LINEA SOFFIO TIPO 0 E TIPO 1 PER MEDIA E LUNGA LIEVITAZIONE

IT La nuova linea di farine professionali Soffio di Molino Pasini è stata messa a punto a partire dalla miglior selezione e miscela di grani teneri, per la realizzazione di impasti estremamente leggeri e soffici. Soffio è il nome scelto per evocare l'idea della leggerezza e dell'abbondanza di alveolature, elementi distintivi dei prodotti realizzati con queste farine dalle performance uniche.
Per rispondere alle esigenze produttive di tutti i professionisti e consentire il massimo risultato con differenti tecniche di lavorazione, la linea Soffio è proposta in quattro versioni: tipo "0" e tipo "1", per media e lunga lievitazione, a seconda del tipo di impasto che si vuole realizzare, da quello diretto con lievitazione a temperatura ambiente fino agli indiretti con lievitazioni molto lunghe, con o senza utilizzo della tecnica del freddo. In ogni caso, il risultato sarà una pizza più facilmente digeribile, dall'ottima croccantezza — dovuta all'elevato livello di proteine — e dal bordo alto ed alveolato.

EN The new Soffio line is made from an accurate selection and blend of soft wheat in order to get an extremely light and fluffy dough. Soffio — meaning a puff or whiff — is the name identified to evoke lightness and the large presence of air pockets in the dough, two of the most important and istinctive features of this flour that stands out for its performances. In order to offer a solution to all professionals and to permit the best result using different techniques, the Soffio line is presented in four versions: type "0" and type "1" both for medium and long leavening time. This allows the maximum versatility, that, depending on the type of flour used, is the best solution for a direct dough and leavening at room temperature, or an indirect dough, with long rising time (either in refrigerated room or not). In any case, the pizza is going to be highly digestible, crunchy — due to the high level of proteins —, filled with air pockets and almost weightless, still obtaining a high, beautiful "cornicione" (the pizza's raised edge).

MOLINO PASINI
VIA BUSCOLDO 27/BIS
46010 CESOLE
MANTOVA – ITALIA

T +39 0376 969015
F +39 0376 969274
INFO@MOLINOPASINI.COM
WWW.MOLINOPASINI.COM

Media Lievitazione

SOFFIO TIPO 0 MEDIA LIEVITAZIONE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0
PER MEDIA MATURAZIONE, METODO DIRETTO/INDIRETTO.
SOFT WHEAT FLOUR TYPE 0
MEDIUM LEAVENING TIME, DIRECT/INDIRECT DOUGH.

CARATTERISTICHE TECNICHE/
TECHNICAL FEATURES

W 265—285
P/L 0,45—0,50
CONFEZIONI / BAGS 25 kg

Lunga Lievitazione

SOFFIO TIPO 0 LUNGA LIEVITAZIONE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0
PER LUNGA MATURAZIONE, METODO DIRETTO/INDIRETTO.
SOFT WHEAT FLOUR TYPE 0
LONG LEAVENING TIME, DIRECT/INDIRECT DOUGH.

CARATTERISTICHE TECNICHE/
TECHNICAL FEATURES

W 390—420
P/L 0,50—0,55
CONFEZIONI / BAGS 25 kg

Media Lievitazione

SOFFIO TIPO 1 MEDIA LIEVITAZIONE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1
PER MEDIA MATURAZIONE, METODO DIRETTO/INDIRETTO.
SOFT WHEAT FLOUR TYPE 1
MEDIUM LEAVENING TIME, DIRECT/INDIRECT DOUGH.

CARATTERISTICHE TECNICHE/
TECHNICAL FEATURES

W 275—300
P/L 0,50—0,60
CONFEZIONI / BAGS 25 kg

Lunga Lievitazione

SOFFIO TIPO 1 LUNGA LIEVITAZIONE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1
PER LUNGA MATURAZIONE, METODO DIRETTO/INDIRETTO.
SOFT WHEAT FLOUR TYPE 1
LONG LEAVENING TIME, DIRECT/INDIRECT DOUGH.

CARATTERISTICHE TECNICHE/
TECHNICAL FEATURES

W 390—420
P/L 0,50—0,55
CONFEZIONI / BAGS 25 kg