



m
o
c
.
i
l
m
i
a
t
i
.
w
w
w



ITALMILL S.p.A.
Via San Pietro, 19/A
25033 Cologne (BS) - Italia
Tel. +39 030 70 58 711
Fax +39 030 70 58 899
clienti@italmill.com

NO STRANO NO

От полето, през мелницата до фурната

100% италиански семена
100% италианска територия
50% сол по-малко



Нашата мисия: Да вършим работата си добре, за по-добро обслужване на нашите клиенти - да бъдем лидери в областта на иновативните продукти в печенето.

italmill.com
Скопие, Невена Пиза, бул. 150608



100% италиански семена
100% италианска територия
50% сол по-малко

NO STRANO NO

Източник на влакна и йод

PIZZA

От полето, през мелницата до фурната



NOSTRANO PIZZA

Италиански семена на италианска територия

Кооператива Bellini Giulio, гарантира:

-изключително използване на италиански семена, разнообразие от Миети или Болоня, предоставени от фермерите всяка година.


-отглеждане в Emilia Romagna на териториите на делтата на река По, в близост до натурален парк за животни

-студено съхранение на зърното по естествен начин в хладилни силози

- използването на висока температура за дезинсекция на мелницата, без употребата на химични продукти



Естествен източник на фибри са

брашната от  област Emilia Romagna

Пшенично брашно тип 1 и пшенично пълнозърнесто брашно, които са смляни с камък, произведени чрез използване на строги интегрирани производствени техники, уважаващи човешкото здраве и околната среда, допринасят за точното количество фибри, витамини и минерали в ежедневието.



Италианска натурална закваска



Натуралната закваска, съдържаща се в Nostrano Pizza е създадена от Italmill, следвайки традиционен освежаващ метод, според който се извлича част от първоначална смес и се добавя само брашно и вода. По този начин се получава оптимална смес с концентрация на натурални май и лактобацили, които веднъж изсушени и смлени, придават на пицата продължително съхранение и отлична усвояемост.

Натуралната закваска, съдържаща се в Nostrano Pizza е създадена от Italmill, следвайки традиционен освежаващ метод, според който се извлича част от първоначална смес и се добавя само брашно и вода.

По този начин се получава оптимална смес с концентрация

Препоръки на Световната Здравна Организация



предотвратяване на много заболявания на щитовидната жлеза. 33,75 микрограм йод на 100 г. готов продукт.

Благодарение на специална технология, разработена съвместно с Университета в Болоня, Presal намалява разсейването на йод по време на печене.

Йода на Presal, съдържащ се в Nostrano Pizza е от решаващо значение, както и в помощ за растежа на децата и за

повече вкус с по-малко сол

100% италиански семена - 100% италианска територия -50% сол в по-малко

Примерна рецепта:



Nostrano Pizza- кг 10.00
Зехтин 0.20килограма
Суша мая (Bravo) .01 кг или прясна мая 0.02кг
Вода 5,60 кг / 5,80
Смесете всички съставки.
Крайната температура на тестото- 25 ° C
Тестото почива 20 !
Формират се топки,

престоява за два часа на стайна температура и после се слага да втаса в хладилника за 18-24 часа.

източник на йод **PreSal®**



Благодарение на специална технология, разработена съвместно с Университета в Болоня, Presal намалява разсейването на йод по време на печене.

Йода на Presal, съдържащ се в Nostrano Pizza е от решаващо значение, както и в помощ за

растежа на децата и за предотвратяване на много заболявания на щитовидната жлеза.

33,75 микрограм йод на 100 г. готов продукт.