Risultato finale</b>	La macinazione lenta dei grani, con diagramma di macinazione lungo permette di ottenere una farina che conserva intatte le sue caratteristiche strutturali e tecnologiche, garantendo ottimi risultati in lavorazione. È una farina studiata appositamente per elevare le qualità dei prodotti da forno e per conferire loro una caratteristica di gusto che nessun'altra farina di grano tenero presenta.
<b>Ricetta base</b>	Per ottenere <b>10 kg d'impasto (temperatura ambiente: 21°C; acqua 25°C)</b> : 3,5 l acqua; 6,5 kg di farina "Verace Oro"; 15 g di lievito di birra; 20 g zucchero; 180 g olio extra vergine d'oliva; 180 g sale; impastare per 14'-18' con impastatrice a spirale (veloce) o 25' con impastatrice a forcina (lenta); far riposare l'impasto per 30' a temperatura ambiente; formare le palline da 180 g circa o della pezzatura desiderata; far lievitare le pastelle per 3/4 h a temperatura ambiente negli appositi cassetti.



## LE FARINE SELEZIONATE



# FARINA 0 SO ORO DI MACINA®

<b>Caratteristiche</b>	Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani, il cui germe è stato mantenuto all'interno, dopo essere stato ridotto a sfarinato mediante un'esclusiva tecnica di macinatura a pietra. Oltre ad essere una farina di ottima qualità dal punto di vista tecnologico, ben equilibrata, facilmente lavorabile e adatta a tutti i tipi di lavorazione che richiedano tempi molto lunghi di lievitazione, è una farina con una fragranza particolare, che si sprigiona già all'interno del forno e che diventa chiaramente tangibile all'assaggio del prodotto finito. Il prodotto finito risulta friabile, leggero, croccante, perfettamente digeribile; gli emulsionanti naturali presenti nel cuore di grano garantiscono l'ottenimento di una pizza alveolata e croccante che si mantiene tale anche da fredda.
<b>Parametri chimici e reologici</b>	<b>Analisi chimiche:</b> Ceneri 0,65; Umidità 14,50; Proteine (N x 5.70) 14 su 100 parti di sostanza secca; <b>Attività enzimatica:</b> F.N. 390; Amilogramma: 900; <b>Farinogramma:</b> assorbimento 59 %, stabilità 16', tempo di sviluppo 5'. Alveogramma: W 320, P/L 0,45
<b>Risultato finale</b>	La macinazione lenta dei grani, con diagramma di macinazione lungo permette di ottenere una farina che conserva intatte le sue caratteristiche strutturali e tecnologiche, garantendo ottimi risultati in lavorazione. È una farina studiata appositamente per elevare le qualità dei prodotti da forno e per conferire loro una caratteristica di gusto che nessun'altra farina di grano tenero presenta.
<b>Ricetta base</b>	Per ottenere <b>10 kg d'impasto (temperatura ambiente 21°C, acqua 25°C)</b> : 3,6 l acqua, 6,4 kg di farina "SO Oro", 20 g di lievito di birra, 180 g olio extra vergine d'oliva, 180 g sale. Impastare per 18-22' con impastatrice a spirale (veloce) o 30' con impastatrice a forcella (lenta). Far riposare l'impasto per 30' a temperatura ambiente; formare le palline da 180 g circa o della pezzatura desiderata. Far lievitare le pastelle per 24 h in frigorifero (+4°C) o per 6-8 ore a temperatura ambiente.



## LE FARINE SELEZIONATE



# FARINA 0 E ORO DI MACINA®

<b>Caratteristiche</b>	Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani nazionali ed europei, il cui germe è stato mantenuto all'interno, dopo essere stato ridotto a sfarinato mediante un'esclusiva tecnica di macinatura a pietra . Oltre ad essere una farina di ottima qualità dal punto di vista tecnologico, ben equilibrata, facilmente lavorabile e adatta a tutti i tipi di lavorazione che richiedono tempi medio-lunghi di lievitazione, è una farina con una fragranza di grano particolare, che si sprigiona già all'interno del forno e che diventa chiaramente tangibile all'assaggio del prodotto finito. Il prodotto finito risulta friabile, leggero, croccante, perfettamente digeribile; gli emulsionanti naturali presenti nel cuore di grano garantiscono l'ottenimento di una pizza alveolata e croccante che si mantiene tale anche da fredda.
<b>Parametri chimici e reologici</b>	<b>Analisi chimiche:</b> Ceneri 0,65; Umidità 14,50; Proteine (N x 5.70) 11 su 100 parti di sostanza secca; <b>Attività enzimatica:</b> F.N. 360; Amilogramma: 900; <b>Farinogramma:</b> assorbimento 58%, stabilità 12', tempo di sviluppo 3'. Alveogramma: W 280, P/L 0,40
<b>Risultato finale</b>	La macinazione lenta dei grani, con diagramma di macinazione lungo permette di ottenere una farina che conserva intatte le sue caratteristiche strutturali e tecnologiche, garantendo ottimi risultati in lavorazione. È una farina studiata appositamente per elevare le qualità dei prodotti da forno e per conferire loro una caratteristica di gusto che nessun'altra farina di grano tenero presenta..
<b>Ricetta base</b>	Per ottenere <b>10 kg d'impasto (temperatura ambiente: 21°C; acqua 25°C)</b> : 3,5 l acqua; 6,5 kg di farina "E Oro"; 20 g di lievito di birra; 20 g zucchero; 180 g olio extra vergine d'oliva; 180 g sale; impastare per 16'-20' con impastatrice a spirale (veloce) o 25' con impastatrice a forcella (lenta); far riposare l'impasto per 30' a temperatura ambiente; formare le palline da 180 g circa o della pezzatura desiderata; far lievitare le pastelle per 12-16 h in frigorifero (+4°C) o per 4-6 ore a temperatura ambiente.



## LE FARINE SELEZIONATE



### **FARINA 0 B ORO DI MACINA®**

<b><i>Caratteristiche</i></b>	Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani nazionali ed europei, il cui germe è stato mantenuto all'interno, dopo essere stato ridotto a sfarinato mediante un'esclusiva tecnica di macinatura a pietra . Oltre ad essere una farina di ottima qualità dal punto di vista tecnologico, ben equilibrata, facilmente lavorabile e adatta a tutti i tipi di lavorazione che richiedono brevi tempi di lievitazione, è una farina con una fragranza di grano particolare, che si sprigiona già all'interno del forno e che diventa chiaramente tangibile all'assaggio del prodotto finito. Il prodotto finito risulta friabile, leggero, croccante, perfettamente digeribile; gli emulsionanti naturali presenti nel cuore di grano garantiscono l'ottenimento di una pizza alveolata e croccante che si mantiene tale anche da fredda.
<b><i>Parametri chimici e reologici</i></b>	Analisi chimiche: Ceneri 0,65; Umidità 14,50; Proteine (N x 5.70) 11 su 100 parti di sostanza secca; Attività enzimatica: F.N. 360; Amilogramma: 900; Farinogramma: assorbimento 58%, stabilità 12', tempo di sviluppo 3'. Alveogramma: W 200, P/L 0,40
<b><i>Risultato finale</i></b>	La macinazione lenta dei grani, con diagramma di macinazione lungo permette di ottenere una farina che conserva intatte le sue caratteristiche strutturali e tecnologiche, garantendo ottimi risultati in lavorazione. È una farina studiata appositamente per elevare le qualità dei prodotti da forno e per conferire loro una caratteristica di gusto che nessun'altra farina di grano tenero presenta.
<b><i>Ricetta base</i></b>	Per ottenere <b>10 kg d'impasto (temperatura ambiente: 21°C; acqua 25°C)</b> : 3,5 l acqua; 6,5 kg di farina "B Oro"; 15 g di lievito di birra; 20 g zucchero; 180 g olio extra vergine d'oliva; 180 g sale; impastare per 14'-18' con impastatrice a spirale (veloce) o 25' con impastatrice a forcella (lenta); far riposare l'impasto per 30' a temperatura ambiente; formare le palline da 180 g circa o della pezzatura desiderata; far lievitare le pastelle per 3/4 h a temperatura ambiente negli appositi cassetti.