



Food Service



2022

Cataloghi :

- 1) Acqua e Bevande.
- 2) Birre in Bottiglia e Lattina.
- 3) Birre in Fusto.
- 4) Spirits.
- 5) Bollicine.
- 6) Vini.
- 7) Prodotti Aperitivo e Caffetteria.
- 8) Dolciario.
- 9) Macchine Hot & Cold.
- 10) Food Service.**



Gennaio 2022





CATERING

Olio Extra Vergine
5 lt pet



Olio Oliva
5 lt pet



Olio Arachide
5 lt pet



Olio Girasole
5 lt pet





Olio Ext.Verg. ml 500 100% Italiano

Olio Ext.Verg. ml 250 100% Italiano



Olio Ext.Verg. ml.250 Toscano

Olio Ext.Verg. Ml.500 Toscano



Olio Ext.Verg. ml 500 UE

Olio Extr.Verg. ml 250 UE



Aceto Balsamico ml.250

Aceto Balsamico ml.500



Disponibili oliere per formato ml.250



Primolio : Olio Extra Vergine di Oliva

Si ottiene dalle principali varietà di olive tipiche del territorio raccolte dalla fine di ottobre alla prima decade di novembre e subito frante in frantoio con lavorazione a freddo, proprio per mantenere integri i toni freschi dovuti alla non completa maturazione.

E' un olio di bassissima acidità, con una ottima resa gustativa.

Viene conservato in locale fresco e filtrato a cotone idrofilo prima di porlo in commercio, onde evitare il naturale deposito di acqua di vegetazione che altererebbe poi le ottime caratteristiche.

Colore giallo dorato intenso con nuance verdoline, limpido.

All'olfatto si esprime ampio e avvolgente, caratterizzato da eleganti note vegetali di carciofo, cardo selvatico, sedano, lattuga e spiccati sentori di erbe officinali con rosmarino e mentuccia.

Al gusto è fine e di personalità, dotato di toni di pomodoro acerbo e frutta secca in chiusura. Amaro e piccante decisi e ben dosati.



Dolciolio : Olio Extra Vergine di Oliva

Una parte di olive viene raccolta nel mese di dicembre ; Le olive sono quindi più mature e danno origine ad un olio dal sapore più morbido e delicato e la frangitura al massimo entro 12-24 ore, proprio per salvaguardare l'integrità delle olive ed evitare fermentazioni anomale.

Frangitura a freddo per conservare al massimo i caratteri di origine, successivamente l' olio viene conservato in luogo fresco e filtrato con cotone idrofilo prima di porlo in commercio, per evitare il naturale deposito che altererebbe nel tempo la qualità originale.

Colore giallo dorato tenue con caldi riflessi verdi, limpido.

Al naso si offre elegante e fine, ricco di complesse note verdi di erba fresca falciata, sentori di officinali con salvia e mentuccia in evidenza.

Al gusto è ampio e morbido , con toni di carciofo, cardo selvatico e mandorla dolce.





FRIENN
Italian frying



Chef

Fridòr



i dedicati



**VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**



**Pizzolivm
dedicato Pizza**



PIZZOLIVM un olio Extra Vergine di oliva 100% il cui profilo organolettico è stato ideato, per **condire e armonizzare gli ingredienti** della vera pizza napoletana.

Una iniziativa che ha permesso l'ingresso nell'Albo dei fornitori approvati dell'Associazione **Verace Pizza Napoletana**,

in conformità con quanto disposto dall'Università degli Studi "Federico II" di Napoli

PizzoliVm, in particolare, si caratterizza per le sue note fruttate verdi, con un perfetto equilibrio tra amaro e piccante di media intensità e da un lieve sentore di pomodoro.

Il matrimonio perfetto con la pizza e i suoi ingredienti.

Come da tradizione e da disciplinare l'olio viene aggiunto prima della cottura con un movimento a spirale per distribuirlo uniformemente e far sì che la pizza non si asciughi troppo.

Ma può essere aggiunto anche a crudo dopo la cottura.



**VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**



MI 500



Carne : Un olio dalla grande personalità, ricco di profumi e sensazioni vegetali. È importante che l'olio scelto sia aromatico per poter accompagnare il gusto di ogni carne.



Verdura : Un olio con spiccati sentori erbacei, caratteristica che valorizza al meglio i sapori delle verdure e che permette di armonizzarsi perfettamente a gusti decisi e diversificati.



Pesce : Un olio delicato dal profilo armonico con note di mela e mandorla fresca. L'olio in abbinamento al pesce non deve coprire la materia prima, ma la deve accompagnare



FRIENN è un prodotto da frittura di alta qualità, ottenuto da semi 100% italiani, la cui formulazione innovativa, protetta da un brevetto italiano, garantisce risultati professionali inimitabili. Identità italiana e sapore mediterraneo si fondono in una soluzione specificatamente sviluppata per centrare obiettivi gastronomici d'eccellenza

Senza olio di palma, ad alto contenuto di acido oleico, **frigge senza cattivi odori** per un risultato perfettamente croccante e asciutto.

Alta resa, ricco di vitamina E, punto di fumo: 230°.

Ideato assieme allo Chef Pasquale Torrente è un olio di girasole alto oleico con aggiunta di antiossidanti naturali in parte estratti dal rosmarino che gli conferisce un'identità tutta italiana e mediterranea. **Stabilità alle alte temperature, elevato punto di fumo, totale assenza di schiuma**, sono caratteristiche che permettono all'olio di non bruciare durante la frittura donando al cibo un invitante aspetto chiaro e asciutto.



LT : 20

FRIDOR è una miscela innovativa creata specificatamente per frittore perfette, nata dalla ricerca scientifica in collaborazione con Università degli studi di Bologna. Selezionato dall Associazione Professionale Cuochi Italiani come ingrediente professionale, Fridòr garantisce frittore dorate dal gusto leggero, croccante e asciutto. Grazie alla sua resistenza alle reazioni chimiche di degradazione tipiche del processo di frittura, garantisce inoltre maggiori performance in frittura assicurando un maggior numero di cicli.

PUNTI DI FORZA :Grazie alla sua elevata resistenza alle reazioni chimiche di degradazione, Fridòr rimane fluido durante la frittura, garantendo cibi asciutti e croccanti. La stabilità ossidativa di Fridòr permette oltre ad un maggiore numero di cicli di frittura di ridurre la produzione di fumo e di odori sgradevoli.

INDICAZIONI : perfetto per la frittura di qualsiasi pietanza come patatine, crocchette, verdure, cotolette, pollo, pesce e dolci.

LT : 20



Petra®



dove la **farina** diventa **arte**®

PETRA® FARINE TECNICHE PER PIZZERIA

Le farine tecniche Petra® per la pizzeria sono macinate rigorosamente a cilindri di ghisa con un processo di miglioramento continuo, che tiene conto dei progressi tecnologici dei moderni laboratori di pizzeria e garantiscono la massima stabilità, tecnicamente possibile, delle prestazioni negli impasti in differenti condizioni di temperatura e umidità.

Petra 1

Petra®



Farina di grano tenero tipo "1" Macinato a Pietra

Coltivato secondo agricoltura integrata e selezionato con la qualità proteica che garantisce una elevata forza di lievitazione naturalmente e senza additivi.

Fonte di fibre e gusto marcato di grano.

Stabile, pulita e facile da lavorare.

Idratazioni medie e alte (60-90%).

Un fermo macchina di circa 20 minuti con farine e acqua durante l'impasto per consentire un miglior assorbimento di liquido da parte della Farina

Per gli impasti lievitati si consiglia una gestione a temperatura ambiente (20°C) fino a 16 ore, oppure con controllo refrigerato a +4°C fino a oltre 48 ore.

Una cottura dolce e lenta è sempre preferibile, assicurando la perfetta asciugatura del prodotto fino al cuore e una uniforme e dorata colorazione.

Utilizzata per tutti i tipi di pane (ciabatte, filoni, pagnotte), dolci lievitati di piccola e grande pezzatura salati e dolci, pasta sfoglia, pasta fresca all'uovo e all'acqua, pizza in teglia e alla pala con una lunga maturazione.

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "1"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,5% - 14,5%
SALI MINERALI s.s.	max 0,80%
FIBRE	max 7%
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	44% - 46%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - superiore al 90%

VALORE ENERGETICO	345 kcal / 1460 kJ
GRASSI	1,6 g (di cui di acidi grassi saturi 0,3 g)
CARBOIDRATI	65,2 g (di cui zuccheri 1,2 g)
FIBRE	6,8 g
PROTEINE	14,00 g
SALE	0,003 g

AUGMENTED STONE-MILLING

Petra 1HP

Petra®



Farina di grano tenero tipo "1" Macinata a pietra.

La germogliazione controllata consente una fermentazione migliorata degli impasti, portando a ottenere prodotti più leggeri, alveolati e friabili. Un fermo macchina di circa 20 minuti con farine e acqua durante l'impasto per consentire un miglior assorbimento di liquido da parte della Farina Idratazioni medie e alte (60-90%).

Un fermo macchina di circa 20 minuti con farine e acqua durante l'impasto per consentire un miglior assorbimento di liquido da parte della Farina. Per gli impasti lievitati si consiglia una gestione a temperatura ambiente (20°C) fino a 16 ore, oppure con controllo refrigerato a +4°C fino a oltre 48 ore. Una cottura dolce e lenta è sempre preferibile, assicurando la perfetta asciugatura del prodotto fino al cuore e una uniforme e dorata colorazione.

Utilizzata per tutti i tipi di pane (ciabatte, filoni, pagnotte), dolci lievitati di piccola e grande pezzatura salati e dolci, pasta sfoglia, pasta fresca all'uovo e all'acqua, pizza in teglia e alla pala con una lunga maturazione.

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "1"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,5% - 14,5%
SALI MINERALI s.s.	max 0,80%
FIBRE	max 7%
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	44% - 46%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - superiore al 90%

VALORE ENERGETICO	345 kcal / 1460 kJ
GRASSI	1,6 g (di cui di acidi grassi saturi 0,3 g)
CARBOIDRATI	65,5 g (di cui zuccheri 1,2 g)
FIBRE	6,8 g
PROTEINE	14,00 g
SALE	0,003 g

AUGMENTED STONE-MILLING

Petra

3

Petra®



Farina di grano tenero tipo "1" Macinata a Pietra

Coltivato secondo agricoltura integrata e selezionato con la qualità proteica che garantisce un elevato grado di estensibilità, naturalmente e senza additivi. Fonte di fibre e gusto marcato di grano.

Stabile, pulita e facile da lavorare.

Idratazioni medie (55-75%).

Un fermo macchina di circa 20 minuti con farine e acqua durante l'impasto per consentire un miglior assorbimento di liquido da parte della Farina. Per gli impasti lievitati si consiglia una gestione a temperatura ambiente (20°C) fino a 16 ore, oppure con controllo refrigerato a +4°C fino a 48 ore. Una cottura dolce e lenta è sempre preferibile, assicurando la perfetta asciugatura del prodotto fino al cuore e una uniforme e dorata colorazione.

Utilizzata per tutti i tipi di pizza al piatto, pizza in teglia e alla pala, grissini e cracker, pasta sfoglia, e inoltre tutti i formati di pane.

E' molto forte, il glutine è molto estensibile; elevata capacità di assorbimento, molto versatile, medie/lunghe lievitazioni prodotti dolci e salati.

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "1"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,0% - 14,0%
SALI MINERALI s.s.	max 0,80%
FIBRE	max 7%
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	42% - 44%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - fino a 85%

VALORE ENERGETICO	343 kcal / 1452 kJ
GRASSI	1,6 g (di cui di acidi grassi saturi 0,3 g)
CARBOIDRATI	65,2 g (di cui zuccheri 1,2 g)
FIBRE	6,8 g
PROTEINE	13.50 g
SALE	0,003 g

AUGMENTED STONE-MILLING

Petra 3HP

Petra®



Farina di grano Tenero di tipo "1« Macinata a Pietra

Petra 3 HP è la più alta espressione del frumento, macinato secondo il processo "Augmented Stone Milling" e parzialmente da grano germogliato. La macinazione consente di esaltare il gusto del cereale, mantenendo inalterate le parti cruscali e il germe. La germogliazione dal canto suo permette di incrementare il volume e la friabilità dei prodotti. Utilizzare Petra®3HP con idratazioni medie (55-75%).

Un fermo macchina di circa 20 minuti con farine e acqua durante l'impasto per consentire un miglior assorbimento di liquido da parte della Farina. Per gli impasti lievitati si consiglia una gestione a temperatura ambiente (20°C) fino a 16 ore, oppure con controllo refrigerato a +4°C fino a 48 ore. Una cottura dolce e lenta è sempre preferibile, assicurando la perfetta asciugatura del prodotto fino al cuore e una uniforme e dorata colorazione. Viene utilizzata per tutti i tipi di **pizza** al piatto, pizza in teglia e alla pala, **grissini** e cracker, **pasta sfoglia**, e inoltre tutti i formati di **pane**.

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "1"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,0% - 14,0%
SALI MINERALI s.s.	max 0,80%
FIBRE	max 7%
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	42% - 44%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - fino a 85%

VALORE ENERGETICO	343 kcal / 1452 kJ
GRASSI	1,6 g (di cui di acidi grassi saturi 0,3 g)
CARBOIDRATI	65,2 g (di cui zuccheri 1,2 g)
FIBRE	6,8 g
PROTEINE	13,50 g
SALE	0,003 g

AUGMENTED STONE-MILLING

Petra

5



Petra®



Farina di grano tenero tipo "1" 100% Grano italiano Macinata a Pietra

Farina di grano tenero da selezione climatica, coltivato secondo agricoltura integrata e selezionato per l'utilizzo in pasticceria, senza additivi.

Negli impasti lievitati si consiglia di utilizzare Idratazioni medie (50-60%).

Un fermo macchina di circa 20 minuti con farine e acqua durante l'impasto per consentire un miglior assorbimento di liquido da parte della Farina

Per gli impasti lievitati si consiglia una gestione a temperatura ambiente (20°C) fino a 8 ore, oppure con controllo refrigerato a +4°C fino a 24 ore. Una cottura dolce e lenta è sempre preferibile, assicurando la perfetta asciugatura del prodotto fino al cuore e una uniforme e dorata colorazione.

Fonte di fibre e gusto marcato di grano.

Stabile, pulita e facile da lavorare.

Utilizzata per frolla, pan di spagna, massa montata al burro, bignè, piadina, impasti a breve maturazione salati e dolci, e tutti i formati di pane.

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "1"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	12,5% - 13,5%
SALI MINERALI s.s.	max 0,80%
FIBRE	max 7%
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	38% - 40%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - fino a 80%

VALORE ENERGETICO	341 kcal / 1443 kJ
GRASSI	1,6 g (di cui di acidi grassi saturi 0,3 g)
CARBOIDRATI	65,2 g (di cui zuccheri 1,2 g)
FIBRE	6,8 g
PROTEINE	13,0 g
SALE	0,003 g

AUGMENTED STONE-MILLING

Petra

9

Petra®



Farina di grano tenero tipo "integrale" con tutto il chicco.

Farina di grano tenero da selezione climatica coltivato secondo agricoltura integrata e selezionato con la qualità proteica che garantisce prestazioni elevate nelle lievitazioni naturalmente e senza additivi.

Fonte di fibre e gusto marcato di grano.

Stabile, pulita e facile da lavorare.

Idratazioni medie e alte (60-90%).

Per gli impasti lievitati si consiglia una gestione a temperatura ambiente (20°C) fino a 16 ore, oppure con controllo refrigerato a +4°C fino a 48 ore.

Una cottura dolce e lenta è sempre preferibile, assicurando la perfetta asciugatura del prodotto fino al cuore e una uniforme e dorata colorazione.

Utilizzata per tutti i tipi di pane di grande e piccola pezzatura, tutti i tipi di lievitati dolci, frolla, pan di spagna, massa montata al burro, tutti i tipi di pizza, pasta fresca.

CLASSIFICAZIONE	farina integrale di grano tenero
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	14,0% - 15,0%
SALI MINERALI s.s.	1,30% - 1,70%
FIBRE	8,1%
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	45% - 47%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - superiore al 90%

VALORE ENERGETICO	345 kcal / 1460 kJ
GRASSI	2,1 g (di cui di acidi grassi saturi 0,4 g)
CARBOIDRATI	63,1 g (di cui zuccheri 1,1 g)
FIBRE	8,1 g
PROTEINE	14,4 g
SALE	0,01 g

AUGMENTED STONE-MILLING

Petra 9HP Petra®



Farina di grano tenero tipo "integrale" con tutto il chicco.

Mac. a Pietra Parzialmente da Grano Germogliato

La tecnologia di macinazione consente di ottenere una Farina integrale che mantenga il 100% delle frazioni del chicco di grano, garantendo comunque i migliori standard tecnologici e igienico-sanitari.

La germogliazione controllata consente una fermentazione migliorata degli impasti, portando a ottenere prodotti più leggeri, alveolati e friabili. Idratazioni medie e alte (60-90%).

Per gli impasti lievitati si consiglia una gestione a temperatura ambiente (20°C) fino a 16 ore, oppure con controllo refrigerato a +4°C fino a 48 ore.

Una cottura dolce e lenta è sempre preferibile, assicurando la perfetta asciugatura del prodotto fino al cuore e una uniforme e dorata colorazione. Utilizzata per tutti i tipi di pane di grande e piccola pezzatura, tutti i tipi di lievitati dolci, frolla, pan di spagna, massa montata al burro, tutti i tipi di pizza, pasta fresca.

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	345 kcal / 1460 kJ
GRASSI	2,1 g (di cui di acidi grassi saturi 0,4 g)
CARBOIDRATI	63,1 g (di cui zuccheri 1,1 g)
FIBRE	8,1 g
PROTEINE	14,4 g
SALE	0,01 g

CLASSIFICAZIONE	farina integrale di grano tenero
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	14,0% - 15,0%
SALI MINERALI s.s.	1,30% - 1,70%
FIBRE	8,1%
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	45% - 47%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - superiore al 90%

AUGMENTED STONE-MILLING

Allegra 5046



Petra®



Farina di grano tenero tipo "0"

Questa farina è studiata per ottenere il miglior risultato dal punto di vista strutturale e della digeribilità nelle lavorazioni brevi, in maniera genuina e senza additivi, Stabilità in lavorazione si ottiene una notevole fragranza.

Il giusto equilibrio di tenacità ed estensibilità (P/L 0,55-0,65) che caratterizza Allegra garantisce la produzione di un impasto con una struttura interna ben proporzionata e un buon sviluppo.

Per questo è adatta anche per la produzione di focacce alte e soffici e di pizza in teglia oltre che per la produzione di pizza tonda al piatto e di pani a breve lievitazione.

Idratazioni medie (50-60%).

Per gli impasti lievitati si consiglia una gestione a temperatura ambiente (20°C) fino a 6 ore, oppure con controllo refrigerato a +4°C fino a 12 ore.

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "0"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	11,00% - 11,50%
W	180-220
P/L	0.55-0.65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	37% - 39%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	fino a 65%

VALORE ENERGETICO	350 kcal / 1486 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	2.0 g
PROTEINE	11.20 g
SALE	0,003 g

PIZZERIA - MACINATA A CILINDRI

Special 5063

Petra®



Farina di grano tenero tipo "0"

La farina per la pizza preferita dai pizzaioli di matrice napoletana che perpetuano la loro tradizione, scelta per la sua stabilità in differenti condizioni climatiche e per la straordinaria adattabilità a differenti tipi di impasto, dai classici a quelli più innovativi.

L'eccezionale qualità proteica dei grani aumenta naturalmente la capacità di assorbimento dell'acqua e la tenuta perfetta alle medie lievitazioni, sia a temperatura ambiente, sia con permanenza in frigorifero, naturalmente e senza additivi.

Idratazioni medie (55-70%).

Per gli impasti lievitati si consiglia una gestione: a temperatura ambiente (20°C) fino a 12 ore, oppure con controllo refrigerato +4°C fino a 48 ore.

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "0"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	12,50% - 13,00%
W	260-280
P/L	0,55-0,65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	41%-43%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	fino a 70%

VALORE ENERGETICO	356 kcal / 1511 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	2.0 g
PROTEINE	12.70 g
SALE	0,003 g

PIZZERIA - MACINATA A CILINDRI

Unica 5037

Petra®



Farina di grano tenero tipo "0"

La farina per la pizza preferita dai pizzaioli che prediligono le lunghe lievitazioni, scelta per la sua stabilità in differenti condizioni climatiche e per la straordinaria adattabilità a differenti tipi di impasto, dai classici a quelli più innovativi.

L'eccezionale qualità proteica dei grani aumenta naturalmente la capacità di assorbimento dell'acqua e la tenuta perfetta a tempi lunghi di lievitazione, sia a temperatura ambiente, sia con permanenza in frigorifero, naturalmente e senza additivi.

Idratazioni medie o alte (65-85%).

Per gli impasti ad alta idratazione si consiglia una gestione con controllo refrigerato a +4°C di 24-48 ore.

Utilizzata in impasti diretti, indiretti e con lievito madre

Pizze al piatto e in pala alla romana e per tutte le basi pizza in cui si vogliono esaltare le caratteristiche di fragranza e digeribilità attraverso la lunga maturazione.

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "0"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,00% - 13,50%
W	300-340
P/L	0.55-0.65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	43%-45%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - oltre 85%

VALORE ENERGETICO	358 kcal / 1520 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	2.0 g
PROTEINE	13.20 g
SALE	0,003 g

PIZZERIA - MACINATA A CILINDRI

Piu Vita. 5072

Petra®



Miscela di farina di grano tenero tipo "0"

Con germe di grano stabilizzato

W: 350 - 380

Miscela di farina di grano tenero con aggiunta di germe di grano stabilizzato attraverso uno speciale processo di essiccazione che non ne altera le peculiarità.

È una farina forte e particolarmente estensibile, ideale per impasti di pizza a media e lunga lievitazione gestiti anche con controllo refrigerato a 4°C.

Ha un'elevata capacità di assorbimento di liquido e, grazie al contenuto di germe di grano, ha una lavorabilità e una stabilità in lavorazione superiori e assicura una migliore resa del prodotto cotto.

La pizza risulta al consumatore più gustosa e più friabile anche una volta raffreddata, non risultando mai gommosa al palato.

E' consigliata una gestione a temperatura ambiente (20°C) fino a 16 ore, oppure con controllo refrigerato a +4°C fino a oltre 48 ore.

Ideale per: pizza al piatto e pizza in pala alla romana.

CLASSIFICAZIONE	miscela di farina di grano tenero tipo "0" e germe di grano tenero..
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,00% - 13,50%
W	320-340
P/L	0.60 - 0.70
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	42%-44%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - fino a 85%

VALORE ENERGETICO	358 kcal / 1520 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	2.0 g
PROTEINE	13.20 g
SALE	0,003 g

PIZZERIA - MACINATA A CILINDRI

Piu Snella. 5078

Petra®



Miscela di farina di grano tenero con aggiunta di farina di soia e farina di farro integrale e crusca tostata.

É una farina forte e particolarmente estensibile, ideale per impasti di pizza a lunga lievitazione gestiti anche con controllo refrigerato a 4°C. I componenti aggiuntivi esaltano il gusto ed il colore dell'impasto oltre che le doti di leggerezza; il contenuto in farro conferisce friabilità e aromaticità, soia e crusca tostata enfatizzano la fragranza e digeribilità dell'impasto.

Indicata per:

Pizza al piatto, pizza in pala, pizza in teglia, focaccia.
Per la pizza al piatto: idratazioni medie (55-70%).
Per la pizza in pala alla romana: idratazione 80%.

E' consigliata una gestione a temperatura ambiente (20°C) fino a 16 ore, oppure con controllo refrigerato a +4°C fino a oltre 48 ore.

CLASSIFICAZIONE	Miscela di farina di grano tenero tipo "0", con farro integrale, soia e crusca integrale
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,00% - 14,00%
W	350-380
P/L	0.60 - 0.70
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	44%-46%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - fino a 85%

VALORE ENERGETICO	360 kcal / 1528 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	2.0 g
PROTEINE	13.70 g
SALE	0,003 g

PIZZERIA - MACINATA A CILINDRI

Piu Ricca.
5020

Petra[®]



Miscela di farina di Grano Tenero,
Semola rimacinata di Grano duro,
farina di Avena
e Segale.

È una farina forte, dall'elevato assorbimento di liquido, ideale per impasti di pizza a lunga lievitazione gestiti anche con controllo refrigerato a 4°C.

I cereali aggiunti donano una fragranza e una sfumatura di sapore e profumo caratteristici alla pizza, oltre che favorire una maggior leggerezza del prodotto finito.

Si consiglia una gestione a temperatura ambiente (20°C) fino a 16 ore, oppure con controllo refrigerato a +4°C fino a oltre 48 ore.

Ideale per pizza al piatto, pizza in teglia, pizza in pale e pane.

PRIVA DI ADDITIVI

CLASSIFICAZIONE

miscela di farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di segale.

UMIDITÀ max 15,5%

PROTIDI s.s. 13,50% - 14,00%

W 350-360

P/L 0.60 - 0.70

CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO 44%-46%

ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI elevato - fino a 85%

VALORE ENERGETICO 360 kcal / 1528 kJ

GRASSI 1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)

CARBOIDRATI 72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)

FIBRE 2.0 g

PROTEINE 13.70 g

SALE 0,003 g

PIZZERIA - MACINATA A CILINDRI

Semola Grano Duro rimacinata

8610

Petra®



SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO - PARZIALMENTE DA GRANO DURO GERMOGLIATO

La germogliazione controllata permette una fermentazione ottimale degli impasti, garantendo l'ottenimento di prodotti friabili, leggeri e in cui l'aroma del frumento viene esaltato.

Lo sfarinato proveniente dal grano duro viene denominato semola rimacinata.

Essa si distingue da quella di grano tenero sia per la granulometria più accentuata che per il suo caratteristico colore giallo ambrato, che si ripercuote anche sui prodotti con essa ottenuti.

Si consiglia di utilizzare con idratazioni (65-85%), una gestione degli impasti (anche con controllo refrigerato a 4°C) fino a 24 ore. Grazie alle sue caratteristiche di stabilità, Petra 8610HP può essere utilizzata in impasti diretti, indiretti e con lievito madre, per la focacce e pizza in teglia, pane e impasti lievitati, pizza al piatto e prodotti di pasticceria.

CLASSIFICAZIONE	semola rimacinata di grano duro.
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	11,00% - 13,00%
CENERI	<0,90
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - oltre 80%

VALORE ENERGETICO	348 kcal / 1476 kJ
GRASSI	1,0g (di cui di acidi grassi saturi 0,0 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	3,0 g
PROTEINE	11,50 g
SALE	0,025 g

PIZZERIA - MACINATA A CILINDRI

Semola Grano Duro 8612

Petra®



Semola di grano duro

La selezione accurata del grano duro che compone questa semola, unita alla macinazione dolce a cilindri, permette di ottenere un prodotto dalle qualità tecnologiche superiori, genuino e senza l'utilizzo di additivi.

La straordinaria qualità proteica della materia prima viene rispettata ed esaltata, garantendo stabilità, elevato assorbimento dei liquidi e ottima tenacità. La granulometria costante permette un'idratazione omogenea, fondamentale nella produzione di pasta secca. Gli impasti lievitati realizzati con Petra 8612 sono ideali nelle medie/lunghe lievitazioni, e vengono esaltati dall'utilizzo di pre fermenti e del lievito madre vivo.

Per pasta fresca di semola: si consiglia di utilizzare 450g di acqua per ogni kg di farina.

Per pasta trafilata: si consiglia di utilizzare 350g di acqua per kg di farina.

Per pane e pizza: si consiglia di utilizzare la farina in abbinamento a semola di grano duro rimacinata (Petra 8610 HP) o a una farina di grano tenero di forza (Petra 1 HP o Petra 0102 HP).

CLASSIFICAZIONE	semola di grano duro
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	11,00% - 13,00%
CENERI	MAX 0,90
INDICE DI GIALLO	min 27
PUNTATURA CRUSCALE	max 28 n°/dm ²

VALORE ENERGETICO	348 kcal / 1476 kJ
GRASSI	1,0g (di cui di acidi grassi saturi 0 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 3,0 g)
FIBRE	2,5 g
PROTEINE	11,50 g
SALE	0,025 g

PIZZERIA - MACINATA A CILINDRI

Spolvero 5009

Petra®



Miscela di farina di farina
di grano tenero tipo "00"
e semola rimacinata di grano duro.

è la miscela ideale per lo spolvero.

La Sua granulometria e il dolce processo di tostatura consentono a Petra® 5009 di non bruciare in forno e di prevenire lo sviluppo di infestanti.

Questa Farina è facilmente scaricabile dai prodotti in fase di stesura, garantendo inoltre il minor spreco possibile.

- Non fa polvere
- Non fa appiccicare l'impasto della pizza sul banco lavoro
- Consente una maggiore doratura del bordo della pizza
- Non brucia durante la cottura

CLASSIFICAZIONE	miscela di farina di grano tenero e semola rimacinata di grano duro
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	11,00% - 12,00%

VALORE ENERGETICO	348 kcal / 1474 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,1 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,15 g)
FIBRE	2,0 g
PROTEINE	11,50 g
SALE	0,003 g

PIZZERIA - MACINATA A CILINDRI

Bio Tipo 0 1110

Petra®



Farina di grano tenero tipo 0,

Ottenuta per macinazione a cilindri di grano 100% italiano e coltivato con sistema di Agricoltura Biologica.

Ideale per tutti gli impasti a media e lunga lievitazione di panificazione, pizzeria, pasticceria e pasta fresca.

Conferisce ai prodotti un sapore e un profumo delicato di grano.

Ideale per tutti gli utilizzi, per impasti con lievito di birra diretti e indiretti e lievito madre.

W: 280 | 300
P/L: 0,55 | 065



CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "0"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	12,50% - 13,00%
W	280-300
P/L	0,55-0,65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	41% - 43%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE	fino a 75%

VALORE ENERGETICO	358 kcal / 1517 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,15 g)
CARBOIDRATI	72,5 g (di cui zuccheri 0,15 g)
FIBRE	2,0 g
PROTEINE	12,50 g
SALE	0,002 g

BIOLOGICA - 100% GRANO ITALIANO

Bio Tipo 0 1111

Petra®



**Farina di grano tenero tipo 1,
macinazione a cilindri di grano 100%
italiano e coltivato con sistema di
Agricoltura Biologica.**

Adatta per tutti gli impasti di panificazione,
pizzeria, pasticceria e pasta fresca.

Ideale per ottenere un prodotto finito
maggiormente caratterizzato nel sapore e nel
profumo.

Ideale per tutti gli utilizzi, per impasti con
lievito di birra diretti e indiretti e lievito
madre.

Grazie alla ricchezza di fibre ha una capacità
di assorbimento di liquidi elevata.

W: 300 | 320
P/L: 0,55 | 065



CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "1"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,00% - 14,00%
W	300-320
P/L	0,55-0,65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	42% - 44%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE	elevato -fino a 80%

VALORE ENERGETICO	358 kcal / 1517 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,15 g)
CARBOIDRATI	72,5 g (di cui zuccheri 0,15 g)
FIBRE	2.0 g
PROTEINE	13.20 g
SALE	0,002 g

BIOLOGICA - 100% GRANO ITALIANO

Bio Tipo 0 1119

Petra®



Farina di grano tenero **INTEGRALE**,
ottenuta per macinazione a cilindri di grano
100% italiano coltivato con sistema di
Agricoltura Biologica.

Ideale per tutti gli impasti di panificazione,
pizzeria, pasticceria e pasta fresca.
Grazie alla ricchezza di fibre ha una capacità di
assorbimento di liquidi molto elevata e
conferisce al prodotto finito uno spiccato
sapore e profumo di grano

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "1"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,00% - 14,00%
W	300-320
P/L	0.55-0.65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	42% - 44%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE	elevato -fino a 80%

VALORE ENERGETICO	358 kcal / 1517 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,15 g)
CARBOIDRATI	72,5 g (di cui zuccheri 0,15 g)
FIBRE	2,0 g
PROTEINE	13,20 g
SALE	0,002 g



BIOLOGICA - 100% GRANO ITALIANO

Evolutiva 0201

Petra®



Farina di grano tenero biologico Evolutivo

È una farina di tipo "1" di grano tenero biologico Evolutivo, coltivato in Sicilia.

La crescita collettiva e il rapporto mutualistico che si instaura tra le diverse cultivar permette di ottenere una farina con caratteristiche sensoriali uniche, differenti da qualsiasi altro frumento.

Petra Evolutiva è una farina di tipo "1" macinata a cilindri per rispettare al meglio la caratteristica delicatezza del frumento biologico.

La selezione di una particolare foglia di crusca permette la conservazione di un'alta quantità di fibra, senza compromettere la facilità di lavorazione degli impasti.

Presenta una spiccata estensibilità e una peculiare delicatezza in fase di impastamento.

Si consiglia pertanto di impastare in maniera "dolce", limitando l'utilizzo della seconda velocità. Mantiene inalterate le sue caratteristiche sensoriali se utilizzata in purezza.



CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "1"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	12,50% - 13,00%
GLUTINE UMIDO	41-43%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE	elevato - fino a 80%

VALORI NUTRIZIONALI	<i>(medi per 100g di prodotto)</i>
VALORE ENERGETICO	350 kcal / 1485 kJ
GRASSI	1,1g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	70,6 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	3,1 g
PROTEINE	12,90 g
SALE	0,005 g

LE SELEZIONI DI CEREALI ORIGINARI

Maiorca 0202

Petra®



Farina di grano tenero biologico Maiorca Tipo “integrale”

Il frumento Maiorca è caratterizzato da un chicco molto chiaro e da una spiccata dolcezza.

Questi fattori, fanno sì che Petra Maiorca 0202 trovi la sua principale destinazione d'uso in pasticceria nella realizzazione di prodotti friabili, quali frolle, biscotti, torte da forno, masse montate.

Grazie al suo colore particolarmente chiaro e alla foglia di crusca, appositamente selezionata per risultare poco presente al palato, Petra Maiorca 0202 è in grado di dar vita a prodotti integrali le cui caratteristiche sensoriali non fanno mai rimpiangere il prodotto classico.



Mantiene inalterate le sue caratteristiche sensoriali se utilizzata in purezza.

Nella realizzazione di prodotti lievitati si consiglia di non eccedere l'idratazione del 70% e utilizzare una lievitazione di massimo 6 ore a temperatura di 20-25°C.

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero integrale biologica
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,00% - 14,00%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE	fino a 70%

VALORE ENERGETICO	343 kcal / 1453 kJ
GRASSI	2,1g (di cui di acidi grassi saturi 0,4 g)
CARBOIDRATI	64,1 g (di cui zuccheri 1,1 g)
FIBRE	7,0 g
PROTEINE	13,50 g
SALE	0,01 g

LE SELEZIONI DI CEREALI ORIGINARI

Farro M 0415

Petra®



100% FARRO ITALIANO

Farina integrale di Farro monococco biologico 100% italiano

Il Farro monococco è il primo cereale addomesticato e coltivato dall'uomo.

Conosciuto da sempre per la sua robustezza in campo, dà vita a prodotti con qualità nutrizionali e sensoriali uniche.

Il colore particolarmente giallo (dato dalla presenza di carotenoidi), il profumo intenso e la morbidezza che conferisce agli impasti, rendono questo cereale apprezzabile con tutti i sensi.



Si consiglia di utilizzare Petra® 415 con idratazioni medie (65-75%).

Per mantenere inalterate le caratteristiche sensoriali del Farro Monococco se ne consiglia l'utilizzo in purezza.

CLASSIFICAZIONE	Farina integrale di Farro monococco biologico.
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	12,00% - 14,00%
CENERI	1,30 - 1,70
FALLING NUMBER	>250s
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	42% - 44%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE	fino a 65%

VALORE ENERGETICO	349 kcal / 1476 kJ
GRASSI	3,3g (di cui di acidi grassi saturi 0,48 g)
CARBOIDRATI	62,0 g (di cui zuccheri 1,65 g)
FIBRE	7,9 g
PROTEINE	13,0 g
SALE	0,01 g

LE SELEZIONI DI CEREALI ORIGINARI

Agricola 0106

Petra®



RICCA DI FIBRE, FONTE DI PROTEINE

Miscela per pane:
farine di segale integrale
e di grano tenero tipo 0 con semi - Biologica

Petra 0106 HP è una miscela naturale biologica in cui Petra ha riunito i migliori cereali biologici (AVENA, SEGALE E FRUMENTO) con un pool esclusivo di semi, anch'essi biologici (zucca, girasole germogliato, sesamo, miglio e lino).

Questi ingredienti, perfettamente bilanciati tra loro, rappresentano la soluzione ideale nella realizzazione di impasti della tradizione contadina.

Per la realizzazione del classico rugbrød si consiglia di utilizzare Petra 0106HP in purezza con un'idratazione del 70%.

È poi possibile utilizzare Petra 0106 HP in tutti gli impasti lievitati, dolci e salati, in sostituzione della farina in ricetta dal 20 al 40%.

VALORE ENERGETICO	414 kcal / 1736 kJ
GRASSI	14,8g (di cui di acidi grassi saturi 2,3 g)
CARBOIDRATI	51,7 g (di cui zuccheri 1,5 g)
FIBRE	9.2 g
PROTEINE	13,90 g
SALE	0,04 g

LE SELEZIONI DI CEREALI ORIGINARI

Pinsa R 5010

Petra®



**Miscela di farina di grano tenero tipo "0"
e farina di riso.**

Ideale per la preparazione di impasti con tempi di lievitazione medi e lunghi grazie all'elevato contenuto proteico o alla qualità del grano selezionato.

Gli impasti realizzati con Petra 5010 sono stabili e facili da lavorare. I prodotti finali sono leggeri e croccanti e, grazie alla farina di riso, si sciolgono in bocca. Indicata per:

Pinsa Romana, pizza in teglia focaccia a media e lunga lievitazione (8 ore a temperatura ambiente di 22-25°C, fino a oltre 48 ore con controllo refrigerato a 4°C).

Può essere utilizzata con lavorazioni dirette, indirette e con lievito madre vivo.

Si consiglia di utilizzare con idratazioni alte (80%), con controllo refrigerato a +4°C per 24-48 ore.



CLASSIFICAZIONE	miscela di farina di grano tenero e farina di riso
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	12,30% - 13,00%
W	300-340
P/L	0.55-0.65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	42%-43%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - fino a 85%

VALORE ENERGETICO	416 kcal / 1536 kJ
GRASSI	1,4g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	73,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	1.9 g
PROTEINE	12.60 g
SALE	0,004 g

PIZZERIA - MACINATA A CILINDRI

Petra Viva 0101

Petra®



Farina di grano tenero tipo "1" –
parzialmente da grano germogliato.
La rivoluzione in pizzeria e panificazione.
La germogliazione controllata consente a Petra 0102 HP di esprimere la migliore friabilità nei prodotti lievitati, che risulteranno sempre scioglievoli e alveolati, mai gommosi.
La particolare tecnologia di macinazione fa sì che Petra 0102HP unisca tutta la facilità di lavorazione di una farina bianca ai profumi e al gusto di una farina di tipo "1".

E' ideale sia nelle lavorazioni brevi (4-6 ore a temperatura ambiente), che nelle lavorazioni medio-lunghe (24-48 ore con controllo refrigerato).

Per la realizzazione di pizza al piatto con Petra®0102 HP si consigliano idratazioni medie (60-70%).

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "1".
UMIDITÀ	max 15,50%
PROTIDI s.s.	13,00% - 14,00%
W	320-340
P/L	0.55 - 0.65
ASSORBIMENTO PANIFICABILE	elevato - fino a 80%

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	358 kcal / 1520 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	2.0 g
PROTEINE	13,20 g
SALE	0,003 g

PIZZERIA - MACINATA A CILINDRI

Petra Viva 0102

Petra®



Farina di grano tenero tipo "1" –

parzialmente da grano germogliato.

La rivoluzione in pizzeria e panificazione.

La germogliazione controllata consente a Petra 0102 HP di esprimere la migliore **friabilità** nei prodotti lievitati, che risulteranno sempre **scioglievoli e alveolati, mai gommosi**.

La particolare tecnologia di macinazione fa sì che Petra 0102HP unisca tutta la facilità di lavorazione di una farina bianca ai profumi e al gusto di una farina di tipo "1".

E' ideale sia nelle lavorazioni brevi (4-6 ore a temperatura ambiente), che nelle lavorazioni medio-lunghe (24-48 ore con controllo refrigerato). Per la realizzazione di pizza al piatto con Petra®0102 HP si consigliano idratazioni medie (60-70%).

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "1".
UMIDITÀ	max 15,50%
PROTIDI s.s.	13,00% - 14,00%
W	320-340
P/L	0.55 - 0.65
ASSORBIMENTO PANIFICABILE	elevato - fino a 80%

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	358 kcal / 1520 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	2.0 g
PROTEINE	13,20 g
SALE	0,003 g

PIZZERIA - MACINATA A CILINDRI

Petra Viva 0103

Petra®



CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	miscela di farine di grano tenero, riso e orzo germogliati.
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,00% - 13,50%
CENERI	<0,80
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - fino a 80%

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	345 kcal / 1463 kJ
GRASSI	1,7g (di cui di acidi grassi saturi 0,3 g)
CARBOIDRATI	66,8 g (di cui zuccheri 0,6 g)
FIBRE	6,9 g
PROTEINE	13,20 g
SALE	0,01 g

FONTE DI PROTEINE CON FARINA DI RISO E ORZO GERMOGLIATI PIÙ VOLUME E CROSTA FRIABILE

E' una miscela **naturale** a base di farina di frumento con grano parzialmente germogliato, farina di **riso** germogliato e farina integrale di **orzo** germogliato.

La sapiente unione di questi cereali conferisce a Petra®0103 HP un intenso color marrone, accompagnato da note tostate e dolci.

Si consiglia di utilizzare Petra®0103 HP con idratazioni medie o alte (65-75%).

Si consiglia una gestione in giornata o fino a 24 ore con controllo refrigerato a +4°C.

Grazie alle sue caratteristiche di stabilità, è ideale negli impasti diretti, con lievito madre e indiretti.

Si raccomanda una cottura dolce e prolungata dei prodotti, abbassando indicativamente di 30°C le temperature di cottura e non superando, in nessun caso, la temperatura di 380°C.

PIZZERIA - MACINATA A CILINDRI

Petra Viva 0104

Petra®



CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	miscela di farine di grano tenero, farina di ceci e farro germogliati.
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,50% - 14,50%
CENERI	<0,80
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - fino a 80%

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	344 kcal / 1455 kJ
GRASSI	1,8g (di cui di acidi grassi saturi 0,3 g)
CARBOIDRATI	65,2 g (di cui zuccheri 0,6 g)
FIBRE	7,2 g
PROTEINE	14,00 g
SALE	0,005 g

CON FARRO E CECI GERMOGLIATI

Miscela naturale di farina di frumento parzialmente con grano tenero germogliato, gritz di ceci germogliati e farina di farro germogliato integrale.

Consente all'artigiano di utilizzare i legumi in maniera perfettamente bilanciata. La germogliazione dei ceci infatti li rende più delicati al palato, unendoli poi alla dolcezza del farro si crea un equilibrio ottimale tra i sapori.

Sono state scelte le migliori varietà di frumento tenero di **forza**, questo la rende estremamente flessibile nelle lavorazioni. Può infatti essere utilizzata in tutti gli impasti, dolci e salati, anche ad alta idratazione. Ideale per piccoli e grandi lievitati e prodotti da forno. Utilizzare con idratazioni medie o alte (65-75%). Si consiglia una gestione in giornata o fino a 24 ore con controllo refrigerato a +4°C.

E' ideale negli impasti diretti, con lievito madre e indiretti (da utilizzare nel rinfresco).

Si raccomanda una cottura dolce e prolungata dei prodotti, abbassando indicativamente di 30°C le temperature di cottura e non superando, in nessun caso, la temperatura di 380°C.

PIZZERIA - MACINATA A CILINDRI

Bonsemi 3220

Petra®



Miscela di farine e semi

100% naturale libera da additivi e conservanti pensata per integrare con fibre e proteine gli impasti di prodotto da forno.

Ingredienti: Farina di grano tenero, semi di girasole, semi di sesamo, semi di lino, semi di miglio, grits di soia ogm free.

Aspetto gradevole e asciutto e senza grumi, un odore naturale.

Particolarmente indicati per integrare impasti di panetteria e pasticceria vegetale e vegana.

La percentuale di utilizzo varia in base all'intensità di sapore che si intende conferire al prodotto finito. Si consiglia comunque di utilizzare considerando i range di utilizzo sotto riportati (la percentuale di utilizzo si intende in sostituzione del peso della farina totale):

-Prodotti friabili (frolle e biscotti): dal 30% al 50%

-Impasti lievitati: dal 10% al 35%

CLASSIFICAZIONE	Miscela di farine e semi
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	19,00% - 23,00%
CENERI	1,40 - 1,80

VALORE ENERGETICO	438 kcal / 1828 kJ
GRASSI	22,2 g (di cui di acidi grassi saturi 2,80 g)
CARBOIDRATI	36,6 g (di cui zuccheri 1,6 g)
FIBRE	12,6 g
PROTEINE	16,7 g
SALE	0,02 g

BRICKS - SEMI, CEREALI, LEGUMI INTERI O SFARINATI

Cereale' 3130

Petra®



Miscela di cereali di colore chiaro

100% naturale libera da additivi e conservanti.
Aggiunta all'impasto arricchisce di fibre e proteine il pane e gli altri prodotti da forno.

Ingredienti: fiocchi di Avena,
Crusca di grano tenero e Farina di segale.

E' una miscela bilanciata completamente naturale studiata per dare maggiore valore nutrizionale ai prodotti da forno.

Particolarmente indicata per impasti di panetteria e pasticceria vegetale e vegana. prodotti da forno dolci e salati.

Ideale in tutti gli impasti dolci e salati, lievitati e non lievitati.

La percentuale di utilizzo varia in base all'intensità di sapore che si intende conferire al prodotto finito.

Si consiglia comunque di utilizzare considerando i range di utilizzo sotto riportati (la percentuale di utilizzo si intende in sostituzione del peso della farina totale):

- Prodotti friabili (frolle e biscotti): dal 30% al 50%
- Impasti lievitati: dal 10% al 30%

CLASSIFICAZIONE

Miscela con fiocchi di avena ,
crusca di grano tenero e farina di
segale

UMIDITÀ

max 15,5%

PROTIDI s.s.

14,00% - 15,50%

CENERI

1,20 - 1,30

VALORE ENERGETICO

374 kcal / 1575 kJ

GRASSI

6,6g (di cui di acidi grassi saturi
1,60 g)

CARBOIDRATI

59,2 g (di cui zuccheri 3,20 g)

FIBRE

10,0 g

PROTEINE

14,4 g

SALE

0,003 g

BRICKS - SEMI, CEREALI, LEGUMI INTERI O SFARINATI

Ottimais 3400

Petra®



CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE

Miscela di farina di grano tenero con mais frantumato e semi di girasole

UMIDITÀ

max 15,5%

PROTIDI s.s.

5,00% - 6,00%

CENERI

1,40 - 1,80

VALORE ENERGETICO

434 kcal / 1918 kJ

GRASSI

17,3 g (di cui di acidi grassi saturi 2,0 g)

CARBOIDRATI

61,2 g (di cui zuccheri 6,5 g)

FIBRE

5,7 g

PROTEINE

5,4 g

SALE

0,47 g

Miscela di farine e semi

100% naturale libera da additivi e conservanti.

Aggiunta all'impasto dona colorazione dorata ai prodotti da forno e li arricchisce di gusti e sapori di una volta.

Per impasti più ricchi di gusto e fibre

Ingredienti : Mais frantumato, ogm free, semi di girasole, farina di grano tenero tipo 0

Gli impasti risulteranno più ricchi di gusto oltre a fibre e proteine particolarmente indicati per panetteria e pasticceria vegetale e vegana, prodotti da forno dolci e salati, lievitati e non lievitati.

La percentuale di utilizzo varia in base all'intensità di sapore che si intende conferire al prodotto finito.

Si consiglia comunque di utilizzare considerando i range di utilizzo sotto riportati

(la percentuale di utilizzo si intende in sostituzione del peso della farina totale):

- Prodotti friabili (frolle e biscotti): dal 30% al 50%
- Impasti lievitati: dal 10% al 30%

BRICKS - SEMI, CEREALI, LEGUMI INTERI O SFARINATI

la linea di farine per chi non vuole o non può assumere glutine



Petra
0001



Petra
0005

Prodotto dietetico per Pane e Pizza senza Glutine - Zero Glutine è un prodotto dalle caratteristiche eccezionali ed uniche per la preparazione di prodotti destinati a soggetti allergici o intolleranti al glutine che non vogliono rinunciare alla fragranza e bontà dei prodotti da forno tradizionali, con caratteristiche di estensibilità dell'impasto paragonabili a quelle delle farine contenenti glutine. L'aspetto visivo, la consistenza e il gusto degli alimenti con Zero Glutine sono tali da non far rinunciare ai piaceri della tavola.

INGREDIENTI:

Amido di Mais, Farina di grano saraceno, Farina di riso, Fibra di psillium, Sale, Zucchero.

Prodotto dietetico per Dolci senza Glutine - Caratteristiche eccezionali per la preparazione di prodotti destinati a soggetti allergici o intolleranti al glutine che non vogliono rinunciare alla fragranza e bontà dei prodotti da forno tradizionali, con caratteristiche di estensibilità dell'impasto paragonabili a quelle delle farine contenenti glutine. L'aspetto visivo, la consistenza e il gusto degli alimenti con Zero Glutine sono tali da non far rinunciare ai piaceri della tavola.

INGREDIENTI:

Amido di mais, Farina di grano saraceno, Farina di riso, Fibra di psillium, Zucchero.

linea di farine per i Ristoratori che scelgono la qualità



Petra 7210 Bel Fritto



Petra 7220 Gran Pasta



Farina di grano tenero tipo 0 tostata. Studiata appositamente per consentire la realizzazione di un fritto che si mantenga fragrante, asciutto e leggero, è una farina che lega velocemente liquidi e aderisce perfettamente al prodotto da friggere risultando così ottimale sia per la produzione di pastelle sia per il fritto all'italiana.

Oltre a garantire un perfetto isolamento del prodotto dall'olio di cottura, non lascia residui nell'olio stesso permettendo così di friggere grandi quantità di prodotto senza avere uno scadimento a livello qualitativo. Ideale per la preparazione di besciamelle e creme data la grande capacità addensante.

W: 370 | 390

Farina di grano tenero tipo 00. Prodotta con grani di forza, che assicurano una elevata capacità di assorbimento di liquido e stabilità dell'impasto in cottura, è una farina studiata appositamente per la produzione di pasta fresca. Ideale sia per lavorazione a mano che per estrusione da' ottimi risultati con qualsiasi tipo di liquido preveda la ricetta.

É una farina che dà risultati ottimali anche nella produzione di gnocchi per i quali assicura una maggiore shelf-life data la limitata quantità di amido danneggiato presente, garantita dal processo di macinazione dolce

Priva di antiossidanti che mantiene comunque sempre vivo il colore dell'impasto

Garantisce il meglio se usata senza miscele

W: 290 | 320

linea di farine per i Ristoratori che scelgono la qualità



Petra 7230 Buon Pane



Petra 7250 Cuor Dolce



I grani di media forza, selezionati appositamente per questa farina, assicurano una elevata facilità di lavorazione sia in impastatrice che a mano. La stabilità del glutine permette l'inserimento di diversi ingredienti caratterizzanti come olive e frutta secca.

Questa farina è contraddistinta da un'elevata versatilità, che unita alla facilità di utilizzo, la rende ideale per la produzione di una linea di pani diversi all'interno di un ristorante.

Indicata per pane, focacce e grissini con lievitazioni brevi e medie.

Farina di grano tenero tipo "00". Prodotta con grani a basso contenuto proteico, è studiata per essere versatile in lavorazione e consentire la produzione sia di frolla e pan di Spagna che di torte dalla ricetta più ricca di grassi e zuccheri. Garantisce una resa ottimale anche per piccoli lievitati dolci a breve lievitazione.

Indicata per Torte da forno, frolle, pan di Spagna, piccoli lievitati dolci, frittelle.

Petra®



dove la **farina** diventa **arte**®

PETRA® FARINE TECNICHE PER PASTICCERIA

Le farine tecniche Petra® per la pasticceria sono macinate rigorosamente a cilindri di ghisa con un processo di miglioramento continuo, che tiene conto dei progressi tecnologici dei laboratori di pasticceria e garantiscono la massima stabilità, tecnicamente possibile, delle prestazioni negli impasti in differenti condizioni di temperatura e umidità e in combinazione con ingredienti critici come i grassi e le uova.

NOVA 6388

Petra®



Farina di forza studiata in maniera specifica per gli impasti lievitati e sfogliati, ideale per le lavorazioni che prevedono l'utilizzo della catena del freddo.

Dà vita a una maglia glutinica caratterizzata dalla corretta estensibilità, necessaria per permettere la sfogliatura e lo sviluppo del prodotto.

I prodotti lavorati con l'utilizzo della catena del freddo risultano perfetti come appena fatti e il prodotto finito, una volta cotto conserva più a lungo freschezza e morbidezza, in maniera genuina, senza l'utilizzo di additivi.

Indicata per impasti lievitati dolci da laminare e per lavorazioni che prevedono l'utilizzo della catena del freddo.



CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "00"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,50% - 14,50%
W	390-420
P/L	0.60-0.70
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	44% - 46%

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	362 kcal / 1534 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	2.0 g
PROTEINE	14.0 g
SALE	0,003 g

PIZZERIA - MACINATA A CILINDRI

FROLLA 6320

Petra®



Prodotta con grani a basso tenore proteico, con elevata capacità di legare liquidi e grassi, è ideale per tutti gli impasti di frolla e per pan di spagna leggeri (senza aggiunta di grassi).

Molto stabile in lavorazione, ha una granulometria molto fine che assicura anche la massima friabilità e leggerezza del prodotto finito.

Indicata per Pasta frolla, pasta brisé, pan di spagna.

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "00"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	10,00% - 11,00%
W	150 - 170
P/L	0,40 - 0,55
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	34% - 37%

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	348 kcal / 1474 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	2,0 g
PROTEINE	10,5 g
SALE	0,002 g

100% Grano Italiano



PIZZERIA - MACINATA A CILINDRI

BIGNE 6379

Petra®



CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "00"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	11,00% - 12,00%
W	240 - 260
P/L	0,55 - 0,65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	38% - 40%

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	352 kcal / 1491 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	2,0 g
PROTEINE	11,5 g
SALE	0,003 g

Farina di media forza studiata per la produzione di bigné, pan di Spagna e lievitati a breve lievitazione che debbano essere fritti e presentare una struttura aperta e leggera.

Priva di additivazioni, questa farina è frutto di un'intensa ricerca sulla materia prima, in particolare modo sulle caratteristiche di gelatinizzazione dell'amido.

I bigné realizzati con Petra 6379 si presentano leggeri e internamente vuoti, i dolci fritti risultano asciutti e micro alveolati.

L'indice di assorbimento di liquidi consente di ottenere impasti morbidi ed elastici che assicurino il miglior sviluppo in forno.

Indicata per: bigné e prodotti lievitati a lavorazione rapida (krapfen, brioche leggera, donut) con struttura aperta e leggera. Ideale anche nella produzione di masse montate (muffin, plum cake, pan di spagna, biscuit).



PIZZERIA - MACINATA A CILINDRI

PANETTONE 6384

Petra®



CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "00"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	14,50% - 15,50%
W	370-390
P/L	0.55-0.65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	45% - 49%

VALORI NUTRIZIONALI

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	364 kcal / 1542 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,15 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,15 g)
FIBRE	2.0 g
PROTEINE	14.50 g
SALE	0,002 g

È una delle farine classiche di maggior successo, la prima messa a punto in Italia per la lavorazione del panettone, pandoro, grandi e piccoli lievitati da colazione.

È stata la farina con la quale Molino Quaglia nel 1998 ha rivoluzionato il settore della pasticceria professionale introducendo formulazioni di farine per specifiche produzioni in sostituzione delle generiche allora in voga.

Naturale, pulita, stabile e costante come nessun'altra. Ideale per grandi lievitati e nel rinfresco del lievito madre.

Utilizzabile anche per la gestione del lievito madre e in panificazione per la produzione di bighe e impasti a lievitazione lunga e/o alta idratazione in cui occorre un glutine elastico.

Può essere utilizzata per lavorazioni dirette indirette con lievito di birra e per impasti con lievito madre. Ideale per lavorazioni complesse in cui si effettuano più impasti successivi e lunghe lievitazioni in cui si aggiungono elevate quantità di grassi o frutta candita.

PIZZERIA - MACINATA A CILINDRI



**Esponi le nostre Farine nel
tuo Locale per essere
acquistate dai
tuoi Clienti**





Verde

W: 210-220

Lievitazione Veloce :

6 ore a 18 gradi o

12 ore a 4 gradi

Solo grani Italiani.



prima in materia



Blu

W: 290-320

Lievitazione Media :

12 ore a 18 gradi o

24 ore a 4 gradi

Solo grani Italiani.



Gemma / tipo 0

W: 280-300 Con Germe di Grano.

Lievitazione:

12 ore a 18 gradi

24 ore a 4 gradi

Per pizza in pala, in teglia e focaccia



Rossa

W: 340-350

Lievitazione Lunga :

24 ore a 18 gradi o

48 ore a 4 gradi

Solo grani Italiani.



Farina kg 1 pz 6

Tipo 00



Sfoglia N 24 W 260/290

Affidabilità, regolarità e contenuto proteico ottimale sono le sue caratteristiche principali, ideali per preparare un'ottima sfoglia. Realizzata con grani selezionati di filiera.



prima in materia



Linea Pasticceria



Brioche N 22 W 320/340

Da un mix di grani selezionati, questa farina permette un ottimo assorbimento di grassi sviluppando volume e alveolatura dell'impasto ottimi. Ideale per brioche, piccoli lievitati, sfoglia grassa e croissant.



Rispolvero

E' un prodotto senza glutine per una resa fragrante e croccante ;
Questa **Semola di Riso** abbatte il rischio di contaminazione per la produzione di pizza senza glutine aumentando la velocità di stesura del prodotto ;
Ideale anche per frittture !

Panfette

NutriFree Gluten free
monoporzione gr.75 x 20 pezzi -



NUTRI FREE



Panino Hamburger xl

NutriFree Gluten free
monoporzione gr.10 x 12 pezzi -



NOVITÀ



Due fette di pane morbide e gustose prodotte in Italia, senza glutine e senza lattosio, in formato monodose, pratiche e sempre fresche.

**NUTRI
FREE**

**Panfette
Nutrifree Gluten free
monoporzione gr.75 x 20 pezzi -**





- Extra large
- Subito pronto da farcire
- Ottimo per pasti veloci e gustosi
- Senza lattosio e senza proteine del latte garantito e certificato Lfree

**NUTRI
FREE**

NOVITÀ



**Panino Hamburger xl
NutriFree Gluten free
monoporzione gr.10 x __ pezzi -**





DAL 1947
SGAMBARO
MOLINO E PASTIFICIO



FOOD SERVICE

SOLO GRANO DURO 100% ITALIANO DI ORIGINE TRACCIATA E PUNTUALMENTE CERTIFICATA, PER UNA RISTORAZIONE BUONA E ATTENTA. I NOSTRI GRANI HANNO UN ALTO VALORE PROTEICO CHE GARANTISCE UN'OTTIMA TENUTA IN COTTURA E UNA PASTA SEMPRE AL DENTE CAPACE DI MANTENERE LE SUE QUALITÀ ORGANOLETTICHE ORIGINALI.

**100%
GRANO DURO
ITALIANO**



SGAMBARO È STATA LA PRIMA AZIENDA A RICEVERE LA CERTIFICAZIONE "100% GRANO DURO ITALIANO"

**MOLINO UNITO
AL PASTIFICIO**



PER UNA FILIERA PRODUTTIVA CORTA CHE GARANTISCE FRESCHEZZA E RIDUCE I TRASPORTI E LE EMISSIONI DI CO²

**IMPRONTA
AMBIENTALE
LEGGERA**



TUTTA LA FILIERA ETICHETTA GIALLA È CERTIFICATA EPD PER IL SUO IMPATTO LEGGERO SULL'AMBIENTE

**INIZIATIVE DI
COMPENSAZIONE**



ABBIAMO ADOTTATO 600 ETTARI DI BOSCHI E ADERIAMO AI PROGETTI BOSCO LIMITE E BLUE VALLEY

**100% ENERGIA
VERDE**



LA PRODUZIONE È ALIMENTATA CON 100% ENERGIA PULITA OTTENUTA DA FONTI RINNOVABILI

Spaghetti N 3
Spaghetti N 5
Vermicelli = Spaghetti N 7
Bavette
Pennette Rigate
Penne Medie
Penne Rigate
Bucatini
Fusilli



15% di Proteine
per una tenuta
della Cottura
perfetta

Su ogni busta i
tempi di cottura
/ doppia cottura



DAL 1947
SGAMBARO
MOLINO E PASTIFICIO



Pacchero Rigato
Gr 500



BEVERAGE • WINE • FOOD



02909 BUCATINI 5000g



02903 SPAGHETTINI 5000g



02945 PENNE RIGATE 5000g



02914 BAVETTE 5000g



02907 VERMICELLI 5000g



02905 SPAGHETTI 5000g



02959 FUSILLI 5000g



02936 PENNE MEDIE RIGATE 5000 g

The logo features the word "CIRIO" in a bold, white, serif font with a slight 3D effect, set against a dark blue oval background. The oval has a gold-colored border and a subtle gradient. The background of the entire image is white with faint, light blue geometric shapes.

CIRIO

BEVERAGE • WINE • FOOD

Il Pomodoro

CUOR DI POMODORO

Cremoso e ad alta resa



CUOR DI POMODORO è una polpa ricca e cremosa, generosa nella salsatura, unica per corposità e resa, gusto intenso e condibilità. Ideale per ricette che esaltano il sapore deciso del pomodoro, è particolarmente indicata per primi piatti a breve cottura, eccellente per pizze dall'aspetto invitante.

Il Pomodoro

LA POLPADORO

Polposa dal gusto fresco



La **POLPADORO** è una polpa dolce e finissima con una naturale salsatura che dona ad ogni ricetta tutto il gusto del pomodoro appena raccolto. Una freschezza che si mantiene intatta anche nelle cotture prolungate, come stufati, spezzatini e brasati, ottima nei sughi per pasta. Semplice da stendere e polposa al punto giusto è ideale anche sulla pizza, in particolare se cotta in forno a legna.

Il Pomodoro

I PELATI

Salsati e ad alta resa



I **PELATI** sono il prodotto icona di Cirio Alta Cucina: grandi, corposi e di colore rosso vivo, hanno un'elevata resa grazie alla ricca salsatura ed all'elevato peso sgocciolato. Adatti per ogni tipo di preparazione, anche la più difficile, danno il meglio in cotture prolungate. Possono essere passati al cutter prima della cottura per un risultato liscio e vellutato.

Il Pomodoro

CUOR DI PELATO

L'esclusiva polpa da pomodoro lungo



CUOR DI PELATO è l'innovativa polpa ottenuta da pomodoro lungo, con tutto il sapore fresco e dolce tipico del vero pelato italiano. La consistenza densa e cremosa garantisce una resa eccellente, perfetta per pizze della nostra tradizione e per sughi a breve cottura.

Cotti a Vapore



PAS- SIO- NE PIZZA

Alimentis



CARCIOFI FETTINE AL NATURALE
NETTO Gr. 2500



FRIARELLI SALTATI
NETTO Gr. 1000



CARCIOFI A SPICCHI AL NATURALE
NETTO Gr. 2450



CAPPERI ALL'ACETO DI VINO
NETTO Gr. 2000



FUNGHI CHAMPIGNONS LATTI
NETTO Gr. 1580



ACCIUGHE A FILETTI IN OLIO
NETTO Gr. 700

Salse Vaso Vetro :

- Maionese kg 1
- Salsa cocktail kg 1
- Salsa boscaiola kg 1
- Salsa tartara kg 1
- Salsa Tonnata kg 1
- Salsa Rossa Piccante kg 1
- Salsa Mediterranea kg 1

Monodose :

- Maionese bustina pz 200 «Heinz»
- Ketchup bustina pz 200»Heinz»

Creme :

- Crema 4 formaggi latta gr 400
- Crema Salmone latta gr 780
- Crema Carciofi latta gr 800
- Crema di Radicchio latta gr 800
- Crostino alla Toscana vetro gr 500
- Crema Tartufata vetro gr. 500

Pate:

- Paté di olive nere kg 1 vaso vetro
- Paté di olive verdi kg 1 vaso vetro





Per Aperitivo o altro :

Olive denocciate vaso vetro gr 455

Cipolle rosse latta kg 1,5

Cipolline Borettane in Agrodolce rosse kg 1,5

Cipolline Borettane in Agrodolce bianche kg 1,5

Aglione alla Contadina vaso vetro kg 1

Olive nere Riviera vaso vetro gr 800

Cetriolini Vaso vetro gr 900

Peperoncini Farciti con Tonno kg1

Frutto del capperone vaso vetro netto 160gr

Banderillas vaso vetro kg 1,1

Pomodori Secchi Aromatiz kg 2,9 vaso vetro



Sughi Pronti :

Ragù alla Bolognese latta gr 820

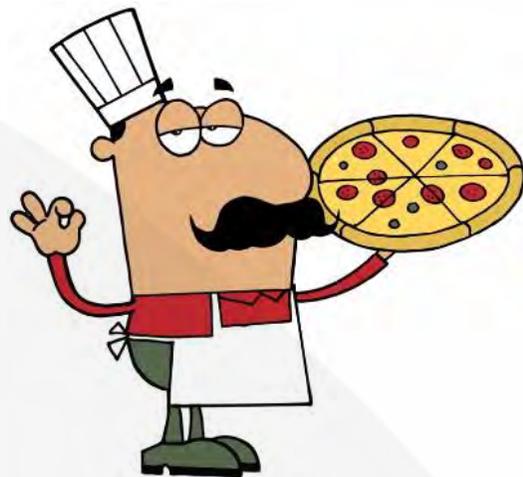
Verdure Grigliate :

Melanzane grigliate vaso latta gr 780

Peperoni grigliati vaso latta gr 780

Zucchine grigliate vaso latta gr 780





Prodotti Pizzeria :

Friarielli vaso vetro kg 1

Carciofi picchi latta kg 1,35

Carciofi picchi fettine netto 1,35 kg

Capperi al Sale kg 1 vasetto plastica

Capperi Aceto kg 2 netto 1,3

Olive Nere latta denocc netto kg 1,44

Funghi Champignon latt kg 1,2 netto

Acciughe filetti latta gr 400

Cipolline a fette Aceto B.Modena latt gr 400



Tonno busta olio girasole gr 490 netto

Tonno il latta Olio Oliva netto kg 1,26

**Olive Nere Leccino
in Salamoia Kg 10**



**Olive Verdi Cei
intere Latta kg 3**



**Olive Nere Denocciate
in Salamoia kg 1,44**



**Olive verdi denocciate
Vaso vetro Gr 455**



**Banderillas
Verdure**





MONODOSE



Olio Extra Vergine
in dispenser da 100 pezzi

Aceto Balsamico di Modena
in dispenser da 150 pezzi

Formato Stick



Sale monodose pz 1000

Pepe monodose pz 1000



in confezione
dispenser

Ketchup
monodose

Maionese
monodose



Succo di Limone
100% concentrato



Alcool Puro
Valdoglio



Nutella Vasetto
Vetro per Colazioni



Nutella kg 3

Crema di Nocciola :
deliziosa crema
alla Nocciola
formato Topping.



Aceto Galletti
Bianco lt 1 pz 12



Faita Sale di Sicilia
Alimentare Grosso
kg 10



Chiaro Frutta



Gelatina Spray





4774 SALE IODURATO
Armonia



4714 SALE FINO
Alimentare

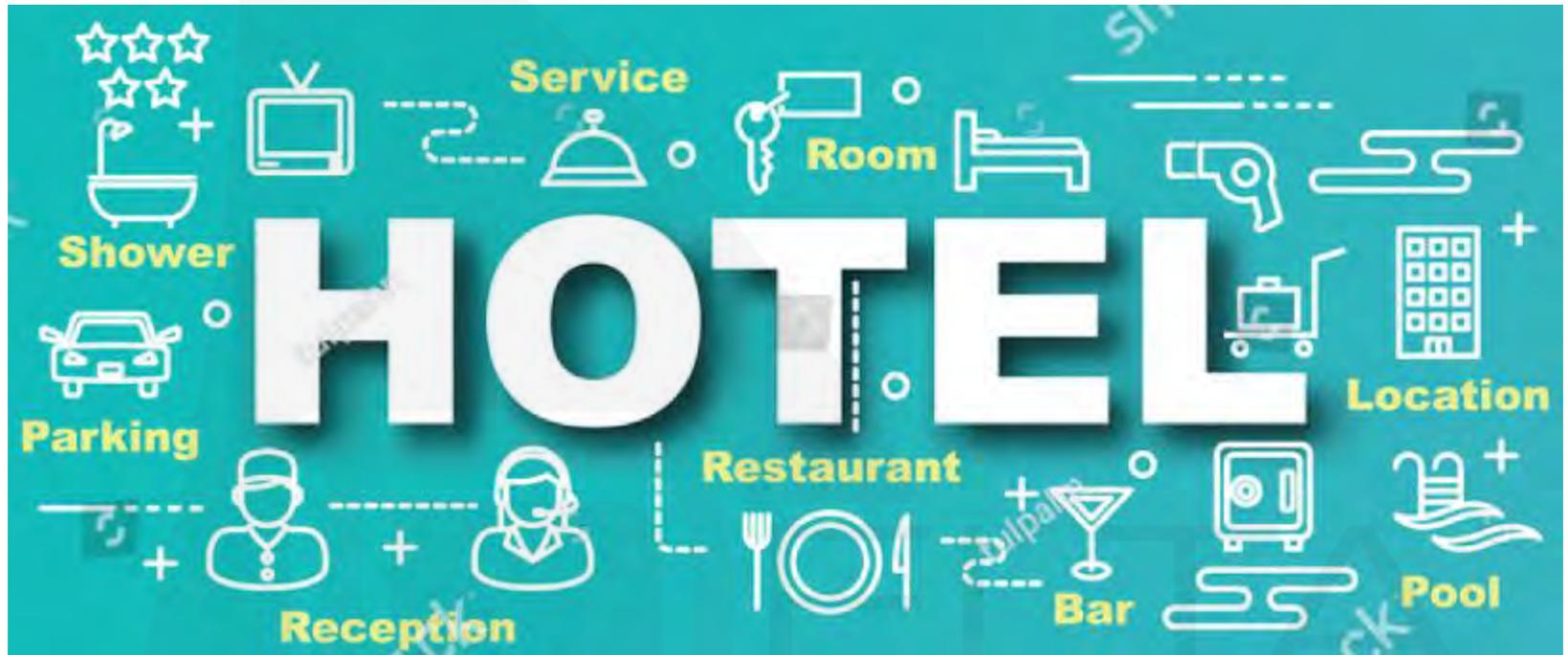
4718 SALE GROSSO
Alimentare



Remember!

Anche nel Book 7 e
nel Book 9
puoi trovare prodotti
interessanti per
Ristorazione e
Hotel





BEVERAGE • WINE • FOOD



**Prodotti
Cortesia**



Dolce



**Prodotti
ideali
per frigo
Bar**



Salato

Linea Mignon per Hotel

AMARO
MONTENEGRO



un
RAMAZZOTTI
fa sempre bene



BRAULIO
BORMIO
AMARO ALPINO



GORDON'S



J&B



JACK DANIEL'S



**STRAVECCHIO
BRANCA**



BACARDI



ABSOLUT





visiona
i nostri
cataloghi



 ACQUA E BEVANDE IN GENERALE

 BIRRE IN BOTTIGLIA

 BIRRE IN FUSTO E
SISTEMI DI SPILLATURA

 SPIRIT

 BOLLICINE

 VINI

 PRODOTTI PER APERITIVO E
CAFFETTERIA

 PRODOTTI DOLCIARI

 MACCHINE PER EROGAZIONE
PRODOTTI CALDI E FREDDI

 FOOD SERVICE



0584
938380

Via del Guado 390
Massarosa. (Lucca)