QUALITÀ SUPERIORE
Le Farine del Gusto
Pizzeria
High Quality for Pizza
Italmill®

АСОРТИМЕНТ

Пълен асортимент от брашна, миксове, натурална мая (квас)и добавки, които отговарят на всички нужди за професионалното приготвяне на пица. Натуралната закваска дава краен продукт с висококачествени показатели :отлична смилаемост, вкус, лекота и хрупкавост на пицата “дори когато се сервира студена”.

Невероятното качеството на нашите брашна е резултат от внимателен подбор сред най-добрите сортове жито, предлагани на италианския и международния пазар. Гаранция за качество е ежедневният контрол чрез тестове и анализ, извършван във собствена лаборатория от специалисти в областта.

Напълно автоматизираният ни промишлен комплекс осигурява значителен производствен капацитет

Natural Sourdough
Enerpizza

Le Farine del Gusto - Pizza Flours
Blu, Arancio, Rossa, Verde

Le Specialità del Gusto
Scrocchiarella
Pizza Smart (Natural Leavened Pizza)

Le Miscele del Gusto - Mixtures for Pizzeria
Vera Napoli, Vera Napoli Soia, Pizza Soia

Le Miscele del Gusto - Focacceria Mixes
Focaccia Genovese, Focaccia ai Semi Vari, Focaccia alla Semola, Focaccia Rustica, Miscela Soffice

Le Miscele del Gusto - Mixes for Food & Beverage
Pasta Smart, Pasta Smart Semola, Gnocco Smart

I Condimenti del Gusto
Cuori di Carciofo 30/40 in water,
Fettine di Carciofo in water,
Spicchi di Carciofo in water,
Spicchi di Carciofo cooked in sunflower oil,
Funghi Campignon affettati in water,
Funghi Campignon trifolati cooked in oil,
Antipasto “Alla Zingara”, Cipolle a Fette

Complementary Products:
Spolvero, Multicereali Nucleo, “Bravo” Dry Yeast

НАТУРАЛНА ЗАКВАСКА

ENERPIZZA ПРОИЗВОДСТВЕН ПРОЦЕС

1 Натурална закваска,оставена да втаса и освежена с брашно “Besozzi Oro Antica Tradizione

2 Обелване на кората, улеснява се взаимодействието между млечната киселина и маята и продуктът набъбва

3 “Освежаване” с брашно Besozzi Oro Antica Tradizione, за да се стабилизира и увеличи качеството на маята

4 Процес на отлежаване, за да се достигне оптимално количество смес, готова за замесване

5 Сушене и смилане,при което се получава традиционната италианска натурална закваска, готова за употреба.

6 **ENERPIZZA**
Натурална закваска на прах, готова за употреба

ENERPIZZA

“Italmill” използва стогодишен щам на бактерия от натурална закваска и създава продукт, като следва традиционния “метод на освежаване”, добавяйки само брашно и вода. Тази манипулация се повтаря многократно, докато се получи тесто с оптимална концентрация на натурална мая и лактобацили, което се суши и смила до готовност.
ENERPIZZA натурална мая на прах е продукт с високотехнологични стойности, което дава на пицата по-голяма еластичност, повече аромат и вкус, по-добра смилаемост и хрупливост, дори когато се сервира студена.
Състав: натурален вид “0” меко пшенично брашно, мая на прах
Доза за употреба: 30/50гр. на 1000гр.брашно.
Забележка: Количеството мая, което обикновено се използва, остава непроменено.

+ Extensibility
+ Flavour
+ Digestibility
+ Crispiness
even when cold

Italmill®

LIEVITO NATURALE®

MOLINI BESOZZI MARZOLI S.p.A.
BM
- 1911 -
®

Pizza Flours

BLU
Средно втасване

Брашно, произведено от селекцията на най - добрите италиански и европейски сортове жито, от което се произвеждат балансирани и еластични миксове. Подходящо е за средна продължителност на втасване.

ПРИМЕРНА РЕЦЕПТА:

Брашно “Le Farine del Gusto Blu”	-	1000гр.
Натурална закваска “Enerpizza”	-	30гр.
Сол	-	30гр.
Зехтин	-	30гр.
Суха мая “Bravo” *	-	1,5/2гр.
Вода	-	500/600гр

Смесете брашното, натуралната закваска и маята с 400гр. вода в машината и я пуснете за 5 минути на първа скорост, добавяйки постепенно от останалото количество вода, докато постигнете желаната консистенция. Включете на втора скорост като добавяте зехтина и разбърквайте още 5 минути. Времето за месене и количеството на водата варират взависимост от вида на използваната машина за месене.

Температурата на получената смес трябвада е 25°C. (60 - температурата на околната среда - температурата на брашното = температурата на водата)

Оставете тестото, оформено на топки, да почине 20 минути. Подредете го в кутии и го оставете на стайна температура (20°C) за поне 2 часа. Поставете го в хладилника (4°C)за 24 часа.
Преди обработка го оставете за 3 часа на 20°C.
Пече се както обикновено.
*Ако използвате пресна мая, удвоете количеството.
*Количеството на маята варира в зависимост от температурата на околната среда.

ARANCIO
Бързо втасване

Брашно, добито от селекцията на традиционна италианска пшеница,от което се прави превъзходна, лека и крехка пица. Идеално за бързо и много бързо втасване. Времето за втасване зависи от дозата на маята и климатичните условия.

ROSSA
Средно/Дълго втасване

Микс от най-добрите европейски и северноамерикански сортове пшеница.Отличното качество на зърното, богато на протеини, му придава плътност и еластичност. Идеално за средно/дълго втасване.

VERDE
Дълго втасване

Микс, получен от най-доброто северноамериканско и австралийско зърно. Това брашно се отличава с изключителната си стабилност и висока степен на еластичност. Препоръчва се по-продължителното втасване.

Italmill®

Le Farine del Gusto

Le Specialità del Gusto

Scrocchiarella®

НАЙ - БЪРЗИЯТ И ЛЕСЕН НАЧИН ДА СЕ НАПРАВИ ТИПИЧНАТА ОСНОВА ЗА ПИЦА

ПРИМЕРНА РЕЦЕПТА:

Предварително замесване:

Микс “Scrocchiarella”	-	1000гр.
Вода	-	600гр.
Суха мая “Bravo” (20гр.ако е прясна)	-	10гр.
Всичко	-	1610гр.

Смесете продуктите за 4 минути на първа скорост, след което затворете съда добре и го поставете в хладилника на 4°C
за 16 до 24 часа.

Замесване:

Сместа от предварителното замесване	-	1610гр.
Микс “Scrocchiarella”	-	1000гр.
Вода	-	900гр.
Сол	-	60гр.
Зехтин Extra-virgin	-	40гр.
Суха мая “Bravo” (10гр, ако е прясна)	-	5гр.

Към предварително приготвената смес добавете микса “Scrocchiarella”, маята и приблизително 500гр. от водата за 4 минути на първа скорост. Добавете солта и след минута пуснете миксера на втора скорост, като постепенно прибавяте зехтина. Оставете да се разбърква 10 минути, като през това време добавяте на капки останалото количество вода. Тестото втасва 40 минути в съд с набрашнена повърхност и се разделя в желания от вас грамаж(1000гр.тесто =1м. “Scrocchiarella”Наредете го плътно в кутии и го оставете да втасва поне 3 часа на стайна температура (20°C).Разточете тестото и гарнирайте на вкус или според сезона. Пече се на 300°C.

Select the QRCode with your mobile phone to share the VIDEO of the Scrocchiarella's production process!

1 1кг. тесто, готово за обработка

2 Разстилане на тестото

3 Заливане на тестото

4 Традиционно приготвена Скрокиарелла

Italmill®

Le Specialità del Gusto

Pizza Smart®

ЕСТЕСТВЕНО ВТАСАЛА ПИЦА, БЕЗ ДОБАВЯНЕ НА БИРЕНА МАЯ

Smart Pizza е микс от пшенично брашно тип “0” и активна натурална мая.
Активната натурална мая (закваска), следвайки традиционния метод на освежаване, запазва органолептичните характеристики, които позволяват производството на пица без добавяне на бирена мая. Smart Pizza дава краен продукт с изключително висока смилаемост, отличен вкус, лекота и хрупливост, дори когато се сервира студен.

Примерна рецепта:

Smart Pizza	-	1000гр.
Вода	-	550 / 570гр.
Сол	-	20гр.
Зехтин(Extra-virgin)	-	30гр.

Смесете всички съставки, докато се получи гладко и нелепливо тесто.
(крайна температура на тестото = 30°C)
Разпределете и оформете тестото на топки. Оставете го да втаса при температура 30°C за 4-5 часа.
Разточете тестото и печете както обикновено.
Втасалите топки съхранявайте в хладилник при 0°C / +4°C.
Така запазват качествата си за 36/48 часа.

ВНИМАНИЕ
За да получите успешно крайния продукт, от решаващо значение е да спазите посочената
крайна температура на тестото.
(30 C x 2) - стайната температура = температурата на водата

Традиционният метод за приготвяне на Smart Pizza запазва своите характеристики дори с добавянето на 1-2гр. бирена мая на 1кг. брашно, ако се използва традиционният метод на втасване - от 4 до 8 часа на стайна температура.

VERA NAPOLI

Бързо / Средно втасване

Микс от брашна, получен от селектирана мека пшеница в нужното съотнощение с най - доброто брашно от твърда пшеница, натурална мая, пшеничен зародиш и малцово пшенично брашно. Балансираното дозиране на съставките в този микс дава като краен резултат хрупкава и вкусна пица, която запазва качествата си, дори когато се сервира студена.

VERA NAPOLI SOIA

Бързо / Средно втасване

Микс, получен от брашно от мека пшеница, соя, брашно от твърда пшеница, натурална закваска, пшеничен зародиш и малцово пшенично брашно. От тази изключителна смес се получава
лека и ароматна пица, лесносмилаема и с неповторим вкус. Идеален е за кратко до средно втатване

PIZZA SOIA

Средно / Дълго втасване

Микс, получен от северноамерикански сортове пшеница, печено соево брашно, брашно от твърда пшеница, пшеничен зародиш и слънчогледов лецитин. От него се получава смес с отлична стабилност и пици с много характерен аромат. Идеален е за средно / дълго втасване.

Italmill®

Le Miscele del Gusto®

MOLINI BESOZZI MARZOLI S.p.A.
BM
- 1911 -
®

Focacceria Mixes

FOCACCIA GENOVESE

АРОМАТ И ХРУПЛИВОСТ

FONTE DI IODIO

Меко пшенично брашно, натурална закваска, малцово брашно от мека пшеница, декстроза, защитена от PRESAL* йодирана сол, слънчогледов лецитин, за лесно приготвяне на пица и фокача със страхотен вкус, много ароматни и хрупкави, дори когато се сервират студени.

Mix Focaccia Genovese	-	1000гр.
Суха мая Bravo /или прясна 20/30/	-	10/15гр.
Зехтин Extra virgin	-	20/40гр.
Вода	-	600гр.

Защитената от PRESAL*йодирана сол е вече добавена.
Смесете Focaccia Genovese, маята и водата за 5мин. в тестомелачката. След третата минута добавете зехтина и превключете на втора скорост за 7мин. Оставете тестото да почива 10-15 минути, разделено на две в тава (40/60/см. за1000гр.) Разстелете двете части в тавата и отново ги оставете да почиват 10 минути, след което ги намажете обилно със солен разтвор**. Нека втасват 90 минути. Поръсете с едра сол и печете за около 20мин. на 230°C. В края на печенето обърнете фокачата и я оставете да изсъхне за 2-3мин.

FOCACCIA alla SEMOLA

ЛЕСНО ДОРИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ПИЦА

FONTE DI IODIO

От грижливия подбор на най-доброто брашно от твърда пшеница, богато на глутен, протеини и каротеноиди, смесено с брашно от мека пшеница, натурална закваска, малцово брашно от мека пшеница,слънчогледов лецитин и защитена от PRESAL* йодирана сол се получава много лесно пица и фокача.

Mix Focaccia alla Semola	-	1000гр.
Суха мая Bravo /или прясна 20/30/	-	10/15гр.
Зехтин Extra virgin	-	20/40гр.
Вода	-	600гр.

Защитената от PRESAL*йодирана сол е вече добавена.
Смесете всички съставки с изключение на зехтина за 15 минути
(докато се получи гладко и нелепливо тесто). Добавете зехтина и продължете за още 4 минути. Оставете тестото да почива 10-15 минути, разделено на две в тава (40/60см. за1000гр.) Разстелете двете части в тавата и отново ги оставете да почиват 10 минути, след което ги намажете обилно със солен разтвор**. Нека втасват 90 минути. Поръсете с едра сол и печете за около 20 минути на 230°C. В края на печенето обърнете фокачата и я оставете да изсъхне за 2-3 минути.

FOCACCIA ai SEMI VARI

МНОГО БОГАТ ВКУС И ФИБРИ

FONTE DI FIBRE E IODIO

Меко пшенично брашно, соя, сусам, царевица, ръж, лен, просо, овес, ечемик, натурална закваска, защитена от PRESAL* йодирана сол, слънчогледов лецитин, малцово пшенично брашно, внимателно смесени с натурална мая, придават на фокачата богат вкус с много фибри,

Mix Focaccia ai Semi Vari	-	1000гр.
Суха мая Bravo /или прясна 20/30/	-	10/15гр.
Зехтин Extra virgin	-	20/40гр.
Вода	-	600гр.

Защитената от PRESAL*йодирана сол е вече добавена.

Смесете Focaccia ai Semi Vari, маята и водата за 5 минути в тестомелачката. След третата минута добавете зехтина и превключете на втора скорост за 7 минути. Оставете тестото да почива 10-15 минути, разделено на две в тава (40/60/см. за1000гр.) Разстелете двете части в тавата и отново ги оставете да почиват 10 минути, след което ги намажете обилно със солен разтвор**. Нека втасват 60 минути. Поръсете с едра сол и печете за около 20 минути на 230°C. В края на печенето обърнете фокачата и я оставете да изсъхне за 2-3 минути.

FOCACCIA RUSTICA

МНОГО ВКУСНА

FONTE DI IODIO

Пшенично брашно, слънчоглед, ръж, овес, ечемик, лен натурална закваска, сусам, защитена от PRESAL* йодирана сол, малцово пшенично и малцово ечемично брашно, внимателно смесени с натурална бирена мая.

Резултатът е фокача с богат вкус.

Mix Focaccia Rustica	-	1000гр.
Суха мая Bravo /или прясна 20/30/	-	10/15гр.
Зехтин Extra virgin	-	20/40гр.
Вода	-	550гр.

Защитената от PRESAL*йодирана сол е вече добавена.

Смесете Focaccia Genovese, маята и водата за 5 минути в тестомелачката. След третата минута добавете зехтина и превключете на втора скорост за 7мин. Оставете тестото да почива 10-15 минути, разделено на две в тава (40/60см. за 1000гр.) Разстелете двете части в тавата и отново ги оставете да почиват 10 минути, след което ги намажете обилно със солен разтвор**. Нека втасват 60 минути. Поръсете с едра сол и печете за около 20 минути на 230 С. В края на печенето обърнете фокачата и я оставете да изсъхне за 2-3 минути.

MISCELA SOFFICE

НЕВЕРОЯТНО ПУХКАВА И МЕКА

FONTE DI IODIO

Микс, получен от селектирана мека пшеница, мляко на прах, натурална закваска и защитена от PRESAL* йодирана сол. Тази лека смес дава на крайния продукт страхотен обем, мекота и неповторим вкус. Идеална е за пица.

Mix Miscela Soffice	-	1000гр.
Суха мая Bravo /или прясна 20/30/	-	10/15гр.
Зехтин Extra virgin	-	20/40гр.
Вода	-	550гр.

Защитената от PRESAL*йодирана сол е вече добавена.

Време за месене: 12мин.
(докато се получи гладко и нелепливо тесто)
Температура на тестото: 26/28°C
Смесете всички съставки за 12 мин. (докато се получи гладко и нелепливо тесто).Оставете го да почине за 5-10 минути. Оформете го в кръг на тава
(40/60см. за 1000гр.) Оставете го за още 20 минути, след което го разстелете и обилно го намажете със зехгин (за пица - с доматен сок).
Оставете го да втаса за 60-90 минути. Поръсете равномерно с едра сол фокачата (за пица добавете останалите съставки на плънката). Пече се на 230°C в продължение на 18-20 минути.

*Защитена от PRESAL йодирана сол **PreSal®**

FONTE DI IODIO

Благодарение на специална защитна технология, разработена от Болонския университет, PRESAL намалява загубата на йод в процеса на готвене и превръща хляба в добър източник на йод. Йодът на PRESAL,съдържащ се в хляба, допринася за нормалния енергиен метаболизъм, спомага за растежа на децата и преодоляването на много заболявания на щитовидната жлеза.

**Солен разтвор - емулсия при печене на хляб
- 100гр. вода, 100гр. зехтин, 15гр. Presal сол

Le Miscele del Gusto®

Mixes for Food & Beverage

PASTA SMART
Short kneading time

Брашно от мека пшеница, специфично за приготвянето на традиционното прясно тесто с пълнеж и тестени изделия с яйца.
Предназначено е за ръчно оформяне, с миксер или машинно разрязване. Грубото му оформяне му придава по - голяма устойчивост при варене и по-добри абсорбационни способности при добавяне на подправките.

GNOCCO SMART
Easy to Use

Картофено брашно (51%), пшенично брашно, обезмаслено мляко на прах, яйчен жълтък и сол се смесват, за приготвянето на кнедли (ньоки).
Практична и бърза Ginocco Smart
Постепенно се изсипват 800гр. от микса в 1литър студена вода (обратното не е препоръчително). Меси се 5минути, докато се получи хомогенна смес. Оставя се да почине 10 минути и след това се обработва по традиционния начин.

PASTA SMART Semola
Maximum stability during cooking

Смес от най - добрите брашна от твърда и мека пшеница и глутен, специфичен за приготвяне на твърда паста при варене.
Получавате “ал денте” с ненадминат вкус.
Тази смес е идеална за приготвяне на тестени изделия със същите характеристики като при Pasta Smart.

Italmill®

Le Miscele del Gusto®

ДОБАВКИ

SPOLVERO

To speed up rolling

Сместа от специални сортове твърда пшеница е причината SPOLVERO да ускори и направи приготвянето и разточването на пицата по-лесно.

MULTICEREALI Nucleo

To characterise Your daily production

Сърцевината й се състои от пълнозърнесто брашно от: овес, ръж, лимец, елда, ечемик, трици от пшеничен зародиш и пшеница,
Да се добавя към тестото в количество приблизително 15%.

BRAVO Lievito di birra

Instant dry Brewer's yeast

Бързо замразена суха Бирена мая на дрожди. Да се съхранява на хладно, сухо място.
Веднъж отворена, да се използва веднага или да се съхранява затворена добре в оригиналната си опаковка ,запечатана в хладилник при температура от 0 - 4°C.
ДОЗИРОВКА И НАЧИН НА УПОТРЕБА:
Използвайте една трета до една четвърт от количеството на прясната мая, която обикновено използвате.

Italmill®

Le Miscele del Gusto
QUALITÀ SUPERIORE

MOLINI BESOZZI MARZOLI S.p.A.
BM
- 1911 -
®

I Condimenti del Gusto

Cuori di Carciofo 30/40
in water

100% Italian Artichoke Processed from Fresh

Artichoke Hearts - ingredients: artichoke hearts 52%, water. Additives: Flavour enhancer: salt - Acidifying Agents/Antioxidants: citric acid (E330) - L-ascorbic acid (E300).

Fettine di Carciofo
in water

100% Italian Artichoke Processed from Fresh

Slices of Artichoke - ingredients: slices of artichoke 52%, water. Additives: Flavour enhancer: salt - Acidifying Agents/Antioxidants: citric acid (E330) - L-ascorbic acid (E300).

Spicchi di Carciofo
in water

100% Italian Artichoke Processed from Fresh

Segments of Artichoke - ingredients: segments of artichoke 52%, water. Additives: Flavour enhancer: salt - Acidifying Agents/Antioxidants: citric acid (E330) - L-ascorbic acid (E300).

Spicchi di Carciofo
cooked in sunflower oil

100% Italian Artichoke Processed from Fresh

Segments of Artichoke - ingredients: segments of artichoke 52%, sunflower oil, water. Additives: Preservative: wine vinegar. Flavour enhancer: salt - Acidifying Agents/ Antioxidants: citric acid (E330) - L-ascorbic acid (E300), lactic acid (E270). Natural flavours: mixture of spices in variable proportion: garlic and parsley.

Cipolle a Fette
ready to use

Fresh sliced onion, brazed, pasteurized and packaged in "High Barrier" sealing bags; ready to use.

Ingredients: Onion 99.84%, citric acid 0.16%.

Varieties of onions used: Liria, Medium Grain Olimpia, Grano Oro, Vaquero and Granero.

Benefits:
100% Usable, no weight loss Will keep at room temperature None of the acidity typical of raw onion
Does not burn in the oven

Antipasto "Alla Zingara"
in sunflower oil

Appetiser - ingredients: 54%: peppers 28 %, cultivated mushrooms (Agaricus bisporus) 30%, straw mushrooms (volvaria volvacea) 10%, artichoke hearts 10%, stoned green olives 5%, stoned black olives 5 %, capers, sunflower oil, water. Additives: Preservatives: wine vinegar - flavour enhancer: salt - Acidifying Agents/Antioxidants: citric acid (E330) - L-ascorbic acid (E300) - lactic acid (E270).

Funghi Champignon
cooked in oil

Community Product Processed from Fresh

Champignon Mushroom - ingredients: cultivated mushrooms (Agaricus bisporus) 62.5%, sunflower oil, soybean oil, salt, rice starch. Flavour enhancers: monosodium glutamate (E621). Natural flavours: mixture of spices in variable proportion: garlic, onion, pepper and parsley.

Funghi Champignon
sliced in water

Community Product Processed from Fresh

Champignon Mushroom - ingredients: mushrooms (Agaricus bisporus) 47%, water. Additives: Preservatives: salt - Acidifying Agents/Antioxidants: citric acid (E330) - L-ascorbic acid (E300).

Italmill®

I Condimenti del Gusto

I Condimenti del Gusto

100% Italian Product

POMODORI PELATI
PEELED TOMATOES

Produced in Italy with tomato of Italian origin

Peeled tomatoes, processed only from fresh harvest, cultivated during the summer to produce fruit at the peak of ripeness and organoleptic properties.
All carefully hand-selected, grown and processed in south Italy, where tradition and artisanship are combined with innovation. Our peeled tomatoes are produced without added antioxidants, with specific processing and sterilization perfect for tomato preservation.

100% Italian Product

POLPA fine di POMODORO
CRUSHED TOMATOES

Produced in Italy with tomato of Italian origin

High quality product. The fresh tomatoes are picked, carefully selected, washed, finely chopped and sifted.
The pulp is obtained by combining the finest tomato pieces with the juice of the best tomatoes, ripened naturally in the sun and processed exclusively during the summer months in order to preserve the freshness of just picked fruit.
A unique product, rich in texture, offering an excellent result with the natural fragrance of fresh tomato, thanks to an innovative electric sterilization process, critical to preserving the organoleptic properties of the produce.

Italmill®

I Condimenti del Gusto
QUALITÀ SUPERIORE

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
Нашата мисия: Да вършим
работата си добре , за по-добро
обслужване на нашите клиенти
- да бъдем лидери в областта на
иновативните продукти в печенето .
Molini Besozzi Marzoli
SOCIETÀ PER AZIONI FONDATA A MILANO NEL 1911
bellani.com
Dep_Pizzeria_bul_150529