



FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" - SOFT WHEAT FLOUR - WEICHWEIZENMEHL

## Classica

CARATTERISTICHE/SPECIFICATIONS/EIGENSCHAFTEN	
"W"	190/210
"P/L"	0.50/0.55
Proteine/Protein Content/Proteine	11-12%

**Classica** è una miscela di farine ottenute dalla macinazione di selezionati grani teneri nazionali ed esteri.

Consigliata per la lavorazione ad impasto diretto, con tempi di lievitazione medi, è adatta per la preparazione della tipica pizza napoletana, soffice e saporita.

Consigliata per la lavorazione ad impasto

**Classica** is a flours mixture obtained from the milling of selected national and foreign soft wheats.

It is advised for direct kneading processings, with medium leavening times, it is adapted for the preparation of the typical soft and tasty Neapolitan Pizza.

**Classica** ist eine Mischung von Mehlsorten, die durch das Mahlen von auserlesenen Weichweizensorten aus dem In- und Ausland erhalten wird. Sie wird für die direkte Verarbeitung des Teiges mit mittlerer Gärungsdauer empfohlen und eignet sich für die Zubereitung der typisch weichen und schmackhaften Pizza Neapolitana.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" - SOFT WHEAT FLOUR - WEICHWEIZENMEHL

## Vivace

**Vivace** è una farina di qualità superiore che consente di ottenere un impasto sempre estensibile e facilmente lavorabile.

Consigliata per impasti a lunga lievitazione, è adatta per la preparazione sia della pizza al piatto che in teglia.

**Vivace** is a superior quality flour which concurs to obtain a very elastic and easy workable knead. It is advised for kneads with long leavening times, it is adapted for the preparation of Pizza served in plate or cooked in baking-pan.

**Vivace** ist eine Mehlsorte bester Qualität und ergibt immer einen ausdehnbaren und leicht zu bearbeitenden Teig. Sie wird für Teige mit langer Gärungsdauer empfohlen und eignet sich für die Zubereitung sowohl runder Pizzas als auch Blechpizzas.

CARATTERISTICHE/SPECIFICATIONS/EIGENSCHAFTEN	
"W"	240/250
"P/L"	0.45/0.50
Proteine/Protein Content/Proteine	12-13%



FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" - SOFT WHEAT FLOUR - WEICHWEIZENMEHL

## Super

CARATTERISTICHE/SPECIFICATIONS/EIGENSCHAFTEN	
"W"	320/330
"P/L"	0.55/0.60
Proteine/Protein Content/Proteine	13-14%

**Super** è una farina ricavata dalla macinazione dei migliori grani di forza, ad elevato valore proteico.

Consigliata per la lavorazione ad impasto indiretto, con tempi lunghi di lievitazione, è adatta per la preparazione della tipica pizza alla romana, croccante e leggera.

Consigliata per la lavorazione ad impasto

**Super** is a flour obtained from the milling of the best wheats with an elevated proteic content. It is advised for indirect kneading processings, with long leavening times, it is adapted for the preparation of the typical light and crisp Roman Pizza.

**Super** ist eine Mehlsorte, die durch das Mahlen der besten Kraftweizensorten mit hohem Proteingehalt erhalten wird. Sie wird für die indirekte Verarbeitung des Teiges mit langer Gärungsdauer empfohlen und eignet sich für die Zubereitung der typisch knusprigen und leichten Pizza alla romana.

