QUALITÀ SUPERIORE
Le Farine del Gusto
Pizzeria
Haute qualité à la pizzeria
SOZZI MARZOLI
1911
Italmill

Le Farine del Gusto®

La Gamme

Une gamme complète de farines et de mélanges avec la présence de Levain Naturel (italienne "pasta madre") et de compléments pour répondre à tous les besoins des professionnels de la pizza.
Le levain naturel (italienne "pasta madre") apporte des caractéristiques de haute qualité au produit fini: la digestibilité, le goût, la légèreté et le croquant "aussi à froid" inégalables. La qualité absolue de nos farines, toutes obtenues à partir de variétés de blé soigneusement sélectionnés parmi les meilleurs disponibles sur les marchés italiens et internationaux, est garantie par le contrôle qualité, les tests effectués à la fois dans notre laboratoire d'analyses et par des experts du secteur.
La production est réalisée dans un complexe industriel de pointe, équipé avec les installations les plus sophistiquées et entièrement automatisées offrant de grandes capacités de production.

Levain Naturel
Enerpizza

Le Farine del Gusto - *Les Farines pour Pizza*
Arancio, Blu, Rossa, Verde

Le Specialità del Gusto - *Les Spécialités*
Scrocchiarella Classica, Scrocchiarella Riso Venere, Scrocchiarella Rustica, Pizza Smart (Pizza à levure naturelle)

Le Miscele del Gusto - *Les Mélanges pour Pizzeria*
Vera Napoli, Vera Napoli Soia, Pizza Soia

Le Miscele del Gusto - *Les Mélanges pour Focaccia*
Focaccia Genovese, Focaccia Genovese Riso Venere, Focaccia ai Semi Vari, Focaccia alla Semola, Focaccia Rustica, Hamburger

Le Miscele del Gusto - *Les Mélanges pour Restauration*
Pasta Smart, Pasta Smart Semola, Pasta Smart Arso, Gnocco Smart

I Condimenti del Gusto - *Les Assaisonnements*
Cuori di Carciofo 30/40 al naturale, Fettine di Carciofo al naturale, Spicchi di Carciofo al naturale, Spicchi di Carciofo trifolati in olio di Semi di Girasole, Funghi Campignon affettati al naturale, Funghi Campignon trifolati in olio, Antipasto "Alla Zingara", Cipolle a Fette, Pomodori Pelati, Polpa di Pomodoro, Funghi Champignon Crema, Funghi Campignon affettati al naturale

Produits Complémentaires
Farina Riso Venere, Spolvero, Multicereali Nucleo, Lievito di Birra "Bravo"

Les Levains Naturels

Le processus de production de ENERPIZZA

1 Levain Naturel (italienne "pasta madre"), laissée lever spontanément et quotidiennement rafraîchie avec de la farine **Besozzi Oro Antica Tradizione.**

2 Épluchaghe, pour obtenir le cœur du Levain Naturel (italienne "pasta madre"), où ont grandi des levures et des bactéries lactiques

3 "3" Rafraîchissements, avec farine **Besozzi Oro Antica Tradizione**, pour stabiliser et augmenter la quantité de levure disponible.

4 Levage, pour obtenir une excellente pâte finale, prête à être utilisé dans les préparations des pâtes.

5 Le séchage et broyage, pour avoir toujours à disposition et facile à utiliser le levain naturel italien traditionnelle.

6 **ENERPIZZA**
Levain Naturel
en poudre.
Prêt à l'emploi!

ENERPIZZA

Levain Naturel
(italienne "Pasta madre")

D'une souche de levain naturel centenaire, Italmill, selon la méthode traditionnelle des rafraîchissements, prend un morceau de "pasta madre" et, ajoutant uniquement de l'eau et de la farine, opération répétée plusieurs fois, obtient une pâte avec une concentration optimale de levain naturelles et lactobacilles qui est séchée et broyée pour obtenir ENERPIZZA: levain naturel en poudre, un produit avec une haute valeur technologique qui apporte naturellement à la pizza plus élasticité, plus de saveur, plus digeste et plus croquant, même à froid!.

Ingrédients: levain naturel (italienne "pasta madre") en poudre de farine de blé type «0».

DOSES D'UTILISATION:
30/50 g par 1000 g de farine

N.B.
la quantité de levure de bière habituellement utilisée reste inchangée.

+ Elasticité
+ Gout
+ Digestibilité
+ Croquant a froid

Italmill®

SECUNDUM NATURAM®

MOLINI BESOZZI MARZOLI
BM
1911
®

Les Farines pour Pizza

BLU
Moyennes levages

Farine obtenue par la sélection des meilleurs blés nationaux et européens. Elle permet d'obtenir des pâtes souples et équilibrées, dans la meilleure tradition.
Idéale pour le levage à moyenne durée.

RECETTE INDICATIVE:

Le Farine del Gusto **Blu**	g	1000
Levain naturel **Enerpizza**	g	30
Sel	g	30
Huile d'olive	g	30
Levure sèche instantanée **Bravo***	g	1,5/2
Eau	g	550/600

Avec pétrin à spirale, pétrir à la première vitesse, farine, **Enerpizza** et levure **Bravo** avec 400 g d'eau pendant 5 minutes. Ajouter le sel, pétrir pendant 5 minutes supplémentaires, ajouter lentement l'eau restante jusqu'à obtenir la consistance désirée. Passez à la deuxième vitesse en ajoutant l'huile d'olive extra vierge et pétrir pendant 5 minutes supplémentaires.
Le temps de pétrissage et la quantité d'eau varient en fonction du type de pétrin utilisé.

Température de la pâte finale 25°C.
60 - température ambiante - température de la farine = température de l'eau

Laisser reposer la pâte pendant 20 minutes, former les boules. Conserver dans les boites spécialement prévues et laisser reposer au moins deux heures à température ambiante (20°C).
Conserver au réfrigérateur à 4°C pendant environ 24 heures. Avant d'étaler la pâte, laisser à l'air libre à 20°C pendant environ 3 heures. Cuire comme d'habitude.

* Si vous utilisez de la levure de bière fraîche, doubler les quantités.
* La quantité de levure varie en fonction de la température ambiante.

ARANCIO
Levages brefs

Farine obtenue par la sélection de blés nationaux. Elle permet d'obtenir une excellent pizza légère et parfumée.
Idéale pour des levages brefs et très brefs. Le temps de repos de la pâte est subordonné au dosage de la levure et aux conditions climatiques.

ROSSA
Levages Moyens et Longues

Farine obtenue à partir du mélange des meilleures blés européens et nord-américains.
L'excellente qualité des blés riches en protéines, permet d'obtenir des pâtes avec une haute résistance et une grande élasticité.
Elle est indiquée pour des levages moyens/longs.

VERDE
Levages longs

Farine obtenue à partir du mélange des blés nord-américains et australiens.
La force de cette farine permet d'obtenir des pâtes avec une excellent stabilité et une grande élasticité.
Idéale aussi dans la préparation des "biga".
Recommandée pour des levages longs.

Italmill®

Le Farine del Gusto

Le Specialità del Gusto

Scrocchiarella®

Classica, Riso Venere et Rustica.

La façon la plus simple et rapide pour fabriquer la vraie "pizza in pala"

RECETTE INDICATIF:

PRE-PATE:

Mix Scrocchiarella	g	1000
Eau	g	600
Levure sèche **Bravo** (20 g si frais)	g	10
Total	*g*	*1610*

Mélanger tous les ingrédients pendant 4 minutes à la première vitesse et puis déposer dans un baquet et bien fermer à l'aide d'un couvercle. Laisser lever au réfrigérateur à 4°C pendant 16 heures minimum et 24 heures maximum.

PATE:

PRE-PATE	g	1610
Mix Scrocchiarella	g	1000
Eau	g	900
Sel	g	60
Huile d'olive extra vierge	g	40
Levure sèche **Bravo** (10 g si frais)	g	5

Pétrir la PRE-PATE avec Mix Scrocchiarella, levure et 500 g d'eau pendant environ 4 minutes à la première vitesse. Ajouter le sel et, une minute après, passer à la 2ème vitesse en ajoutant l'huile d'olive extra vierge.
Laisser pétrir pendant 10 minutes supplémentaires, en ajoutant lentement le reste de l'eau (la plus grande quantité possible). Laisser reposer la pâte pendant 40 minutes dans le baquet, renverser sur le plan de travail fariné et prendre le poids désiré (1000 g de pâte pour 1 mètre de Scrocchiarella). Déposer les pains bien serrés et mettre à lever dans les boîtes au moins trois heures à la température ambiante (20°C). Etaler les pains, garnir et assaisonner à loisir. Cuire sur la plaque à 300°C.

Flashe avec ton mobile le QRCode pour accéder directement à la VIDEO du processus de fabrication de la Scrocchiarella

1 Pâtons d'un kg à juste fermentation

2 Etalage de la pâte

3 Assaisonnement de la pâte

4 Scrocchiarella classique finie

Italmill®

Le Specialità del Gusto
QUALITÀ SUPERIORE

Pizza Smart®

Pizza à levain naturel, sans levure de bière ajoutée

Pizza Smart est un mélange de farine de blé "0" et levain naturel active.
Le Levain Naturel (italienne "pasta madre"), active, produite selon la méthode traditionnelle de rafraîchissements, conserve les caractéristiques organoleptiques qui permettent la production de pizza sans l'ajout de levure de bière.
Pizza Smart apporte au produit fini une grande "digestibilité", un excellent goût, légèreté et fraîcheur et croquant "même à froid" inégalables.

RECETTE INDICATIVE:

Pizza Smart	g	1000
Eau	g	550/570
Sel	g	20
Huile d'olive extra vierge	g	30

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et sèche (température finale de la pâte 30°C environ.) Préparer des morceaux, former des boules et laisser lever à 30°C pendant environ 4-5 heures. Etaler la pâte et cuire comme d'habitude.

Les boules levées, conservées au réfrigérateur à 0°/+4°C, conservent leurs caractéristiques inaltérées pendant 36 à 48 heures.

ATTENTION
Pour la bonne réussite du produit fini il faut observer l'indication de la température finale de la pâte:

(30°C x 2) - temp. ambiante = temp. de l'eau

Méthode traditionnelle
Pizza Smart conserve ses caractéristiques inaltérées en ajoutant également à la pâte 1 - 2 g de levure par kg de farine si utilisée avec la méthode traditionnelle de levage 4/8 heures à température ambiante.

VERA NAPOLI
Levages Brefs / Moyens

Mélange à base de farine de blé sélectionné et soigneusement dosé, avec la meilleure semoule de blé dur, levain naturel (italienne "pasta madre"), germe de blé et de farine de blé malté.
Le dosage équilibré des ingrédients permet d'obtenir une pizza croustillante et savoureuse, qui maintient ces caractéristiques même après le refroidissement. Idéal pour levage bref et moyen.

VERA NAPOLI SOIA
Levage Court / Moyen

Mélange à base de farine de blé tendre sélectionné, soja, semoule remoulue de blé dur, levain naturel (italienne "pasta madre"), germe de blé et farine de blé malté.
Ce mélange particulier permet d'obtenir une pizza légère et parfumée, très digeste, au gout unique.
Idéal pour levages brefs et de durée moyenne.

PIZZA SOIA
Levages moyens longs

Mélange à base de farine de blé nord-américain, farine de soja grillée, semoule remoulue de blé dur, germe de blé et lécithine de tournesol. Avec ce mélange on obtient des pâtes avec une excellente stabilité et des pizzas au goût caractéristique. Idéal pour les levages moyens longs.

MOLINI BESOZZI MARZOLI
BM
1911
®

Les Mélanges pour Focaccia

FOCACCIA GENOVESE

Parfum et croquant

SOURCE D'IODE

La farine de blé, le levain naturel (italienne "pasta madre"), farine de blé malté, dextrose, sel iodé PRESAL* protégé et lécithine de tournesol; pour préparer facilement des fougasses et des pizzas sur plaque de cuisson au gout excellent, saveur et croquant même à froid.

Mix Focaccia Genovese	g	1000
Levure sèche **Bravo** (20/30 g si frais)	g	10/15
Huile d'olive extra vierge	g	20/40
Eau	g	600

Sel iodé PRESAL* protégée déjà incorporé

Pétrir Focaccia Genovese, la levure et de l'eau pendant 5'. Après 3' ajouter l'huile et passer à la 2e vitesse pendant 7'. Laisser reposer la pâte pendant 10/15', prendre un morceau (1000 g pour les plateaux 40x60 cm), étaler en deux temps (10') et distribuer la **Saumure****. Laisser lever pendant 90'environ. Saupoudrer de gros sel et cuire au four à 230°C pendant 20', après la cuisson retourner les fougasses et laisser sécher pendant 2/3'.

FOCACCIA alla SEMOLA

Facile même pour la pizza sur plaque

SOURCE D'IODE

La sélection minutieuse des meilleures semoules remoulues de blé dur, riche en gluten, protéines et les caroténoïdes, mélangées avec de la farine de blé, le levain naturel (italienne "pasta madre"), farine de blé malté, lécithine de tournesol et de sel iodé protégé PRESAL* pour préparer facilement des fougasses et des pizzas sur une plaque de cuisson.

Mix Focaccia alla Semola	g	1000
Levure sèche **Bravo** (20/30 g si frais)	g	10/15
Huile d'olive extra vierge	g	20/40
Eau	g	600

Sel iodé PRESAL* protégée déjà incorporé

Mélanger tous les ingrédients sauf l'huile pendant 15' (jusqu'à obtenir une pâte lisse et sèche). Ajouter l'huile d'olive extra vierge et continuer pendant 4'. Laisser reposer la pâte pendant 10/15', préparer des morceaux (1000 g pour les plaques de 40x60 cm), étaler en deux temps (10') et distribuer la **Saumure****. Laisser lever pendant 90'environ. Saupoudrer de gros sel et cuire au four à 230°C pendant 20', après la cuisson retourner les fougasses et laisser sécher pendant 2/3'.

Italmill®

FOCACCIA GENOVESE

Avec RISO VENERE

SOURCE D'IODE

La farine de blé, le levain naturel (italienne "pasta madre"), farine de blé malté, dextrose, sel iodé PRESAL* protégé et lécithine de tournesol; pour préparer facilement des fougasses et des pizzas sur plaque de cuisson au gout excellent, saveur et croquant même à froid.

Mix Focaccia Genovese avec Riso Venere	g	1000
Levure sèche **Bravo** (20/30 g si frais)	g	10/15
Huile d'olive extra vierge	g	20/40
Eau	g	600

Sel iodé PRESAL* protégée déjà incorporé

Pétrir Focaccia Genovese avec Riso Venere, la levure et de l'eau pendant 5'. Après 3' ajouter l'huile et passer à la 2e vitesse pendant 7'. Laisser reposer la pâte pendant 10/15', prendre un morceau (1000 g pour les plateaux 40x60 cm), étaler en deux temps (10') et distribuer la **Saumure****. Laisser lever pendant 90'environ. Saupoudrer de gros sel et cuire au four à 230°C pendant 20', après la cuisson retourner les fougasses et laisser sécher pendant 2/3'.

FOCACCIA RUSTICA

Particulièrement savoureuses

SOURCE D'IODE

Farine de blé, graines de tournesol, seigle, avoine, orge, lin, le levain naturel (italienne "pasta madre"), sésame, sel iodé protégé PRESAL*, farine d'orge maltée et de farine de blé malté, savamment mélangés avec le levain naturel (italienne "pasta madre"), permettent la production de petits pains particulièrement savoureux.

Mix Focaccia Rustica	g	1000
Levure sèche **Bravo** (20/30 g si frais)	g	10/15
Eau	g	550
Huile d'olive extra vierge	g	20/40

Sel iodé PRESAL* protégée déjà incorporé

Pétrir Focaccia Rustica, de la levure et de l'eau pendant 5'. Après 3'ajouter l'huile et passer à la 2e vitesse pendant 7'. Laisser reposer la pâte pendant 10/15', préparer un morceau (1000 g pour les plaques de 40x60 cm), étaler en deux temps (10') et distribuer la **Saumure****.
Laisser lever pendant environ 60'. Saupoudrer de gros sel et cuire au four à 230°C pendant 20', après la cuisson retourner les fougasses et laisser sécher pendant 2/3'.

HAMBURGER

Volume et douceur

SOURCE D'IODE

Farine de blé tendre, matière grasse végétale en poudre, sucre, lait entier en poudre, sel iodé protégé PRESAL* permettent la production d'excellents hamburgers.

Mix Hamburger	g	1000
Levure sèche **Bravo** (50 g si frais)	g	20/30
Eau	g	400

Sel iodé PRESAL* protégée déjà incorporé

Pétrir tous les ingrédients pendant 3 minutes à vitesse 1 et passer à la 2e vitesse pendant 7'; (température de la pâte: 25°C), procéder au découpage et au façonnage des morceaux. Laisser la pâte reposer pendant 15 minutes et former comme désiré. Laisser lever pendant 70 minutes en cellule, avec humidité.
Cuire à 200° C avec les soupapes fermées pendant 15/20 minutes, en fonction du poids.

FOCACCIA ai SEMI VARI

Riche en goût et fibres

SOURCE D'IODE

La farine de blé, le soja, le sésame, le maïs, le seigle, le lin, le millet, l'avoine, l'orge, le levain naturel (italienne "pasta madre") et le sel iodé protégé PRESAL*, lécithine de tournesol, la farine de blé et le malt dextrose savamment mélangés avec de la levure naturelle, permettent la préparation de fougasses riches en saveur et en fibres.

Mix Focaccia ai Semi Vari	g	1000
Levure sèche **Bravo** (20/30 g si frais)	g	10/15
Eau	g	550
Huile d'olive extra vierge	g	20/40

Sel iodé PRESAL* protégée déjà incorporé

Pétrir la Fougasse aux Graines, la levure et de l'eau pendant 5'. Après 3'ajouter l'huile et passer à la 2e vitesse pendant 7'. Laisser reposer la pâte pendant 10/15', préparer un morceau (1000 g pour les plaques de 40x60 cm), étaler en deux temps (10') et distribuer la **Saumure****.
Laisser lever pendant environ 60'. Saupoudrer de gros sel et cuire au four à 230°C pendant 20', après la cuisson retourner les fougasses et laisser sécher pendant 2/3'.

*** Sel Iodé Protégé** ***PreSal®*** SOURCE D'IODE

Grâce à une technologie de protection spécifique développée par l'Université de Bologne, Presal réduit la dispersion de l'iode dans la cuisine en faisant du pain un produit Source d'iode.
La teneur en iode dans le pain Presal contribue au métabolisme énergétique normal et est essentielle pour la croissance des enfants et pour la prévention de nombreux troubles de la thyroïde.

****Saumure**: émulsionner - par plaque de cuisson - 100 g d'eau, 100 g d'huile d'olive, 15 g de sel Presal.

Le Miscele del Gusto® QUALITÀ SUPERIORE

Les Mélanges pour la Restauration

PASTA SMART
Temps de pétrissage bref

La farine de blé tendre propre à la production de pâtes traditionnelles fraiches, farcies et aux œufs.
Elle convient à la fois pour une utilisation manuelle avec des pétrins ou étireuses. Temps de pétrissage bref.
A l'apparence rugueuse, elle a la particularité de résister à la cuisson et à retenir l'assaisonnement.

PASTA SMART Semola
Tenue maximum à la cuisson

Mélange sélectionné du meilleur blé dur avec le blé et le gluten, spécifiques pour obtenir les meilleurs résultats en termes de tenue à la cuisson des pâtes toujours "al dente", au goût incomparable.
Elle convient pour la préparation de pâtes de semoule, avec les mêmes caractéristiques que **Pasta Smart**.

PASTA SMART Arso
Saveur grillée

Mélange sélectionné du meilleur blé dur qui, avec une simple torréfaction semblable à la torréfaction du café, donne des notes grillées et fumées.
Convient pour les productions de pâtes fraîches.

GNOCCO SMART
Rapide et pratique

La farine de pomme de terre (51%), la farine de blé, le lait en poudre, le jaune d'œuf et le sel mélangés ensemble pour préparer des "gnocchi".

Verser lentement 800 g de Gnocco Smart dans 1 litre d'eau froide; (Il est recommandé de ne pas faire l'opération inverse). Pétrir pendant 5', jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
Laisser reposer pendant 10' et procéder comme d'habitude.

Italmill®

Le Miscele del Gusto®
QUALITÀ SUPERIORE

Produits Complémentaires

FARINA RISO VENERE

Pour caractériser votre production habituelle

La farine de riz Venere est un produit 100% italien, garanti par la coopérative agricole Sapise, obtenu à partir du broyage traditionnel de la pierre. La farine maintient les caractéristiques organoleptiques du grain et confère au produit final sa couleur violette.

SPOLVERO

Pour accélérer l'étalage

Le mélange spécial de blés durs rendent indispensable le saupoudrage pour accélérer et faciliter la préparation et la cuisson des pizzas.

MULTICEREALI Nucleo

Pour caractériser votre production habituelle

Une base de farine de flocons d'avoine, seigle, orge, sarrasin, orge, son de blé et germe de blé.
A ajouter à la pâte à raison d'environ 15%.

BRAVO Levure de bière

Lyophilisée instantanée

Levure de bière lyophilisée instantanée. Le produit dure deux années s'il est conservé dans un lieu frais et sec.
Une fois ouvert, consommer immédiatement ou conserver l'emballage hermétique au réfrigérateur à une température de 0-4°C

DOSAGE ET MODE D'EMPLOI:
Utiliser un tiers-un quart par rapport à la quantité de levure fraîche normalement utilisé.

Italmill®

Le Miscele del Gusto
QUALITÀ SUPERIORE

MOLINI BESOZZI MARZOLI
BM
1911
®

I Condimenti del Gusto

Cuori di Carciofo 30/40
au naturel

100% du Produit Italienne

Ingrédients: cœurs d'artichauts 52%, eau. Additifs: Exhausteur de goût: sel - Acidulants / antioxydants: acide citrique (E330) - acide L-ascorbique (E300).

Fettine di Carciofo
au naturel

100% du Produit Italienne

Ingrédients: tranches d'artichauts 52%, de l'eau. Additifs: Exhausteur de goût: sel - Acidulants / antioxydants: acide citrique (E330) - acide L-ascorbique (E300).

Spicchi di Carciofo
au naturel

100% du Produit Italienne

Ingrédients: quartiers d'artichaut 52%, de l'eau. Additifs: Exhausteur de goût: sel - Acidulants / antioxydants: acide citrique (E330) - acide L-ascorbique (E300).

Spicchi di Carciofo
préparés à l'huile de graines de tournesol

100% du Produit Italienne

Ingrédients: quartiers d'artichaut 52%, huile de graines de tournesol, eau. Additifs: Conservateurs: vinaigre de vin. Exhausteur de goût: sel - Acidulants / antioxydants: acide citrique (E330) - acide L-ascorbique (E300), l'acide lactique (E270). Saveurs naturelles: mélange d'épices dans des proportions variables: l'ail, le persil.

Cipolle a Fette
prêt à l'emploi

Oignon frais en tranches, braisé, pasteurisé et emballé dans des sachets "High Barrier"; prêt à l'emploi.

Ingrédients: oignon 99,84%, 0,16% d'acide citrique.

Les variétés d'oignons utilisés: Liria, Medio grano Olimpia, grano Oro, Vaquero et Granero.

Avantages:
100% utilisable, aucune perte de poids
Conservé à température ambiante
Aucune acidité typique de l'oignon cru
Ne brûle pas au four

Antipasto "Alla Zingara"
à l'huile de graine de tournesol

Ingrédients: 54%: poivrons 28%, champignons cultivés (Agaricus bisporus) 30%, champignons de musc (Volvaria volvacea) 10%, 10% coeurs d'artichauts, olives vertes 5%, 5% olives noires, câpres, huile de graines de tournesol, eau. Additifs: Conservateurs: vinaigre de vin - Exhausteur de goût: sel - Acidulants / Antioxydants: acide citrique (E330) - acide L-ascorbique (E300) - acide lactique (E270).

100% du Produit Italienne

Produit 100% italien préparé à partir de produit frais

Funghi Champignon
nature en lamelles

100% du Produit Italienne

Ingrédients: champignons cultivés (Agaricus bisporus) 47%, eau. sel, Acidulants: E330, Antioxydants: E300.

Funghi Champignon
CREMA - à l'huile, ail et persil

100% du Produit Italienne

Ingrédients: champignons cultivés (Agaricus bisporus) 80%, huile de tournesol, sel, épices: persil, oignon, ail, poivron; arômes, Acidulants: E330, Antioxydants: E300.

Funghi Champignon
nature en lamelles

Produit communautaire préparé à partir de produit frais

Ingrédients: champignons cultivés (Agaricus bisporus) 47%, eau. Additifs: conservateurs: sel - Acidulants / Antioxydants: acide citrique (E330) - acide L-ascorbique (E300).

Funghi Champignon
à l'huile, ail et persil

Produit communautaire préparé à partir de produit frais

Ingrédients: champignons cultivés (Agaricus bisporus) 62,5%, huile de graines, huile de tournesol, soja, sel, amidon de riz. Exhausteur de goût: glutamate monosodique (E621). Saveurs naturelles: mélange d'épices dans des proportions variables: l'ail, l'oignon, le poivron, le persil.

Italmill®

QUALITÀ SUPERIORE I Condimenti del Gusto

I Condimenti del Gusto

100% du Produit Italienne

POMODORI PELATI

Produit exclusivement en Italie
avec tomate d'origine italienne.

TOMATES PELÉES
Tomates pelées transformées à partir de produits frais, cueillis en été pour obtenir des fruits à pleine maturité et ayant les meilleures caractéristiques organoleptiques.
Toutes soigneusement sélectionnées à la main, cultivées et transformées en Italie où tradition et artisanat se marient à l'innovation. Nos tomates pelées sont produites sans l'ajout d'antioxydants, avec des cycles de préparation et stérilisation spécifiques pour la parfaite conservation de la tomate.

100% du Produit Italienne

POLPA fine di POMODORO

Produit exclusivement en Italie
avec tomate d'origine italienne.

CHAIR FINE DE TOMATE - Produit de qualité supérieure.
Les tomates fraîches sont cueillies, soigneusement sélectionnées, lavées, coupées en très petits morceaux et enfin, finement tamisées.
La chair est obtenue en unissant les très petits morceaux au jus des meilleures tomates ayant mûri naturellement au soleil et traitées exclusivement pendant les mois d'été afin de maintenir la fraîcheur du fruit fraichement cueilli.
Un produit unique, à la consistance riche, qui offre un excellent rendement et un parfum naturel de tomate fraîche, grâce à un procédé innovateur de stérilisation électrique, indispensable pour maintenir inchangées les propriétés organoleptiques du produit.

Italmill®

QUALITÀ SUPERIORE
I Condimenti del Gusto

www.italmill.com

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

Notre Mission:
Bien faire notre travail
afin de mieux servir nos clients
et devenir un leader dans les produits
innovateurs de la boulangerie.

Molini Besozzi Marinoli
SOCIETÀ DI CAPITALI FONDATA A MILANO NEL 1911

bellani.com

stampato su carta certificata FSC - Mixed Sources

Dep_Pizzeria_18011