



SPOLVERIZZA



DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina di grano duro ottenuta dalla macinazione e conseguente abbruttamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge n° 580 del 04/07/67.

E' adatta per spolverare il banco della pizza perché non fa polvere ed è in grado di non appiccicare e rendere la pizza più fragrante e dorata.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Umidità: max 15,5 %
Ceneri: max 1,6 %
Proteine: min 11,5 %
Cellulosa: max 1 %

Confezione: Sacco bianco da 10 kg.

Naturkraft



Il Centro Ricerche di Agugiaro & Figna ha messo a punto una tecnologia innovativa ed originale, per produrre il lievito madre essiccato in polvere.

Il lievito madre infatti, si ottiene attraverso la fermentazione spontanea della farina impastata e lievitata più volte fino al raggiungimento del giusto grado di acidità. In questo modo, si formano i lieviti naturali. Si interrompe poi la fermentazione, estraendo parzialmente l'acqua dell'impasto ed essiccando il prodotto. Da questa tecnologia è nato **Naturkraft-Pizza**, il lievito madre essiccato in polvere che, negli impasti per pizza, apporta i seguenti vantaggi:



- anticipa la maturazione e prolunga lo stress alla lievitazione (tenuta superiore);
- facilita la stesura delle porzioni;
- conferisce doratura omogenea su tutta la superficie;
- rende l'impasto più tollerante alle alte temperature;
- favorisce una eccellente cottura della pasta.

Il risultato che ne consegue è:

- croccantezza, fragranza e sapore tipico del lievito madre;
- masticabilità e croccantezza anche da fredda;
- eccellente digeribilità della pizza.

Naturkraft-Pizza non elimina il lievito di birra ma ne riduce la quantità richiesta (che serve solo da innesco alla fermentazione).

INGREDIENTI

Lievito madre essiccato in polvere (farina di grano tenero tipo "00", lievito madre, acqua), farina di frumento maltato, agente di trattamento della farina: L-Cisteina.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Umidità: max 12,5 %
Ceneri: max 1,50 %
Proteine: min 14 %

Confezione: Sacco di carta multistrato da Kg. 10.



DESCRIZIONE PRODOTTO

Farina di grano duro ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge n° 580 del 04/07/67. E' adatta per spolverare il banco della pizza perché non fa polvere ed è in grado di non appiccicare e rendere la pizza più fragrante e dorata.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Umidità: max 15,5 %
 Ceneri: max 1,6 %
 Proteine: min 11,5 %
 Cellulosa: max 1 %

Confezione: Sacco bianco da 10 kg.

PRODOTTO SENZA GLUTINE E DERIVATI DEL LATTE PER CELIACI



GLUTEN FREE

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per la produzione di pizza senza glutine e derivati del latte. Composto da materie prime naturalmente prive di glutine e latte, è adatto alla produzione di pizza tonda al taglio e focacceria.

INGREDIENTI

Farina di riso, amido di mais, fecola di patate, destrosio, sale, farina di semi di guar, fibra vegetale, emulsionante E471, addensante E464, agente lievitante E576.

MODO D'IMPIEGO

Mix Gluten free: gr 1000
 Acqua: gr. 750/800
 Olio e.v. di oliva: gr. 50
 Lievito fresco compresso: gr. 20 - 60

Confezione: 500 grammi
 stoccaggio: a temperature comprese tra i 10° e i 30°