LINEA PIZZERIA
@MOLINO_PASINI
MOLINOPASINI.COM
MOLINO PASINI

BLU	10/25 Kg
W 200-220	P/L 0,40-0,45
Breve maturazione, metodo diretto. Conservazione in cella a 0/4° per 10 ore.	

GIALLO	10/25 Kg
W 250-270	P/L 0,40-0,45
Breve maturazione, metodo diretto. Conservazione in cella a 0/4° per 20 ore.	

VERDE	10/25 Kg
W 290-310	P/L 0,42-0,48
Media maturazione, metodo diretto. Conservazione in cella a 0/4° per 1-2 giorni. **APPROVATA AVPN**	

MARRONE	10/25 Kg
W 380-400	P/L 0,52-0,55
Media/lunga maturazione, metodo diretto/indiretto. Conservazione in cella a 0/4° per 1-3 giorni.	

IL MAESTRO	25 Kg
W 380–400	P/L 0,50–0,55
Farina tipo 1 per impasti a temperatura ambiente ed elevata idratazione. Metodo diretto/indiretto con poolish. Conservazione in luogo fresco areato ed asciutto.	

ARANCIO	10/25 Kg
W 400-430	P/L 0,55-0,60
Lunga maturazione, metodo diretto/indiretto. Conservazione in cella a 0/4° per 2-6 giorni. Adatta anche per tagliare farine deboli e per la tecnologia del freddo.	

00 VIOLA	10/25 Kg
W 330-350	P/L 0,45-0,55
Farina di grano tenero tipo 00 per pizza ideale per maturazioni tra le 18 e le 48 ore, in grado di sopportare anche alte idratazioni.	

IAN SPAMPATTI	10 Kg
W 390-420	P/L 0,50-0,55
Farina indicata per lunghe fermentazioni con metodo di impasto diretto/indiretto. Ideale per impasti ad alta idratazione, per grandi lievitati da ricorrenza e per impasti di panificazione con pasta madre.	

PRODOTTI CORRELATI

Spolvero per pizza
CONFEZIONE 1/10 KG
Spolvero per un impasto della pizza che non appiccica e non fa polvere. La fragranza è prolungata e la crosta risulta gradevole e croccante.

NUCLEI

Genial Pizza e Focaccia
CONFEZIONE 5 KG
Si aggiunge alla farina nella misura dal 7 al 10%. Particolarmente indicato per la produzione di pizza al taglio e in teglia e per i pizzaioli che prediligono la pizza classica tonda, alta e soffice. Genial può essere utilizzato con ogni tipo di farina poiché ne migliora la qualità e permette di ottenere una pizza soffice sia per la presenza del fiocco di patata sia per la presenza di madre acida.

MIX E SEMILAVORATI

Pizza Country
CONFEZIONE 25 KG
Mix con semola rimacinata di grano duro, soia e germe di grano per la pizza più leggera e digeribile in assoluto.

Pizza Soia
CONFEZIONE 25 KG
Mix con farina di soia per una pizza fragrante, ipocalorica e iperproteica. Miscelando al 50% con altra farina più forte (tipo 00 Arancio) si prolunga la vita dei panetti fino a 5/6 gg migliorandone la consistenza, la durata e le qualità organolettiche.

Pizza Di&t
CONFEZIONE 25 KG
Mix per ottenere un prodotto croccante, ipocalorico e digeribile. Adatto sia per brevi che lunghe lievitazioni.

Avena Segale e Germe
CONFEZIONE 10 KG
Ricco di fibre naturali, indicate nelle diete ipocaloriche e per migliorare la funzionalità digestiva.

Pizza Antichi Cereali
CONFEZIONE 10 KG
Con semola di Khorosan e farina di farro, entrambi antichissimi cereali che non hanno subìto modificazioni genetiche, ricchi di vitamine e proteine di altissima digeribilità.

Pizza Taglio
CONFEZIONE 25 KG
Mix con latte e amido di mais per ottenere una pizza alta e morbida.

Pizza al farro
CONFEZIONE 10 KG
Mix con farina di farro. Indicata per brevi e medie lievitazioni a temperatura ambiente e lunghe maturazioni a temperatura controllata.
W 300 – P/L 0,50-0,55

Lievito di birra istantaneo "nuage"
CONFEZIONE 500 G
Il lievito di birra istantaneo "Nuage" si attiva a temperatura ambiente, può essere addirittura miscelato direttamente con la farina e la sua "ripresa" con la tecnica del freddo sarà immediata.

"Pala e Pinsa"
CONFEZIONE DA 10 KG
Il nuovo Mix "Pala e Pinsa" è perfetto per ottenere un prodotto croccante fuori e morbido dentro, molto digeribile e gustoso. Indicato per tempi di maturazione medio lunghi ed alta idratazione. Conservazione in cella a 0/4 °C per 1-3 giorni."

DESIGN: STUDIO OVER