



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

Caratteristiche	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.
Parametri chimici e reologici	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
Risultato finale	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.
Ricetta base	Per ottenere 10 kg d'impasto (temperatura ambiente 21°C, acqua 25°C) : 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

Caratteristiche	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.
Parametri chimici e reologici	Analisi chimiche: Ceneri 0,65; Umidità 14,50; Proteine (N x 5.70) 12 su 100 parti di sostanza secca; Attività enzimatica: F.N. 380; Amilogramma: 900; Farinogramma: assorbimento 58%, stabilità 13', tempo di sviluppo 3'. Alveogramma: W 280, P/L 0,45
Risultato finale	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.
Ricetta base	Per ottenere 10 kg d'impasto (temperatura ambiente: 21°C; acqua 25°C) : 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

Caratteristiche	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.
Parametri chimici e reologici	Analisi chimiche: Ceneri 0,65; Umidità 14,50; Proteine (N x 5.70) 12 su 100 parti di sostanza secca; Attività enzimatica: F.N. 380; Amilogramma: 900; Farinogramma: assorbimento 58%, stabilità 7', tempo di sviluppo 3'. Alveogramma: W 200, P/L 0,45
Risultato finale	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.
Ricetta base	Per ottenere 10 kg d'impasto (temperatura ambiente: 21°C; acqua 25°C) : 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®

Caratteristiche	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.
Parametri chimici e reologici	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 59 %, stabilità 16', tempo di sviluppo 5'. Alveogramma: W 320, P/L 0,45
Risultato finale	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.
Ricetta base	Per ottenere 10 kg d'impasto (temperatura ambiente 21°C, acqua 25°C) : 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®

Caratteristiche	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.
Parametri chimici e reologici	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 280, P/L 0,40
Risultato finale	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..
Ricetta base	Per ottenere 10 kg d'impasto (temperatura ambiente: 21°C; acqua 25°C) : 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®

<i>Caratteristiche</i>	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.
<i>Parametri chimici e reologici</i>	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
<i>Risultato finale</i>	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.
<i>Ricetta base</i>	Per ottenere 10 kg d'impasto (temperatura ambiente: 21°C; acqua 25°C) : 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.