

LIGNE DE PIZZA PROFESSIONNELLE



W
190/220

PIZZA VERDE

Professional Pizza Verde est notre farine de type 00, idéale pour la production de pizzas italiennes classiques, qui garantit une excellente levée et une grande facilité de travail. **Recommandée pour des temps de levage courts (4-7 heures).**

Kg 5 - 10 - 25



W
290/320

PIZZA ROSSA

Professional Pizza Rossa est notre farine de type 00 idéale pour la production de pizzas italiennes classiques, qui garantit d'excellentes propriétés de levage et une grande facilité de travail. **Recommandée pour des temps de levage longs (24-36 heures).**

Kg 5 - 10 - 25

Dans chaque sac de farine de la **Ligne Professional Pizza** se trouve toute l'expérience d'une entreprise avec une grande histoire qui s'est établie dans l'industrie de la farine italienne depuis 1875. La Ligne Professionnelle Pizza est la gamme historique du moulin, spécialisée dans la **production de la pizza italienne classique**, composée de quatre farines de blé de type 00 et d'une référence de type 1, pour répondre aux besoins spécifiques des professionnels de la pizza.



W
290/320

PIZZA & PANE

Professional Pizza & Pane est notre farine de type 1, idéale pour la production de pizzas et de pâtisseries, qui garantit d'excellentes propriétés de levée, une grande facilité de mise en œuvre et un caractère rustique au produit final. Elle est **recommandée seule pour une levée moyenne ou combinée à d'autres farines.**

Kg 10 - 25



W
270/290

PIZZA AZZURRA

Professional Pizza Azzurra est notre farine de type 00 idéale pour la production de pizzas italiennes classiques et de focaccia, qui garantit d'excellentes propriétés de levage et une grande facilité de mise en œuvre. **Recommandée pour des temps de levage moyens (8-24 heures).**

Kg 5 - 10 - 25



W
340/370

PIZZA BLU

Professional Pizza Blu est notre farine de type 00 idéale pour la production de pizzas italiennes classiques, qui garantit d'excellentes propriétés de levage et une grande facilité de travail. **Recommandée pour les levains longs (36-72 heures).**

Kg 5 - 10 - 25



W
270

NAFAVOLA 270

Nafavola 270 est un produit unique, une farine de type 0, idéale pour la préparation de **pizzas napolitaines traditionnelles ou innovantes**. Sa composition est étudiée pour obtenir une pâte légère et fondante, ainsi qu'un alvéolage garantissant un développement extraordinaire de la corniche. Elle est **recommandée pour les empâtements directs avec 10-26 heures de levée.**

Kg 10



W
220

SORBOLE

Sorbole est notre farine de type 00, produite à partir d'une sélection de grains de blé exclusivement italiens, **idéale pour la préparation de la typique pizza Emilienne: une pâte fine, croustillante et légère.** Elle est **recommandée pour les pâtes avec un temps de levée de 3-24 heures.**

Kg 10

Depuis 1875, nous créons des farines pour répondre aux besoins spécifiques des professionnels, pour cela nous utilisons les meilleures matières premières. Grâce à notre département de recherche et développement composé d'experts et de techniciens professionnels, la **Linea special** est née. Elle comprend cinq références conçues pour créer des pizzas de différents styles, **originaires des différentes régions de l'Italie**. Cette gamme est destinée aux pizzerios recherchant la facilité de travail pour un rendement maximum et un produit à la fragrance et à la saveur incomparable.



W
340

MAGGICA

Maggica est notre farine de type 0, spécifiquement destinée à la préparation des **pizzas alla Pala ou In Teglia, elle permet un taux d'hydratation élevé et une pousse à longue durée.** Cette farine aux capacités d'absorption importantes facilite les manipulations et permet d'obtenir une pizza croustillante à l'extérieur et moelleuse à cœur. Elle est **recommandée pour les pâtes ayant un temps de levée de 24-48 heures.**

Kg 10



W
320

NAFAVOLA 320

Nafavola 320 est un produit unique, une farine de type 0, idéale pour la préparation de **pizzas napolitaines traditionnelles ou innovantes**. Sa composition est étudiée pour obtenir une pâte légère et fondante ainsi qu'un alvéolage garantissant un développement extraordinaire de la corniche. Elle est **recommandée pour les empâtements avec 26-72 heures de levée**

Kg 10



W
300

INCANTO

Incanto est notre farine de type 0, spécialement **conçue pour les pré-ferments**, conçue pour les préparations de type biga ou poolish ainsi que pour le rafraîchissement du levain. Ce produit permet de maintenir la bonne fermentation de 18 à 48 heures. **L'adjonction de germe de blé favorise le développement d'arômes enchanteurs.**

Kg 5

LIGNE GRAN RISERVA

Les seules farines certifiées Champs Protégés Pivetti, 100% Emilie-Romagne.

Elles sont issues d'une culture soignée, responsable et saine. Chaque sac porte le logo "**Campi Protetti Pivetti**", une marque qui exige une chaîne de production totalement ancrée dans le lieu d'origine. Ainsi, seuls sont autorisés les grains provenant des provinces de **Bologne, Modène et Ferrare**, reconnues comme la zone de production des meilleurs grains tendres. Production traditionnelle, innovation, avec les farines **Gran Riserva** vous avez la garantie de choisir un produit qui provient exclusivement de la mouture des meilleurs blés italiens, une farine de qualité supérieure, avec certification d'origine.



W
270-290

Kg 5 - 25

GRAN RISERVA GIALLA

Idéale pour des pizzas souples et les pizzas rondes. **Recommandée pour les pâtes à pétrissage direct et indirect, avec un temps de levage moyen ou long.**



W
290-320

Kg 5 - 25

GRAN RISERVA ARANCIONE

Idéale pour les pizzas rondes et croustillantes. **Recommandée pour les pâtes à pétrissage direct et indirect, avec de longs temps de levage.**



W
340-370

Kg 5 - 25

GRAN RISERVA ROSSA

Idéale pour les pizzas rondes. **Recommandée pour les pâtes à pétrissage indirect, avec de longs temps de levage selon la méthode poolish, avec levure naturelle et technologie du froid.**



EMILIA ROMAGNA



ALTA FIDUCIA ALIMENTARE

Une chaîne d'approvisionnement contrôlée et certifiée par l'organisme international CSQA.



RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA
UNI EN ISO 22005 — CERT. n° 37675