QUALITÀ SUPERIORE
Le Farine del Gusto
Pizzeria
Высокое качество для пиццерии
SOZZI MARZOLI
1911
Italmill

Наш ассортимент

Полный ассортимент муки и мучных смесей с добавлением хлебной закваски (по-итальянски «Pasta madre»), а также дополнительных продуктов, способных удовлетворить все запросы профессионалов по приготовлению пиццы. Натуральная хлебная закваска придает готовому изделию непревзойденное качество: высокую усвояемость, превосходный вкус, легкость и хрустящую корочку «даже в остывшем виде». Высочайшее качество нашей муки, произведенной только из тщательно отобранного зерна, представленного на итальянском и международном рынках, обеспечено непрерывным контролем качества, тестированием как в лаборатории нашего предприятия, так и в лабораториях профессионалов данной отрасли.

А также гарантировано осуществлением производства на ультрасовременном высокотехнологичном предприятии, оснащенном совершенным автоматизированным оборудованием, отличающимся высокой производительностью.

Хлебная закваска
Enerpizza

Le Farine del Gusto
Мука для пиццы
Arancio, Blu, Rossa, Verde

Le Specialita del Gusto
Продукты особого вкуса
Scrocchiarella
Pizza Smart (Пицца на хлебной закваске)

Le Miscele del Gusto
Мучные смеси для пиццы
Vera Napoli, Vera Napoli Soia, Pizza Soia

Le Miscele del Gusto
Мучные смеси для фокаччи
Focaccia Genovese (Генуэзская Фокачча), Focaccia ai Semi Vari (Фокачча Зерновая), Focaccia alla Semola (Фокачча алла Семола с мукой из твердых сортов пшеницы), Focaccia Rustica (Фокачча По-деревенски), Miscela Soffice (Смесь Мягкая Фокачча).

Le Miscele del Gusto
Мучные смеси для ресторанов
Pasta Smart, Pasta Smart Semola, Gnocco Smart

I Condimenti del Gusto - Начинки для пиццы
Сердцевины артишоков 30/40 в собственном соку,
Ломтики артишоков в собственном соку,
Дольки артишоков в собственном соку,
Дольки артишоков в подсолнечном масле,
Шампиньоны нарезанные в собственном соку,
Шампиньоны нарезанные в масле,
Овощная смесь “По-цыгански”, Кольца лука,
Очищенные помидоры в собственном соку,
Измельченные помидоры в собственном соку

Дополнительные продукты
Спольверо (присыпка),
Концентрированная мультизлаковая смесь Nucleo,
Сухие дрожжи Bravo

Натуральные закваски

Производственный процесс ENERPIZZA

1 Закваска оставляется на несколько дней для спонтанного брожения и ежедневно проходит процесс обновления с мукой **Besozzi Oro Antica Tradizione.**

2 Снятие верхнего слоя для извлечения сердцевины закваски, в котором образовались натуральные дрожжи и молочнокислые бактерии

3 “3” Обновление с мукой **Besozzi Oro Antica Tradizione**, позволяющее стабилизировать и увеличить количество образовавшейся натуральной закваски.

4 Брожение, позволяющее получить тесто оптимального качества, готовое для использования в предварительном замесе

5 Сушка и помол, позволяющие получить готовую и удобную в применении традиционную итальянскую закваску

6 **ENERPIZZA**
Натуральная хлебная закваска в порошке, готовая к применению!

ENERPIZZA

Натуральная хлебная закваска (по-итальянски «Pasta madre»)

Компания Italmill, используя часть хлебной закваски и добавляя в нее только воду и муку, уже более ста лет следует традиционному методу её постоянного обновления. Данная операция повторяется несколько раз до получения закваски с превосходной концентрацией натуральных дрожжей и лактобактерий. Затем закваска высушивается и измельчается для получения ENERPIZZA - сухого порошка хлебной закваски. Это высокотехнологичный продукт, который обеспечивает пицце естественным способом эластичность, превосходный вкус и хрустящую корочку, а также повышает усвояемость продукта.

СОСТАВ: Натуральная хлебная закваска (по-итальянски «Pasta madre») из муки мягких сортов пшеницы типа “0”.

ДОЗИРОВКА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ:
30/50 грамм закваски на 1000 грамм муки.

Примечание:
Используемое ранее количество пивных дрожжей остается неизменным.

+ Эластичность
+ Превосходный вкус
+ Легкая усвояемость
+ Хрусткость даже после остывания

Italmill®

SECUNDUM NATURAM®

MOLINI BESOZZI MARZOLI
BM
1911
®

Мука для пиццы

BLU

Для средней продолжительности брожения

Эта мука изготовлена из отборного итальянского и европейского зерна. Она позволяет получить эластичное и сбалансированное тесто в лучших национальных традициях.
Идеально подходит для приготовления теста со средней продолжительностью брожения.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ РЕЦЕПТ:

Мука Le Farine del Gusto **Blu**	г	1000
Натуральная хлебная закваска **Enerpizza**	г	30
Соль	г	30
Оливковое масло	г	30
Сухие инстантные дрожжи **Bravo***	г	1,5/2
Вода	г	550/600

В спиральном тестомесе замесить на первой скорости муку, закваску **Enerpizza** и дрожжи **Bravo** с 400 г воды в течение 5 минут. Добавить соль и замешивать после этого еще в течение 5 минут, доливая тонкой струйкой оставшуюся воду до тех пор, пока тесто не приобретет необходимую консистенцию. Перейти на вторую скорость, вливая оливковое масло, и замешивать еще в течение 5 минут. Продолжительность замеса теста и количество воды могут меняться в зависимости от типа тестомеса.

Температура готового теста 25°C.
60 - температура помещения - температура муки = температура воды

Оставьте тесто на столе в течение приблизительно 20 минут, после чего сформируйте из него шарики. Выложите шарики теста в пластиковые лотки для пиццы, дайте тесту подняться в течение как минимум 2 часов при комнатной температуре (20°C). Тесто следует хранить в холодильнике при температуре 4°C в течение приблизительно 24 часов. Перед тем, как приступить к растягиванию теста, выдерживайте тесто при температуре 20°C в течение 3 часов. Далее готовьте пиццу обычным методом.

* В случае использования свежих пивных дрожжей, удвойте их количество.
* Количество дрожжей может меняться в зависимости от температуры помещения.

ARANCIO

Для короткого брожения

Эта мука изготовлена из отборного итальянского зерна. Она позволяет получить легкую и ароматную пиццу. Идеально подходит для приготовления теста с кратковременной продолжительностью брожения. Время брожения зависит от количества дрожжей и температурных условий.

ROSSA

Для среднего и продолжительного брожения

Эта мука изготовлена из отборного европейского и североамериканского зерна. Превосходное качество зерна, насыщенного белком, позволяет получить устойчивое и эластичное тесто. Идеально подходит для приготовления теста со средним или продолжительным брожением.

VERDE

Для продолжительного брожения

Эта мука изготовлена из высококачественного североамериканского и австралийского зерна Достоинства этой муки позволяют получить очень устойчивое тесто, отличающееся повышенной эластичностью. Идеальна для приготовления «Биги». Рекомендована для приготовления теста с продолжительным брожением.

Italmill®

Le Farine del Gusto

Scrocchiarella®

Простой и быстрый способ приготовления римской пиццы на лопате.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ РЕЦЕПТ:

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ЗАМЕС:

Мучная смесь **Scrocchiarella**	г	1000
Вода	г	600
Сухие инстантные дрожжи **Bravo*** (20 г свежих)	г	10
Итого	г	1610

Замесить все ингредиенты в течение 4 минут на I скорости, переложить массу в герметичный контейнер и плотно закрыть емкость крышкой. Дайте подойти тесту в холодильнике при температуре 4°C в течение 16 - 24 часов.

ОСНОВНОЙ ЗАМЕС ТЕСТА:

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ЗАМЕС (ОПАРА)	г	1610
Мучная смесь **Scrocchiarella**	г	1000
Вода	г	900
Соль	г	60
Оливковое масло Extra-virgin	г	40
Сухие инстантные дрожжи **Bravo*** (10 г свежих)	г	5

Замешивать предварительный замес (опару) с мучной смесью **Scrocchiarella**, дрожжами и приблизительно 500 г воды в течение 4 минут на I скорости. Добавить соль, и через минуту перейти на II скорость, вливая оливковое масло. Продолжайте замешивать еще в течение 10 минут, вливая тонкой струйкой оставшуюся воду (по возможности её максимальное количество). Дайте тесту отдохнуть в пластиковом контейнере в течение приблизительно 40 минут, после чего опрокиньте емкость на посыпанную мукой рабочую поверхность и разделайте тесто на порции необходимого веса (1000 г теста на 1 метр пиццы Scrocchiarella). Сформируйте куски продолговатой формы и выложите их в пластиковые лотки для подъема в течение приблизительно 3 часов при комнатной температуре
(20°C). Растяните тесто в прямоугольники, выложите начинку и украсьте по вкусу. Выпекать в печи при температуре 300°C.

Скопируйте на свой мобильный телефон код QR и посмотрите ролик о приготовлении пиццы Scrocchiarella!

1 Порции весом в 1 кг после брожения

2 Вытягивание теста

3 Добавление масла

4 Scrocchiarella в готовом виде

Italmill®

Le Specialità del Gusto
QUALITÀ SUPERIORE

PIZZA SMART®

Пицца на хлебной закваске, без добавления пивных дрожжей

Pizza Smart - это смесь, состоящая из муки мягких сортов пшеницы типа “0” и активной хлебной закваски.

Активная хлебная закваска (по-итальянски «Pasta madre»), изготовленная по традиционному методу с её постоянным обновлением, сохраняет неизменными свои органолептические свойства, которые позволяют приготовить пиццу без добавления пивных дрожжей. Смесь Pizza Smart придает готовому продукту непревзойденно высокую усвояемость, превосходный вкус, легкость и хрусткость «даже после остывания».

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ РЕЦЕПТ:

Pizza Smart	г	1000
Вода	г	550/570
Соль	г	20
Оливковое масло Extra-virgin	г	30

Замесить все ингредиенты до получения гладкого теста (температура готового теста около 30°C). Разделать тесто на порции, сформировать шарики и дать им подняться при температуре 30°C в течение 4-5 часов. Растянуть тесто и выпекать пиццу обычным способом.

Поднявшиеся шарики теста хранить в холодильнике при температуре 0°/+4°C, таким образом, они сохранят свои свойства в течение 36/48 часов

ВНИМАНИЕ
Для получения безупречного результата необходимо строго соблюдать рекомендации относительно конечной температуры теста:

(30°C x 2) - температура помещения = температура воды

Традиционный способ
Pizza Smart сохраняет неизменными свои свойства и после добавления в тесто 1 - 2 г пивных дрожжей на каждый килограмм муки при применении традиционного способа с брожением в течение 4/8 часов при комнатной температуре.

СМЕСЬ VERA NAPOLI

Для короткой и средней продолжительности брожения

Смесь изготовлена из отборной муки мягких сортов пшеницы с добавлением необходимого количества высококачественной муки из твердых сортов пшеницы двойного помола, натуральной хлебной закваски, зародышей пшеницы и солода.
Выверенное соотношение ингредиентов позволяет получить хрустящую и вкусную пиццу, сохраняющую свои свойства даже после остывания. Идеально подходит для приготовления теста с короткой или средней продолжительностью брожения.

СМЕСЬ VERA NAPOLI SOIA

Для короткой и средней продолжительности брожения

Смесь изготовлена из отборной муки мягких сортов пшеницы с добавлением обжаренной соевой муки, муки из твердых сортов пшеницы двойного помола, натуральной хлебной закваски, зародышей пшеницы и солода.
Эта смесь позволяет изготовить легкую и ароматную пиццу, отличающуюся высокой усвояемостью и неповторимым вкусом.
Идеально подходит для приготовления теста с короткой или средней продолжительностью брожения.

СМЕСЬ PIZZA SOIA

Для среднего и продолжительного брожения

Смесь изготовлена из отборной муки из североамериканского зерна, обжаренной соевой муки, муки из твердых сортов пшеницы, зародышей пшеницы и лецитина подсолнечника. При использовании этой смеси получается тесто с высокой устойчивостью, а пицца приобретает яркий характерный вкус. Идеально подходит для приготовления теста со средним или продолжительным брожением.

Le Miscele del Gusto® QUALITÀ SUPERIORE

MOLINI BESOZZI MARZOLI
BM
1911
®

Мучные смеси для фокаччи

FOCACCIA GENOVESE

ГЕНУЭЗСКАЯ ФОКАЧЧА

ИСТОЧНИК ЙОДА

Мука из мягких сортов пшеницы, натуральная хлебная закваска, мука из соложеного зерна мягких сортов пшеницы, декстроза, защищенная йодированная соль PRESAL* и лецитин подсолнечника; предназначена для изготовления фокаччи и пиццы на противне, отличающихся исключительным вкусом, ароматом и хрусткостью даже после остывания.

Mix Focaccia Genovese	г	1000
Сухие инстантные дрожжи **Bravo** (20/30 г свежих)	г	10/15
Оливковое масло Extra-virgin	г	20/40
Вода	г	600

Защищенная йодированная соль PRESAL* входит в состав смеси

Замешивать смесь Генуэзская Фокачча, дрожжи и воду в течение 5 минут. Через 3 минуты добавить масло и замешивать на II скорости в течение 7 минут. Дать тесту отдохнуть в течение 10/15 минут, разделить его на порции (1000 г для противня 40x60 см), растянуть в два этапа(с перерывом в 10 минут) и распределить по поверхности рассол (Саламойа)**. Дать тесту подойти в течение 90 минут. Посыпать поверхность крупной солью и выпекать при температуре 230°C в течение 20 минут, после выпечки перевернуть фокаччи и дать им подсохнуть в течение 2/3 минут.

FOCACCIA alla SEMOLA

ФОКАЧЧА алла СЕМОЛА с мукой из твердых сортов пшеницы

ИСТОЧНИК ЙОДА

Тщательно отобранная лучшая мука твердых сортов пшеницы двойного помола, насыщенная глютеном, белком и каротином, смешанная с мукой мягких сортов пшеницы, натуральной хлебной закваской, мукой из соложеной пшеницы мягких сортов, лецитином подсолнечника и защищенной йодированной солью PRESAL* для простого приготовления фокаччи и пиццы на противне.

Mix Focaccia alla Semola	г	1000
Сухие инстантные дрожжи **Bravo** (20/30 г свежих)	г	10/15
Оливковое масло Extra-virgin	г	20/40
Вода	г	600

Защищенная йодированная соль PRESAL* входит в состав смеси

Замешивать все ингредиенты, кроме масла, в течение 15 минут (до получения гладкого теста). Добавить оливковое масло и смешивать еще 4 минуты. Дать тесту отдохнуть в течение 10/15 минут, разделить его на порции (1000 г для противня 40x60 см), растянуть в два этапа (с интервалом 10 минут) и нанести рассол (Саламойа)**. Дать изделиям подняться в течение около 90 минут. Посыпать крупной солью и выпекать при температуре 230°C в течение около 20 минут, после выпечки перевернуть фокаччи и дать им подсохнуть в течение 2/3 минут.

FOCACCIA ai SEMI VARI

ФОКАЧЧА ЗЕРНОВАЯ

ИСТОЧНИК ЙОДА

Мука из мягких сортов пшеницы, соя, кунжут, кукуруза, рожь, лен, пшено, овес, ячмень, натуральная хлебная закваска и защищенная йодированная соль PRESAL*, лецитин подсолнечника, мука соложеного зерна мягких сортов и декстроза, тщательно смешанная с натуральной закваской смесь позволяет приготовить фокаччу с насыщенным вкусом и высоким содержанием пищевых волокон.

Mix Focaccia ai Semi Vari	г	1000
Сухие инстантные дрожжи **Bravo** (20/30 г свежих)	г	10/15
Оливковое масло Extra-virgin	г	20/40
Вода	г	550

Защищенная йодированная соль PRESAL* входит в состав смеси

Замешивать Зерновую Фокаччу, дрожжи и воду в течение 5 минут. Через 3 минуты добавить масло и продолжить замес еще в течение 7 минут на II скорости. Дать тесту отдохнуть в течение 10/15 минут, разделить на порции (1000 г для противня 40x60 см), растянуть тесто в два этапа (с интервалом 10 минут) и распределить по поверхности рассол (Саламойа)**. Дать тесту подойти в течение около 60 минут. Посыпать крупной солью и выпекать при температуре 230°C приблизительно 20 минут, после окончания выпекания перевернуть фокаччи и дать им подсохнуть в течение 2/3 минут.

FOCACCIA RUSTICA

ФОКАЧЧА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

ИСТОЧНИК ЙОДА

Мука из мягких сортов пшеницы, семена подсолнечника, рожь, овес, ячмень, семена льна, натуральная хлебная закваска, кунжут, защищенная йодированная соль PRESAL*, мука из соложеного ячменя и мука из соложеной пшеницы мягких сортов, смешанные в необходимой пропорции с натуральной закваской: данная смесь позволяет готовить исключительно вкусную и ароматную фокаччу.

Mix Focaccia Rustica	г	1000
Сухие инстантные дрожжи **Bravo** (20/30 г свежих)	г	10/15
Оливковое масло Extra-virgin	г	20/40
Вода	г	550

Защищенная йодированная соль PRESAL* входит в состав смеси

Замешивать тесто из смеси Фокачча По-деревенски, дрожжей и воды в течение 5 минут. По истечении 3 минут добавить оливковое масло и переключить на II скорость, замешивать еще 7 минут. Дать тесту отдохнуть в течение 10/15 минут, разделить его на порции (1000 г на противень 40x60 см), растянуть тесто в два этапа (с перерывом на 10 минут) и нанести рассол (Саламойа)**. Дать фокачче подняться в течение еще около 60 минут. Посыпать крупной солью и выпекать при температуре 230°C в течение приблизительно 20 минут, после завершения выпекания перевернуть фокаччу и дать ей подсохнуть в течение 2/3 минут.

MISCELA SOFFICE

СМЕСЬ МЯГКАЯ ФОКАЧЧА

ИСТОЧНИК ЙОДА

Смесь изготовлена из отборной муки из мягких сортов пшеницы, сухого молока, натуральной хлебной закваски и защищенной йодированной соли PRESAL*. Данная смесь позволяет получить более пышную и мягкую фокаччу с неповторимым вкусом. Также идеально подходит для приготовления пиццы на противне.

Mix Miscela Soffice	г	1000
Вода	г	500/520
Сухие инстантные дрожжи **Bravo** (20/30 г свежих)	г	10/15
Оливковое масло Extra-virgin	г	20/40

Защищенная йодированная соль PRESAL* входит в состав смеси

Время замеса (спиральный тестомес): 12 минут (до получения гладкого теста).

Температура теста: 26°/28°C

Замешивать все ингредиенты в течение 12 минут (до получения гладкого теста). Дать тесту отдохнуть 5/10 минут, разделить на порции в виде круглых шариков (1000/1200 г на противень 40x60 см). Дать тесту отдохнуть еще 20 минут, потом растянуть и смазать полученные фокаччи оливковым маслом (для пиццы: распределить томатный соус по поверхности).
Дать тесту подняться в течение 60/90 минут.
Распределить равномерно крупную соль по поверхности фокаччи.
Выпекать при температуре 230°C в течение 18-20 минут.

Защищенная йодированная соль **PreSal®** ИСТОЧНИК ЙОДА

Благодаря особой технологии защиты, разработанной Исследовательским центром Университета Болоньи, соль Presal снижает потери йода, и выпеченный хлеб становится настоящим источником йода для потребителя. Йод соли Presal, содержащийся в хлебе, улучшает энергетический обмен организма и помогает детям расти, защищая их от заболеваний щитовидной железы.

** **Рассол (Саламойа)**: необходимо смешать (для каждого противня) 100 г воды, 100 г оливкового масла, 15 г соли Presal.

Italmill®

QUALITÀ SUPERIORE Le Miscele del Gusto®

Мучные смеси для ресторанов

PASTA SMART

Быстрый замес

Мука из мягких сортов пшеницы для изготовления традиционной свежей домашней пасты, подходит как для пасты с начинкой, так и для рецептов теста с содержанием яиц. Рекомендуется как при приготовлении пасты вручную, так и при использовании тестомесильных машин и форм для выдавливания пасты. Замес производится быстро. Полученная паста имеет шершавую поверхность, которая не разваривается и удерживает на своей поверхности соус.

PASTA SMART Semola

Максимальная стабильность при варке

Смесь муки твердых и мягких сортов пшеницы с глютеном, специально разработанная для получения оптимальных результатов при варке пасты: она не разваривается и сохраняет непревзойденный вкус. Рекомендована для производства пасты из муки твердых сортов пшеницы, обладает теми же характеристиками, что и мука Pasta Smart.

GNOCCO SMART

Удобно и быстро в использовании

Картофельная мука (51%), мука из мягких сортов пшеницы, обезжиренное сухое молоко, яичный желток и соль, которые смешиваются между собой при приготовлении клёцок «ньокки».

Постепенно высыпать 800 г смеси Gnocco Smart в 1 литр холодной воды; (не рекомендуется проделывать операцию в обратном порядке). Замешивать в течение 5 минут до получения однородной массы. Дать смеси отдохнуть в течение 10 минут, дальше готовить, как обычно.

Italmill®

Le Miscele del Gusto®

Дополнительные продукты

SPOLVERO (Присыпка)

Для ускорения формовки теста

Смесь отборной муки из твердых сортов пшеницы делают Присыпку незаменимой для ускорения и облегчения формовки теста и для выпекания пиццы.

MULTICEREALI Nucleo

Для придания уникальных характеристик Вашим привычным изделиям

Смесь, в состав которой входят хлопья из муки различного происхождения: из овса, ржи, ячменя, гречки, полбы, отрубей и зародышей мягких сортов пшеницы.
Рекомендуется добавлять в тесто в пропорции приблизительно 15%.

Сухие дрожжи BRAVO

Сухие инстантные дрожжи

Сухие растворимые пивные дрожжи. Срок годности составляет 2 года при хранении в сухом прохладном месте. После вскрытия упаковки используйте дрожжи сразу же, или поместите плотно закрытый пакет в холодильник при температуре 0-4°C.

ДОЗИРОВКА И СПОСОБЫ ПРИМЕНЕНИЯ:
Используйте одну треть или одну четверть используемого количества свежих пивных дрожжей.

Italmill®

Le Miscele del Gusto®
QUALITÀ SUPERIORE

MOLINI BESOZZI MARZOLI
BM
1911
®

Начинки для пиццы

Cuori di Carciofo 30/40
Сердцевины артишоков

в собственном соку

100% итальянские артишоки,
переработанные сразу после сбора.

Ингредиенты: сердцевины артишоков 52%, вода. Добавки: Усилитель вкуса: соль - Подкислители/Антиоксиданты: л имо ннаякислота (E330) - L-аскорбиновая кислота (E300).

Fettine di Carciofo
Ломтики артишоков

в собственном соку

100% итальянские артишоки,
переработанные сразу после сбора.

Ингредиенты: ломтики артишоков 52%, вода. Добавки: Усилитель вкуса: соль - Подкислители/Антиоксиданты:
лимонная кислота (E330) - L-аскорбиновая кислота (E300).

Spicchi di Carciofo
Дольки артишоков

в собственном соку

100% итальянские артишоки,
переработанные сразу после сбора.

Ингредиенты: дольки артишоков 52%, вода. Добавки: Усилитель вкуса: соль - Подкислители/Антиоксиданты:
лимонная кислота (E330) - L-аскорбиновая кислота (E300).

Spicchi di Carciofo
Дольки артишоков

пассерованные в подсолнечном масле

100% итальянские артишоки,
переработанные сразу после сбора.

Ингредиенты: дольки артишоков 52%, подсолнечное масло, вода. Добавки: Консерванты: винный уксус. Усилитель вкуса: соль - Подкис лители/Антиоксиданты: лимонная кислота (E330) - L-аскорбиновая кислота (E300), молочная кислота (E270).
Натуральные ароматизаторы: смесь пряностей в различных пропорциях: чеснок и петрушка.

Cipolle a Fette
Лук кусочками

готовый к употреблению

Свежий репчатый лук, нарезанный кусочками, обжаренный, пастеризованный и упакованный в «высоко-барьерные» пакеты; готов к употреблению.

Ингредиенты: Лук 99,84%, лимонная кислота 0,16%.

Использованные сорта лука: Лирия, Медио Грано Олимпия, Грано Оро, Вакеро и Гранеро.

Преимущества продукта:
100% полезного веса, без каких-либо отходов.
Хранится при комнатной температуре. Не обладает кислотностью, характерной для сырого лука. Не подгорает в духовом шкафу.

Antipasto "Alla Zingara"
Овощная смесь «По-цыгански»

в подсолнечном масле

Ингредиенты: 54%: сладкий перец 28%, культивированные шампиньоны (agar icus bisporus) 30%, грибы вольвариелла (volvaria volvacea) 10%, сердцевины артишоков 10%, зеленые оливки без косточки 5%, маслины без косточки 5%, каперсы, подсолнечное масло, вода. Добавки: Консерванты: винный уксус Усилитель вкуса: соль - Подкислители/Антиоксиданты:
лимонная кислота (E330) - L-аскорбиновая кислота (E300) молочная кислота (E270).

Funghi Champignon
Грибы шампиньоны

пассерованные в масле

Произведены в ЕС,
переработанные сразу после сбора.

Ингредиенты: культивированные грибы (agaricus bisporus) 62,5%, подсолнечное масло, соевое масло, соль, рисовый крахмал. Усилители вкуса: глутамат натрия (E621). Натуральные ароматизаторы: смесь пряностей в различных пропорциях: чеснок, лук, перец, петрушка.

Funghi Champignon
Грибы шампиньоны

нарезанные, в собственном соку

Произведены в ЕС,
переработанные сразу после сбора.

Ингредиенты: культивированные грибы (agaricus bisporus) 47%, вода. Добавки: Консерванты: соль - Подкислители/ Антиоксиданты: лимонная кислота (E330) - L-аскорбиновая кислота (E300).

Italmill®

QUALITÀ SUPERIORE
I Condimenti del Gusto

Начинки для пиццы

100% Prodotto Italiano

POMODORI PELATI

Произведены в Италии: только из помидоров итальянского происхождения

Очищенные от кожицы помидоры, переработанные сразу после сбора урожая в летний период на пике зрелости, отличаются превосходными органолептическими характеристиками.
Все помидоры были тщательно отобраны вручную, выращены и переработаны в Италии, где традиция и ремесленное мастерство всегда сочетаются с инновациями. Наши очищенные помидоры произведены без добавления антиоксидантов, при этом циклы переработки и стерилизации специально разработаны таким образом, чтобы обеспечить качественное хранение томатов.

100% Prodotto Italiano

POLPA fine di POMODORO

Произведены в Италии: только из помидоров итальянского происхождения

Продукт высшего качества. Свежие помидоры собирают, тщательно перебирают, моют, режут на мелкие кусочки и протирают сквозь мелкое сито.
Конечный продукт получают методом смешивания полученного томатного пюре и томатного сока, произведенного из созревших на солнце отборных помидоров, которые перерабатываются только в летний период, чтобы сохранить всю свежесть только что сорванного плода.
Это уникальный и богатый по консистенции продукт с естественным ароматом свежих помидоров, который позволяет добиться прекрасного результата даже при очень экономичном использовании.

Italmill®

I Condimenti del Gusto

Italmill®

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

CERTIFIED EQA ISO 22000 · CERTIFIED EQA ISO 14001 · CERTIFIED EQA OHSAS 18001

www.italmill.com

Наша миссия:
Качественно выполнять свою работу, чтобы наилучшим образом обслуживать наших клиентов и стать лидером в области инновационных технологий хлебопечения.

Molini Besozzi Marnoli
SOCIETÀ DI CAPITALI FONDATA A MILANO NEL 1911

bellani.com

stampato su carta certificata FSC - Mixed Sources

Dep_Pizzeria_IT_160924