BESOZZI ORO®

Da sempre a fianco del pasticciere.

Pasticceria

为高品质的糕点

Italmill®

为高品质的糕点

多种产品满足每一个需求。

传承百年历史 Molini Besozzi Marzoli 在意大利节日蛋糕面粉方面有丰富的经验和知识。品种多样的面粉，粉状天然酵母（意大利语“Pasta Madre”）和调拌料满足所有糕点师傅的需求。

BESOZZI ORO 的涵盖范围广泛，与其产品质量相当。在面粉和烘焙调拌料方面都方便使用，拥有最高质量，都是 BESOZZI ORO。

通过它的提供和产品链，Italmill精心挑选最好的原材料并使用最现代的生产技术来保证其客户最高的质量、卫生、安全和环保标准遵守（ISO 22000，OHSAS 18001，ISO 14001）。Italmill的技术和商业部门，总是严格地留意市场和客户需求，提供专注且高质量的服务。

天然酵母

ENERVIS 生产过程

1 放置酵母“Pasta Madre”自发发地发酵，每天添加 **Besozzi Oro Antica Tradizione** 面粉。

2 去皮取芯，即得到“Pasta Madre”，酵母和乳酸菌在這裏生长

3 三次添加 **Besozzi Oro Antica Tradizione** 面粉和增加活性酵母的数量。

4 发酵以获取最佳的最终混合比例，准备好在预先柔和中使用。

5 干燥和研磨，使得传统的意大利天然酵母总是可用并容易使用。

6 **ENERVIS**
天然酵母（意大利“Pasta Madre”）可以使用了！

enervis®

天然酵母 （意大利语“Pasta Madre”）

延续传统点心的方式，Italmill从一个有百年存储历史的天然酵母中挑选了一块，并只添加了面粉和水，重复此操作几次，就得到了一个带有最佳浓度酵母和乳酸杆菌的面团。然后干燥面团并研磨，就得到了**Enervis**，一种高科技粉末状的天然酵母（意大利语“Pasta Madre”）。

使用 **Enervis** 就意味着：
- 面团非常有弹性
- 最终产品容易消化，有典型的口味、香气和具有天然酵母保质期。

I材料：
“0”型软质小麦的天然酵母（意大利语“Pasta Madre”）

用量：
每1000克面粉 使用150克

口感更好
更容易消化
香味更浓
具有天然酵母更长的保质期

Italmill®

用于Panettone， Pandoro糕点，和所有特殊场合用天然酵母制作的发酵产品。

LIEVITO NATURALE®

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

AnticaTradizione，糕点师用的面 粉！

Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Antica Tradizione Lievitati，卓越典型的发酵面粉

Panettone糕点起源于米兰，并于上世纪 Besozzi Oro 面粉初创的时期，在米兰 Molini Besozzi Marzoli 磨坊熟练加工。公认为是糕点大师们提供给客户最上乘品质的产品时不可或缺的。

在50年代，没有哪个最著名的工厂（Motta，Alemagna等）或是手工面包师是在圣诞节或复活节活动中不大量使用 Besozzi Oro 的。

我们成功的秘诀是什么呢？我们从不停止于我们的荣耀，而是年复一年的同糕点师们紧密合作，我们面粉的特质总是能够达到众多挑剔的专业人士的最高要求。

Besozzi Oro 品牌的面粉 **Antica Tradizione Lievitati** 由严格的质量把关保证：每一批的面粉都是经过烘焙大师的测试并签署质量认证的。

Italmill®

Antonio Campeggio

Maurizio Colenghi

Gino Fabbri

Claudio Marcozzi

Giovanni Pina

Paolo Sacchetti

Antica Tradizione 与糕点大师

意大利知名糕点大师学院（AMPI）与Molini Besozzi Marzoli 百年历史经验的结合创造出**Antica Tradizione Lievitati**，现在象征着绝对的品质和保障。

AnticaTradizione，糕点师用的面 粉！

Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Veneziana 与无花果和松仁 - Antonio Campeggio

配方建议

第一次混合

天然酵母	1050	克
水	1500	克
糖	900	克
蛋黄	1000	克
Antica Tradizione Lievitati 面粉	4000	克
黄油	1300	克
总计	9750	克

将糖和水在22°C放入搅拌器，搅拌成糖浆。然后边搅拌边倒入面粉和发酵粉中。混入软化的黄油，再加入蛋黄。揉面团直至其几乎光滑，但是小心不能有光滑的表面。揉面不能超过25分钟。让面团在25°C发酵10-12小时。

第二次混合

第一次的混合	9750	克
Antica Tradizione Lievitati 面粉	1000	克
糖	1000	克
蜂蜜	300	克
蛋黄	1000	克
黄油	1700	克
盐	75	克
麦芽粉	50	克
搓碎的橘子	20	克
搓碎的柠檬	1	个
香草荚	1	个
无花果干	2700	克
松仁	200	克
茴香籽	100	克
总计	17900	克

将面粉与柠檬、橘子、麦芽粉和香草混合。18分钟后，当面团光滑柔软，加入糖和蜂蜜，然后加盐和少许蛋黄。调和后混入黄油和剩余的蛋黄。最后加入松仁、茴香籽和无花果干（事先在热水中灼4分钟，切成约1cm边长的小立方块）。让面团在30°C静置30分钟，然后给面团造型让其在30°C下发酵直到其膨胀到模具的顶端。
上釉，在中心撒上杏仁片，用糖粉装裱。

上釉（“苦杏仁酒“或”苦杏仁）

去壳苦杏仁	250	克
甜生杏仁	150	克
烤熟的榛仁	100	克
糖	800	克
可可	20	克
玉米粉	50	克
马铃薯淀粉	50	克
蛋白	300	克
总计	1720	克

细细地研磨干的材料，加入蛋白在食物搅拌机中搅拌。在一天的成熟之后，可以更好的上釉。

Bussolà - Maurizio Colenghi

配方建议

第一次混合

Antica Tradizione Lievitati 面粉	1500	克
糖	250	克
黄油	250	克
蛋黄	180	克
啤酒酵母	50	克
天然酵母	500	克
水	300	克
总计	2830	克

除黄油外，混合所有材料，直至面团变得柔软丝滑。让其在28-30°C下发酵4小时。

第二次混合

第一次混合	2830	克
Antica Tradizione Lievitati 面粉	600	克
蔗糖	180	克
新鲜黄油	90	克
蛋黄	180	克
水	450	克
总计	4330	克

将第一次混合与所有材料揉和直至面团相当的干燥但是柔软。让其在28-30°C下发酵2小时。

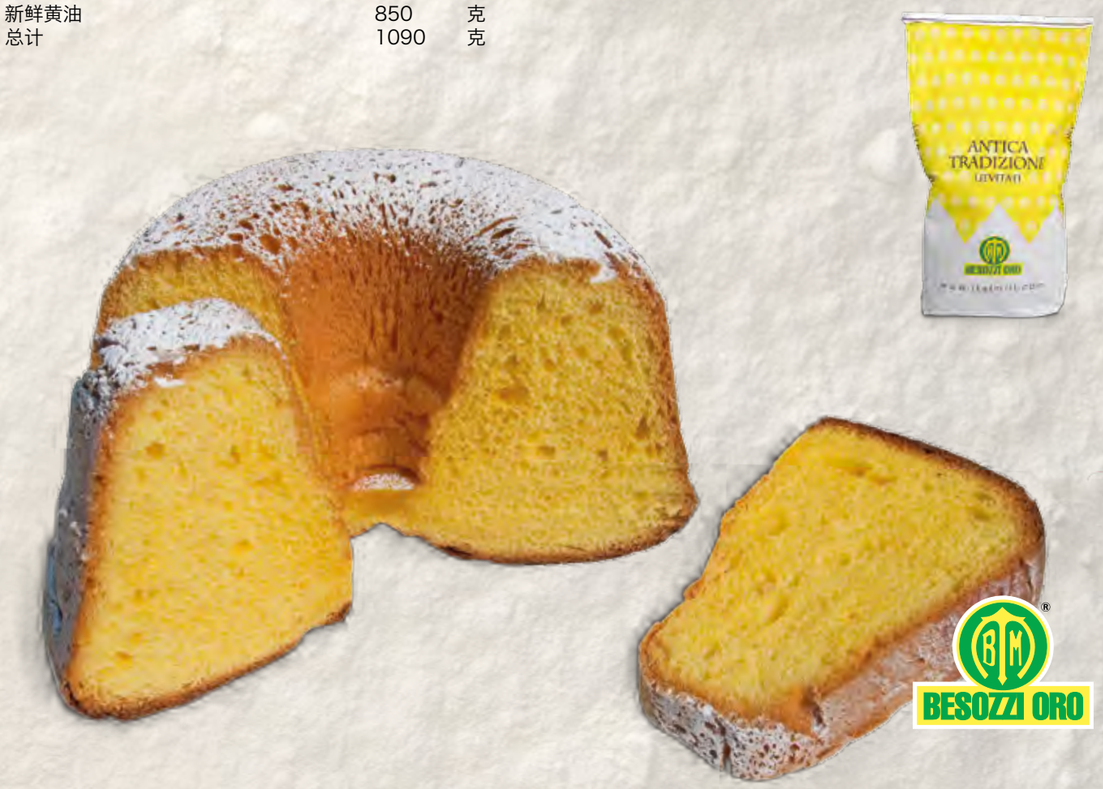
乳化液

糖粉	240	克
新鲜黄油	850	克
总计	1090	克

最终混合

第二次混合	4330	克
Antica Tradizione Lievitati 面粉	400	克
蔗糖	300	克
新鲜黄油	300	克
全蛋	360	克
盐	20	克
香草荚	1	个
乳化剂	1090	克
总计	6800	克

混合所有材料直到面团彻底柔软和丝滑，然后逐渐加入乳化剂。
静置于烤箱40分钟。
做成你想要的形状，让它们在28-30°C下发酵10-12小时。
0.5千克重的面团需要在160-170°C下烘焙30分钟，或者1千克重的面团需要50分钟。



Italmill®

BESOZZI ORO

AnticaTradizione，糕点师用的面 粉！

Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Panettone - Gino Fabbri

配方建议

第一次混合

Antica Tradizione Lievitati 面粉	5000	克
天然酵母	1100	克
水	2400	克
蛋黄	300	克
糖	1250	克
麦芽粉	100	克
黄油	1600	克
总计	11750	克

将糖和温水放入搅拌机。加入面粉和酵母，10-15分钟后加入软化的黄油和蛋黄。
轻揉面团直至光滑，不要超过20-25分钟。
让其在28°C下发酵12小时或等到面团发酵至其3倍大。

第二次混合物

第一次混合	11750	克
糖	1000	克
槐花蜂蜜	300	克
黄油	1500	克
蛋黄	1000	克
盐	35	克
糖渍柳橙	900	克
澳洲葡萄干	900	克
可可脂	100	克
香草荚	5	个
搓碎的橘子	4	个
总计	17600	克

加糖揉和第一次混合物。知道其变光滑并相当干燥。这个步骤共需要约15分钟。
接着，加入盐并让其吸收。混入软化的黄油，直至吸收加入蛋黄。让混合物凝固并确保均匀稠度。加入香草和橘子调味，在微波化好的可可脂中浸泡一整夜。然后再次揉和直至面团变得光滑和均匀。
将糖渍柳橙小方块和葡萄干混合，均匀地分布。
当他们全部搅拌好以后就停止搅拌机。这些步骤不需要超过50-55分钟。将其分割，放在28°C的醒发室静置约30分钟。
揉成球形，放入模具中，根据温度让所有面团发酵5-7小时。
按照你的需求上釉或切割。在165°C的烤箱中烘焙直至产品的中心达到90°C。
从烤箱中取出，让其上下颠倒冷却6-8小时。

Italmill®

Pandoro - Claudio Marcozzi

配方建议

第一次混合物-在晚上7点

AnticaTradizioneLievitati面粉	400	克
天然酵母	200	克
水	190	克
总计	790	克

揉和并让其在27-30°C下发酵至次日早上。

第二次混合物-早上7点

第一次混合物	790	克
AnticaTradizioneLievitati 面粉	450	克
水	220	克
总计	1460	克

揉和并让其在27-30°C下发酵至少3小时或者至少等到其发酵至两倍大小的时候。

第三次混合-上午10点

第二次的混合物	1460	克
全蛋	400	克
AnticaTradizioneLievitati面粉	500	克
糖	300	克
黄油	300	克
总计	2960	克

将酵母、面粉和鸡蛋混合，让其稍微干一点加入糖，最后加入黄油。让混合物在27-30°C发酵3-4小时直至其体积变成两倍大小。

'BIGA' - 中午12点

啤酒酵母	20	克
AnticaTradizioneLievitati 面粉	600	克
鸡蛋	400	克
糖	150	克
麦芽粉	40	克
总计	1210	克

将所有材料揉和直至混合物相当干燥，然后让其在27°C的醒发室静置。

第四次混合=下午2点-3点

第三次混合物	2960	克
面粉	900	克
鸡蛋	400	克
糖	200	克
BIGA	1210	克
黄油	500	克
总计	6170	克

取第三次混合物，揉和面粉和鸡蛋。让其干一点后加入糖，BIGA混合物，最后加入黄油。让其在27-30°C下发酵2小时直至其体积变为2倍大小。

最终混合-下午5点

第四次混合物	6170	克
AnticaTradizioneLievitati 面粉	3300	克
鸡蛋	2500	克
糖	1600	克
蜂蜜	300	克
盐	60	克
黄油	3000	克
可可脂	300	克
香草荚	10	个
搓碎的橘子	5	个
总计	17250	克

取之前的混合物与面粉和一半的鸡蛋揉和形成一个新的面团。然后加入剩下的鸡蛋，糖，黄油，撒入调味料，磨碎的可可脂，最后加入盐。
全部静置30分钟后，做成想要的形状，然后放入模具。让其发酵10小时，在170°C下烘焙40分钟。

BESOZZI ORO

AnticaTradizione，糕点师用的面 粉！

Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Torta delle Rose - Giovanni Pina

配方建议

第一次混合物

AnticaTradizioneLievitati 面粉	500	克
鲜酵母	40	克
牛奶（处于24-26˚C）	250	克
总计	790	克

揉和直至混合物光滑，然后让其在26˚C下发酵直至其体积变为3倍大小。

第二次混合物

第一次混合物	790	克
鸡蛋	150	克
AnticaTradizioneLievitati 面粉	250	克
总计	1190	克

揉和直至变为一个光滑的面团，然后让其在26˚C下发酵直至其体积变为3倍大小。

第三次混合物

第二次混合物	1190	克
鸡蛋	100	克
蛋黄	80	克
黄油	75	克
糖	75	克
AnticaTradizioneLievitati 面粉	250	克
总计	1770	克

揉和直至获得一个光滑面团，然后让其在26˚C下发酵直至其体积变为3倍大小。

最终混合物

第三次混合物	1770	克
AnticaTradizioneLievitati 面粉	4000	克
鸡蛋	1250	克
蛋黄	750	克
水	500	克
黄油	1000	克
糖	800	克
盐	60	克
槐花蜂蜜	200	克
总计	10330	克

将面粉、鸡蛋、水和第三次混合物混合。
20分钟后会得到一个有弹性的面团。
加入部分蛋黄，糖和盐，还有一些水和蜂蜜。
等到混合物重新获得它的稠度再加入更多。
逐渐加入剩下的蛋黄，以及任何剩下的水、软化的黄油，每次添加后都要让混合物重新获得其稠度。让其在20-22˚C发酵6－7小时
糕点装配材料

将面团分成三份，让其冷却变硬一点。然后给每一份混合500克黄油，简单转3次再折叠三次（共9次）。将所获得的混合物平铺成5mm厚的长方形。在每个长方形上涂抹一层薄的软黄油，卷成一个5cm直径的圆柱形。切成4cm宽的卷，间隔2cm摆放在烤盘里。
让它们在28˚C发酵5-6小时。
在180˚C下烘焙，保持蒸汽阀关闭。

Colomba - Paolo Sacchetti

配方建议

第一次混合物

AnticaTradizioneLievitati面粉	4000	克
糖	1250	克
黄油	1250	克
水	2100	克
蛋黄	400	克
天然酵母	1100	克
麦芽粉	100	克
啤酒酵母	5	克
总计	10205	克

将糖和麦芽粉放入搅拌机，倒入水，让所有材料溶解。
然后搅拌面粉、酵母和啤酒酵母。揉和直至混合物光滑且相当干燥，然后搅入蛋黄，最后加入事先软化的黄油。让搅拌物在28-30˚C下发酵10-12小时直至体积变大3倍。

第二次混合

第一次混合物	10205	克
AnticaTradizioneLievitati 面粉	1000	克
水	500	克
糖	1000	克
蜂蜜	250	克
黄油	1750	克
盐	35	克
蛋黄	1300	克
糖渍柳橙	2000	克
香草荚	4	个
总计	18050	克

将面粉、水和第一次混合物一起搅拌直至得到的面团光滑且相当干燥。
接着，加入糖和蜂蜜，待面团干一点的时候加入盐。
当面团变得光滑干燥时，加入蛋黄，最后加入黄油和调味品。
当面团再变干，重新获得一个好的稠度时，加入水果结尾。
在温暖的地方静置40-50分钟。分割面团，放入模具，让其发酵。
将面团拿出模具后会形成一个轻微的“皮”，上釉并在180˚C下烘焙，关闭蒸汽阀。
将Colomba蛋糕上下颠倒冷却至少6-8小时。

COLOMBA上釉用生杏仁粉	750	克
杏仁	250	克
榛子粉	500	克
糖	4000	克
可可	100	克
玉米粉	100	克
马铃薯淀粉	100	克
蛋白	1500	克
总计	7300	克

将其它材料全部精细研磨后加入蛋白并叫搅拌均匀。

Italmill®

BESOZZI ORO

供给面包店的Besozzi Oro面 粉

六种面粉，每一种都能优化指定产品

Besozzi Oro 面粉于20世纪初起源于米兰的Molini Besozzi Marzoli磨坊，由 Cesare Besozzi 的创始人和最好的意大利糕点大师的密切合作创立。
从那时起，生产工艺和客户需求就已经发生了翻天覆地的变化，但是 Besozzi Oro 产品的质量和可靠性始终如一。
所有的Besozzi Oro 面粉都会定期地接受测试来评估他们是否合适用于那些专为其打造的指定产品。

这些测试都是根据精确规范进行的，以严格控制最终成品的最重要的特质。
通过这种方式，使用 Besozzi Oro 面粉的面包师们就能够对质量放心，保证结果。（MBM保证书）

Forte

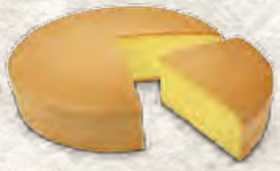
Frozen

Croissant

Sfoglia

Torte

Biscotto



经典面粉满足所有烘焙需求！

Oro lieviti

Argento

米兰潘妮多尼配方（传统方式）

第一次混合

ORO Lieviti 酵母粉	5500	克
天然酵母	1800	克
水	3200	克
黄油	1800	克
糖	1050	克
蛋黄	950	克

混合所有材料直至混合物光滑且相当干燥。放入一个桶里，让其在26-27°C下发酵约13小时或者直至其体积变到3倍大小。

第二次混合

ORO Lieviti 酵母粉	2800	克
黄油	1800	克
糖	1950	克
蛋黄	1400	克
水	600	克
盐	60	克
水果	4200	克

将第一次混合物和水、盐揉和，直至完美融合。
然后加入蛋黄，糖和黄油，混合至面团光滑且相当干燥。最后掺入水果。混合物的温度应该在26-27°C。将其放入桶中，在30-32°C，湿度75%的醒发室静置60分钟。之后，面团就会轻微地发酵升高。按照你想要的分割混合物，放入模具在湿度75%的环境中发酵约3小时。
让其表面干燥，压一个凹槽，插入一块黄油。
175-180°C下，1000克每块的烘焙60分钟，750每块的烘焙45分钟，500克每块的烘焙30分钟。

注意：建议时间是一个近似数，可根据使用设备而调整。

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

混合酵母 粗略配方

BESOZZI ORO

lievitati

特定用在特殊场合的发酵产品上-选自最好的原材料混合，加入了 Enervis 和天然酵母 天然酵母 （意大利语“Pasta Madre”），保证高质量的成品。

Besozzi面粉混合酵母用于不添加调味料和鸡蛋的面点以及素食中！

PANETTONE MILANO

粗略配方

根据意大利2005年7月22日的内阁法令“烘焙产品的产销规定”中提及的传统 PANETTONE MILANO。

PANETTONE / COLOMBA / VENEZIANA

生面团

Besozzi Mix **Lievitati**	1.200	千克
Besozzi Mix **Enervis**	0.260	千克
水	0.800	千克
黄油	0.400	千克
Antica Tradizione Lievitati 面粉	0.300	千克
蛋黄	0.200	千克
啤酒酵母	0.002	千克
总计	3.162	千克

混合除黄油外所有材料，直至面团光滑干燥。加入黄油（最终面团温度为27°C）。在27°/29℃，湿度75%的醒发室发酵约13小时或者直至其体积变为最初的4倍大小*

*控制第一次发酵

面团

生面团	3.162	千克
Besozzi Mix **Lievitati**	0.800	千克
黄油	0.350	千克
糖	0.300	千克
蛋黄	0.300	千克
水	0.120	千克
葡萄干	0.600	千克
糖渍柑橘果实	0.250	千克
糖渍桔子果实	0.350	千克
根据需要调味		
总计	6.232	千克

混合生面团、Besozzi Mix **Lievitati**、水约20/25分钟直至光滑干燥。加入糖，被吸收后，加入蛋黄、黄油和水果（最终面团温度为30°C）.在醒发室发酵45/60分钟。分割、造型，放入模具。再在30°C湿度75%的醒发室发酵约5小时或者直至模具完全被填满。当一个薄薄的表皮形成，同往常一样烘焙，上下颠倒着冷却。

Italmill®

混合酵母 粗略配方

PANDORO

生面团（11小时）

Besozzi Mix **Lievitati**	0.700	千克
Besozzi Mix **Enervis**	0.130	千克
全蛋	0.400	千克
水	0.100	千克
黄油	0.050	千克
啤酒酵母	0.010	千克
总计	1.390	千克

混合除黄油以外的所有材料直至绵软光滑且干燥。加入黄油。在27˚/30˚C的醒发室发酵约5小时。

BIGA（14小时）

Oro Lieviti 面粉*	0.150	千克
全蛋	0.100	千克
啤酒酵母	0.005	千克
总计	0.255	千克

混合并在27˚/30˚C的醒发室发酵约2小时。

面团（16小时）

生面团+BIGA	1.645	千克
Besozzi Mix **Lievitati**	0.300	千克
黄油	0.400	千克
糖	0.250	千克
水	0.030	千克
鸡蛋	0.025	千克
可可脂	0.040	千克
按所需加入潘多洛调味剂		
总计	2.690	千克

将生面团、Biga、Besozzi Mix Lievitati、水、鸡蛋混合直至面团光滑且干燥。逐渐加入糖，当被吸收后，加入黄油、可可脂和 潘多洛调味剂。在约30˚C的醒发室发酵60分钟。分割，搓团，放入模具。在26˚/28˚C，湿度75%的醒发室发酵10/11小时直至模具被填满。如平常一样烘焙。

PANETTONE / CIAMBELLONE GENOVESE

生面团

Besozzi Mix **Lievitati**	1.200	千克
Besozzi Mix **Enervis**	0.500	千克
桔花水	0.800	千克
啤酒酵母	0.002	千克
Oro Lieviti 面粉*	0.300	千克
全蛋	0.100	千克
黄油 或 MélangeNextra	0.300	千克
总计	3.202	千克

将Besozzi混合酵母、Enervis、水、面粉和贝克酵母、鸡蛋混合。当面团变得光滑且干燥的时候加入黄油。（最终面团温度为27˚C)。在28˚/30˚C、湿度为80%的醒发室发酵约12小时或者直至面团体积大小变为其4倍大。

面团

生面团	3.202	千克
Besozzi Mix **Lievitati**	0.800	千克
全蛋	0.200	千克
糖	0.200	千克
黄油或 Mélange Nextra	0.200	千克
葡萄干	2.000	千克
栀子果脯	0.300	千克
松仁	0.300	千克
八角	0.010	千克
按需要的量加入香草精		
总计	7.220	千克

将生面团、Biga、Besozzi Mix Lievitati 和鸡蛋混合，直至面团光滑且干燥。加入糖、黄油或mélange、调味料、八角、葡萄干、栀子果脯和松仁。（最终面团温度为27摄氏度）。在醒发室发酵约90分钟。分割造型。形成一个薄的表皮后再次造型，在28˚C干燥的醒发室发酵4小时。在烘焙前，潘妮多尼的顶部刻出一个边长1cm的三角形。如平常一样烘焙。

PANFRUTTO - 水果蛋糕

生面团

Besozzi Mix **Lievitati**	1.800	千克
Besozzi Mix **Enervis**	0.400	千克
Oro Lieviti 面粉*	0.450	千克
蛋黄	0.450	千克
黄油或Mélange Nextra	0.300	千克
水	0.900	千克
啤酒酵母	0.003	千克
总计	4.303	千克

除黄油或mélange外一次性混合所有材料获得一个光滑的面团。将面团放入一个桶里，放在27˚C、湿度75%的醒发室。面团体积一定会变为其4倍大（约13小时）。

面团

生面团	4.303	千克
Besozzi Mix **Lievitati**	1.200	千克
水果**	1.500	千克
黄油或Mélange Nextra	0.400	千克
糖	0.250	千克
蛋黄	0.250	千克
水	0.250	千克
调味剂		
总计	8.153	千克

将生面团、Besozzi Mix Lievitati 和蛋黄混合直至光滑。加入糖、黄油或mélange、调味剂。加入水果**（菠萝、香蕉、葡萄干、橘子、野果、苹果、梨、桃、杏、核桃、无花果、李子、榛子等）。静置在桶里，放在30˚/32˚C、湿度75%的环境中约3小时。做成500克每块，需要在180摄氏度下烘焙30分钟。

GUBANA

生面团

Besozzi Mix **Lievitati**	1.100	千克
Besozzi Mix **Enervis**	0.250	千克
Oro Lieviti 面粉*	0.100	千克
水	0.650	千克
酵母	0.020	千克
总计	2.120	千克

将所有材料混合直至面团光滑且干燥。将面团放入桶里在30˚/32˚C、湿度75%的环境发酵约2小时。

面团

生面团	2.120	千克
Besozzi Mix **Lievitati**	0.600	千克
黄油或Mélange Nextra	0.250	千克
糖	0.100	千克
全蛋	0.100	千克
调味剂		
总计	3.170	千克

将生面团、Besozzi Mix Lievitati 和鸡蛋混合，然后加入糖、黄油或mélange、调味剂。面团温度必须是27˚C。将面团放入桶内，在30˚/32˚C、湿度75%的醒发室静置发酵30分钟。

填充物

糖	0.400	千克
白兰地或朗姆酒	0.250	千克
饼干屑	0.450	千克
葡萄干	0.200	千克
栀子果脯	0.200	千克
核桃	0.100	千克
松仁	0.050	千克
苦可可粉	0.050	千克

将面团分成400克一个的球形面团，铺开成一个长方形，子啊表面涂抹200克填充物。卷起来，放到螺旋形模具中。在30˚/32˚C、湿度75%的醒发室中发酵约3小时。烘焙前在上方撒一些砂糖。在180˚/190˚C下烘焙35分钟。

* 二选一，使用牛角面包的面粉。

混合酵母 粗略配方

PAN DOLCE ALL’UVA - 甜葡萄干面包

生面团 夜晚

Besozzi Mix **Lievitati**	1.200	千克
Besozzi Mix **Enervis**	0.260	千克
水	0.800	千克
黄油或Mélange Nextra	0.200	千克
Oro Lieviti 面粉*	0.400	千克
全蛋	0.100	千克
啤酒酵母	0.002	千克
总计	2.962	千克

混合所有材料直至面团光滑且干燥。将面团放入桶里，放在27˚/29℃的醒发室。面团体积一定会变为最初体积的四倍（约12/13小时）。

面团 上午

生面团	2.962	千克
Besozzi Mix **Lievitati**	0.800	千克
黄油或Mélange Nextra	0.200	千克
糖	0.200	千克
鸡蛋	0.100	千克
水	0.100	千克
葡萄干	0.600/1.100	千克
总计	4.962/5.462	千克

将生面团、Besozzi Mix Lievitati、鸡蛋和水混合直至光滑。加入糖和黄油或mélange直至面团光滑且干燥。加入葡萄干。
面团温度必须是26˚/27℃。将面团放到桶里，在30˚/32℃、湿度75%的醒发室静置发酵30分钟。面团只会在这个阶段发酵。分割成想要的重量，搓团，在30˚/32℃、湿度75%的环境中发酵约3小时。
300克每块时，在190℃烘焙25分钟。

BUSSOLA’

生面团（11小时）

Besozzi Mix **Lievitati**	1.400	千克
Besozzi Mix **Enervis**	0.260	千克
全蛋	0.800	千克
水	0.200	千克
黄油或Mélange Nextra	0.200	千克
啤酒酵母	0.020	千克
总计	2.880	千克

除黄油或mélange外混合所有材料直至面团光滑且干燥。加入黄油或mélange。在27˚/30˚C醒发室发酵约5小时。

BIGA（14小时）

Oro Lieviti 面粉*	0.300	千克
全蛋	0.200	千克
啤酒酵母	0.010	千克
总计	0.510	千克

面团 （16小时）

生面团+BIGA	3.390	千克
Besozzi Mix **Lievitati**	0.600	千克
黄油或Mélange Nextra	0.800	千克
糖	0.550	千克
鸡蛋	0.150	千克
调味剂		
总计	5.490	千克

混合生面团、Biga、Besozzi Mix Lievitati 和鸡蛋直至面团光滑且干燥。加糖、黄油或mélange、可可脂。在室温下发酵30分钟。切割，造型，放入模具。在20℃下发酵12小时。750克每块时，在180℃下烘焙45分钟。

BISCIOLA

生面团

Besozzi Mix **Lievitati**	1.200	千克
Besozzi Mix **Enervis**	0.200	千克
Oro Lieviti 面粉*	0.300	千克
蛋黄	0.100	千克
水	0.750	千克
啤酒酵母	0.030	千克
总计	2.580	千克

混合所有材料直至面团光滑且干燥。面团温度必须在27˚/28℃。将面团放在桶里于30˚/32℃、湿度75%的环境中发酵2小时。

面团

生面团	2.580	千克
Besozzi Mix **Lievitati**	0.800	千克
无花果	0.900	千克
核桃	0.300	千克
松仁	0.200	千克
葡萄干	0.900	千克
全蛋	0.200	千克
糖	0.150	千克
黄油或Mélange Nextra	0.300	千克
水	0.050	千克
调味剂		
总计	6.380	千克

将生面团、Besozzi Mix Lievitati 和蛋黄混合直至光滑。加入糖、黄油或mélange、调味剂。再加入水果。在30˚/32℃、湿度75%的环境中静置在桶里20分钟。造型后在30˚/32℃、湿度75%的环境中发酵约2小时。300克每块时，在190℃烘焙25分钟。

CIAMBELLA - 甜甜圈

生面团 夜晚

Besozzi Mix **Lievitati**	1.200	千克
Besozzi Mix **Enervis**	0.260	千克
牛奶	1.000	千克
Oro Lieviti 面粉*	0.300	千克
啤酒酵母	0.002	千克
总计	2.762	千克

混合所有材料直至面团光滑且干燥。将面团放入桶内，放在27˚/29℃的醒发室。面团的体积一定会变为其初始大小的4倍（约12小时）。

面团 早上

生面团	2.762	千克
Besozzi Mix **Lievitati**	0.800	千克
黄油或Mélange Nextra	0.500	千克
全蛋	0.350	千克
糖	0.100	千克
调味剂		
总计	4.512	千克

混合生面团、Besozzi Mix Lievitati、鸡蛋，然后加入糖、黄油或mélange、调味剂。面团的温度必须是26˚/27℃。将面团放在桶里静置在30˚/32℃、湿度75%的环境中45分钟。分割成想要的重量和形状。
在30˚/32℃、湿度75%的环境中发酵约2小时。500克每块时，在190℃烘焙30分钟。

* 二选一，使用牛角面包的面粉。

粗略配方

Besozzi Mix **Glassa**	1.000	千克
水	0.450	长吨

将所有材料放入带有叶片搅拌器的行星式搅拌机中搅拌3/4分钟。

glassa

快速容易获得脆酥皮，完美适用于所有烘焙产品。

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

混合牛角面包 粗略配方

croissant gold

精选的原料完美搭配，减少工艺时间，保障生产出卓越的产品。
高比例使用黄油的半成品- 多功能，不可缺少并且拥有高品质。

BRIOCHES

Besozzi Mix **Croissant Gold**	1.000 千克
Mélange 或 Margarine **Nextra CK**	0.050 千克
水	0.400 千克
* 啤酒酵母	0.060 千克

混合揉搓所有除了混合黄油或人造奶油以外的配方，直到面团变得光滑干燥，然后加入混合奶油或人造奶油，面团的最后温度必须在26˚/27˚C。静置20分钟，奶油蛋卷成型并在27˚/30˚C发酵90分钟。
加配菜并在200˚C烤18-20分钟。

CROISSANTS

Besozzi Mix **Croissant Gold**	1.000 千克
水	0.380 千克
* 啤酒酵母	0.060 千克
Mélange 或 Margarine **Nextra CK**	0.300 千克

混合揉搓所配方，直到面团变得光滑干燥，面团的最后温度必须在26˚/27˚C。然后静置15-20分钟后，混合 Mélange 或 Margarine 压平折叠使其变成三层后再次折叠四层，奶油蛋卷成型并在27˚/30˚C发酵90分钟。牛角成型并在26˚/30˚C 发酵90分钟。
加配菜并在200˚C烤大约18分钟。

* 啤酒酵母的量可以根据给与的时间不同而改变。

croissant

高质量的多功能产品，轻微发酵的薄面包卷。方便使用保障卓越产品。

BRIOCHES

Besozzi Mix **Croissant**	1.000 千 克
Mélange 或 Margarine **Nextra CK**	0.100 千 克
全蛋	0.050 千 克
水或牛奶	0.350 千 克
* 啤酒酵母	0.060 千克

混合揉搓所有除了混合黄油或人造奶油以外的配方，直到面团变得光滑干燥，然后加入混合奶油或人造奶油，面团的最后温度必须在26˚/27˚C。静置20分钟，奶油蛋卷成型并在27˚/30˚C发酵90分钟。
加配菜并在200˚C烤18-20分钟。

CROISSANT

Besozzi Mix **Croissant**	1.000 千克
水	0.380/0.400千克
* 啤酒酵母	0.050/0.060千克
Mélange 或 Margarine **Nextra CK**	0.350 千克

混合揉搓所配方，直到面团变得光滑干燥，面团的最后温度必须在26˚/27˚C。然后静置15-20分钟后，混合 Mélange 或 Margarine 压平折叠使其变成三层后再次折叠四层，奶油蛋卷成型并在27˚/30˚C发酵90分钟。牛角成型并在26˚/30˚C 发酵90分钟。
加配菜并在200˚C烤大约18分钟。

* 啤酒酵母的量可以根据给与的时间不同而改变。

Croissant+ 和 Croissant 能用于制作冷冻成品。

croissant +

在贝索齐混合牛角面包中的天然母发酵剂意味着不必使用乳化剂来满足消费者的需求。
牛角包+提高你们产品的质量，使用方便。

BRIOCHES

Besozzi Mix **Croissant+**	1.000 千 克
Mélange 或 Margarine **Nextra CK**	0.150 千克
全蛋	0.100 千 克
水或牛奶	0.250/0.300 千克
* 啤酒酵母	0.030 千克

混合揉搓所有除了混合黄油或人造奶油以外的配方，直到面团变得光滑干燥，然后加入混合奶油或人造奶油，面团的最后温度必须在26˚/27˚C。静置20分钟，奶油蛋卷成型并在27˚/30˚C发酵90分钟。
加配菜并在200˚C烤18-20分钟。

CROISSANTS

Besozzi Mix **Croissant+**	1.000 千克
水	0.400 千克
* 啤酒酵母	0.020/0.030千克
Mélange 或 Margarine **Nextra CK**	0.250/0.350 千克

混合揉搓所配方，直到面团变得光滑干燥，面团的最后温度必须在26˚/27˚C。然后静置15-20分钟后，混合 Mélange 或 Margarine 压平折叠使其变成三层后再次折叠四层，奶油蛋卷成型并在27˚/30˚C发酵90分钟。牛角成型并在26˚/30˚C 发酵90分钟。
加配菜并在200˚C烤大约18分钟。

KRAPFENS

Besozzi Mix **Croissant+**	1.000 千克
“00”型面粉	1.000 千克
水	0.800 千克
全蛋	0.200 千克
* 啤酒酵母	0.060 千克

混合揉搓所配方，直到面团变得光滑干燥，面团的最后温度必须在26˚/27˚C。然后静置15-20分钟。将所有配方混合揉搓直到面团变得光滑干燥。第一次静置时间为20分钟，30℃叠压面团直到1厘米厚度，做成想要的形状，放在托盘上并在28˚/30˚C下发酵1小时。180˚C时用油炸。（每面3/4分钟）。

* 啤酒酵母的量可以根据给与的时间不同而改变

salato（咸味）

Besozzi Mix Salato 的多种功能是它成为美味牛角面包、三明治，小型披萨，panettone，天使翅膀以及其他食品的理想选择。小心平衡搭配的配方能够制造出香脆可口的产品，甚至是在冷却后仍能保持其自己的特点。

CROISSANT SALATO

Besozzi Mix **Salato**	1.000 千克
Mélange 或 Margarine **Nextra CK**	0.100 千克
水	0.450 千克
* 啤酒酵母	0.050/0.060千克
Mélange 或 Margarine **Nextra CS**	0.250/0.300千克

混合揉搓所配方，直到面团变得光滑干燥，面团的最后温度必须在26˚/27˚C。然后静置15-20分钟后，混合 Mélange 或 Margarine 压平折叠使其变成三层后再次折叠四层，奶油蛋卷成型并在27˚/30˚C发酵90分钟。牛角成型并在26˚/30˚C 发酵90分钟。
加配菜并在200˚C烤大约18分钟。

* 啤酒酵母的量可以根据给与的时间不同而改变。

PANETTONE GASTRONOMICO

Besozzi Mix Salato	1.000 千克
牛奶	0.450/0.500千克
Mélange 或 Margarine **Nextra**	0.150 千克
鸡蛋	0.120 千克
糖	0.040 千克
盐	0.010 千克
啤酒酵母	0.020 千克
调味料	q.b.
辣椒	q.b.

混合揉搓所配方，直到面团变得光滑干燥，面团在室温下静置15-20分钟。在模具中造形。在30˚C下75%的湿度下发酵大约2小时，（直到面团达到模具的边）。
用咸鸡蛋液刷，750g 的面团在180/190˚C下烘焙30分钟，

焙烤食品 粗略配方

sfoglia

精选原材料完美混合搭配，减少工艺时间，保障生产出卓越的产品。
多功能，不可缺少并且拥有高品质的半成品-。

PASTA SFOGLIA - 帕夫酥點

Besozzi Mix **Sfoglia**	1.000 千克
水大约	0.500 千克
Mélange 或 Margarine **Nextra**	0.700 千克

Besozzi Mix Sfoglia 和水搅拌大约6/8分钟。铺平饼，加入混合奶油或植物奶油并按正常工序加工。

想制作传统的黄油面团，下面是剂量：

黄油面团

Mélange 或 Margarine Nextra	0.700 千克
Besozzi Mix Sfoglia	0.200 千克

(DéTREMPE)

Besozzi Mix Sfoglia	0.800 千克
水大约	0.500 千克

pan di spagna

高质量，吸收性强，使用寿命长——贝索齐混合Besozzi Mix Pan di Spagna是糕点师高质量蛋糕和蛋糕卷理想的选择，是许多配方完美的基础糕点。

PAN DI SPAGNA - 海绵蛋糕

Besozzi Mix **Pan di Spagna**	1.000 千克
鸡蛋	0.600 千克
水	0.200 千克

在行星搅拌机中以中速击打所有原料5/7分钟。正常使用面团

其他可选配方

Besozzi Mix **Pan di Spagna**	1.000 千克
鸡蛋	0.750 千克
水	0.100 千克

"MARGHERITA" SPONGE CAKE

Besozzi Mix **Pan di Spagna**	1.000 千克
鸡蛋	0.750 千克
Mélange 或 Margarine **Nextra**	0.250 千克
水	0.050 千克

将混合奶油或植物奶油融化，将用抹刀加入到被击打原料中。

CAKE ROLLS

Besozzi Mix **Pan di Spagna**	1.000 千克
蛋 白	1.000 千克
糖	0.200 千克
蜂蜜	0.030 千克

在行星搅拌机中击打所有原料5/7分钟。用一个宽且平滑的管子或抹刀引到托盘上去。在230˚/240˚C（仅上面）7分钟。

savoiardo

专用于松脆饼和 zuccotti，使用方便，保障高质量产品。

SAVOIARDI - 手指餅乾

Besozzi Mix **Savoiardo**	1.000 千克 *
全蛋	1.100 千克
研磨白糖	0.200 千克

在行星搅拌机中以高速击打所有原料5/7分钟。

* 提高Savoiardo的混合量到1.100 kg.

CHARLOTTE 蛋糕

Besozzi Mix **Savoiardo**	1.000 千克
全蛋	1.100 千克
研磨白糖	0.200 千克

在行星搅拌机中以高速击打所有原料5/7分钟。用适当的管子倾倒到一个放着着烘焙纸的托盘上。在200˚C时烤大约20分钟。.

填充物

用林果填充并装饰

奶油	1.000 千克
奶油	0.500 千克
覆盆子	0.100 千克
白巧克力雪花	0.050 千克

bignè e zeppole

研究保证高质量的 bignè和zeppole，只需要加入水。

BIGNÈ

Besozzi Mix **Bignè e Zeppole**	1.000 千克
水 (50˚C)	1.500 千克

把Bignè 和 Zeppole混合物加到水中，在一个行星搅拌器中用铁丝剪搅拌3/4分钟直到平滑。200˚C下拷大约20分钟。

ZEPPOLE and fried BIGNÈ

Besozzi Mix **Bignè e Zeppole**	1.000 千克
水 (50˚C)	1.300/1.500 千克

把Bignè 和 Zeppole混合物加到水中，在一个行星搅拌器中用铁丝剪搅拌3/4分钟直到平滑。正常使用并在190˚/200˚C 油炸。

CASTAGNOLE

Besozzi Mix **Bignè e Zeppole**	1.000 千克
水 (50˚C)	1.200 千克

在一个行星搅拌器中用第1速度下搅拌所有原料，然后用第2速度搅拌大约4分钟，按正常工序使用。

焙烤食品 粗略配方

biscotteria

减少所有饼干的加工时间——全麦，谷类，玉米，大米，板栗，击打蛋糕和酥皮蛋糕。同时也是制作 Baci di Dama, Bisciole, Bundt Cakes, Sbrisolona Cake等等的理想选择。

FROLLINI

Besozzi Mix **Biscotteria**	1.000 千克	在行星搅拌器中将所有的原料简单混合搅拌至其变得平滑。按自己选择进行定形。
Mélange 或 Margarine **Nextra CK**	0.280 千克	
全蛋	0.100 千克	

CANTUCCI

Besozzi Mix **Biscotteria**	1.000 千克	在行星搅拌器中将除了杏仁以外的所有原料简单进行混合并搅拌至其变得平滑。弄成2.5厘米卷，放置在烘烤托盘中并用刷上鸡蛋液。
糖	0.400 千克	
鸡蛋	0.250 千克	
带皮杏仁	0.500 千克	

SBRISOLONA CAKE

Besozzi Mix **Biscotteria**	0.800 千克	混合搅拌混合奶油或人造奶油，鸡蛋和榛子，当均匀搅拌后，加入混合Biscotteria和玉米粉，简单搅拌不要太硬实。 磨具内最高填出到1.5厘米, 200˚C下烤25分钟。
玉米粉	0.100 千克	
Mélange 或 Margarine **Nextra CK**	0.180 千克	
全蛋	0.120 千克	
全榛子	0.300 千克	
撵碎榛子	0.200 千克	

CANESTRELLI

Besozzi Mix **Biscotteria**	1.300 千克	将混合奶油或人造奶油以及蛋黄（提前煮熟）混合并在行星搅拌器中搅拌。加入贝索齐混合Biscotteria并混合。将面团切成7/8厚度并模具成形为Canestrelli。下烤20分钟。
Mélange 或 Margarine **Nextra CK**	0.550 千克	
熟蛋黄	0.200 千克	
调味料		

全麦饼干

Besozzi Mix **Biscotteria**	1.000 千克	将混合奶油或人造奶油以及糖混合并在行星搅拌器中用叶形击打器搅拌。加入鸡蛋。 混合好以后，加入混合Biscotteria以及全麦面粉并揉搓几分钟。做成要求的饼干形状
全麦面粉	0.900 千克	
Mélange 或 Margarine **Nextra CK**	0.700 千克	
研磨白糖	0.400 千克	
全蛋	0.300 千克	

torte da forno

一个功能众多的混合物，特别用于生产高质量的葡萄干糕饼、zuccotti以及其他种类的蛋糕，比如
玛格丽塔，大米，谷物或栗子蛋糕等.

PLUM CAKE – 葡萄干糕饼

Besozzi Mix **Torte da Forno**	1.000 千克	将所有的原料在行星搅拌器中击打直到他们混合均匀并蓬松。 填充模具到3/4, 在190˚C下烤大约45分钟。*.
全蛋	0.500 千克	
Mélange 或 Margarine **Nextra CK**	0.50 千克	
调味料		

AMORPOLENTA

Besozzi Mix **Torte da Forno**	0.900 千克	将所有的原料在行星搅拌器中击打直到他们混合均匀并蓬松。 填充模具到3/4, 在190˚C下烤大约45分钟。*.
全蛋	0.500 千克	
Mélange 或 Margarine **Nextra CK**	0.500 千克	
玉米粉	0.100 千克	
调味料		

*注意：时间是有指示性的，但是可能根据使用的设备不同会变化。

torte al cacao

带真正巧克力粉的半成品。为那些想提高制作简单产品产量的客户创造，客户们将会非常喜爱。

SACHER

Besozzi Mix **Torte al Cacao**	1.000 千克	把除了黄油以外的所有原料放入行星搅拌器中，黄油必须最后加入。倒入模具中或者托盘中，达到容量的3/4，在190˚C下烤大约30分钟。* 按照平时做法加入甜味奶油巧克力混合物或杏梅酱以及配菜。
全蛋	0.500 千克	
融化黄油	0.300 千克	
Besozzi Mix **Pasta di Mandorle****	0.100 千克	
水	0.200 千克	

** 另外，可以使用榛子粉。

巧克力 ZUCCOTTO

Besozzi Mix **Torte al Cacao**	1.000 千克	将所有的原料在行星搅拌器中击打直到他们混合均匀并蓬松。填充模具到3/4，在190˚C下烤大约30分钟。* 按平时做法装饰配菜。
融化巧克力	0.400 千克	
全蛋	0.400 千克	
黄油	0.400 千克	
水	0.100 千克	

*注意：时间是有指示性的，但是可能根据使用的设备不同会变化。

焙烤食品 粗略配方

muffin

专用于制作松饼，使用简单保障做出高品质的产品。

MUFFINS

Besozzi Mix **Muffin**	1.000 千克	您还可以加入：巧克力汁200g，果脯200g等，做巧克力松饼时，在原配方上加入80/100G的巧克力粉
全蛋	0.300 千克	
植物油	0.300 千克	
水	0.300 千克	

pasta di mandorle

精选剥皮意大利“巴里“杏仁和糖，减少了加工时间，去除精炼过程。

PETIT FOURS / DELIZIA CAKE

Besozzi Mix **Pasta di Mandorle**	1.000 千克	将所有原料在行星搅拌器内进行混合，根据需求使用。
蛋白	0.180 千克	
蜂蜜	0.030 千克	

MACARONS

Besozzi Mix **Pasta di Mandorle**	1.000 千克	击打蛋清以及糖。在切割机上对Besozzi混合Pasta di Mandorle进行几秒的精炼。用一把抹刀将Besozzi混合Pasta di Mandorle从下到上抹上，倒入一个托盘并在150°C下烤 10分钟
蛋白	0.180 千克	
糖	0.030 千克	
调味料		

注意：注意：时间是有指示性的，但是可能根据使用的设备不同会变化。

CAPRESE CAKE

Besozzi Mix **Pasta di Mandorle**	1.000 千克	将所有的原料在行星搅拌器中击打直到他们混合均匀并蓬松。填充模具到3/4，在190°C下烤大约20分钟。在表层撒上糖来做装饰。
不加糖可可粉	0.150 千克	
全蛋	0.600 千克	
Mélange 或 Margarine **Nextra CK**	0.250 千克	
调味料		

乳蛋糕乳脂 粗略配方

BESOZZI ORO

奶油种类

4种产品，专门用来做制作简单的粗略配方，不用鸡蛋。

crema a caldo

热乳蛋糕乳脂

Besozzi Mix **Crema a Caldo**	0.400 千 克	加水烧开，加入贝索齐混合Caldo 奶油。再煮开，搅拌至平滑。放凉。使用前用搅拌器搅拌均匀。奶油就备好可用了。
水	1.000 千克	

crema a freddo

冷乳蛋糕乳脂

Besozzi Mix **Crema a Freddo**	0.350/0.400千 克	冷水中加入贝索齐混合Freddo 奶油并搅拌。放置大约10分钟。用搅拌器击打。奶油就备好可用了。再煮开，搅拌至平滑。放凉。使用前用搅拌器搅拌均匀。准。
水	1.000 千克	

crema smart

快速蛋奶沙司

Besozzi Mix **Crema Smart**	0.400 千 克	冷水中加入贝索齐混合smart 奶油并搅拌。奶油就备好可用了。
冷水	1.000 千克	

'a crema

乳蛋糕乳脂面包

根据浓稠度要求来调整贝索齐混合奶油A Crema的量。

MOLINI BESOZZI MARZOLI S.p.A.
1911

FRUCTUS NATURA®E

BESOZZI ORO

果脯

全天然水果蜜饯保留所有原始水果的主要感官特性。

优质橘皮丁- Cubetti Arancio premium
橘皮丁- CubettiArancio
优质镶钻香橼丁- CubettiCedro premium
镶钻香橼丁 - CubettiCedro
菠萝片- Ananas a segmenti
优质橘子酱- Pasta d'Arancio premium
优质橘皮条- Filetti d'Arancio premium

果干

将红果的混合物自然风干使得口感和甜味完美结合，不添加任何色素和防腐剂。

红果 - Frutti Rossi

Marroni - 蜜饯板栗

最上乘质量的蜜饯板栗，将板栗白灼然后在糖浆中腌渍几天，使得糖取代了水分。

Marroni Piemonte grossi – 马罗尼 皮埃蒙特 大号
Marroni Piemonte medi 马罗尼 皮埃蒙特 中号
Marroncini Piemonte – 马罗尼 皮埃蒙特 小号
Marroni Napoli grossi 马罗尼 那不勒斯 大号
Marroni Napoli medi 马罗尼 那不勒斯 中号
Marroni Rottame selezionato 挑选出的马罗尼碎
Marroni a pezzi colati 马罗尼碎
Crema di Marroni 栗子奶油

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 ISO 22000 · CERTIFIED ISO 14001 · CERTIFIED OHSAS 18001

www.italmill.com

我们的任务:
尽力做到最好来满足我们的客户,
并成为烘焙革新产品的领先企业。

Molini Besozzi Marzoli
SOCIETÀ PER AZIONI FONDATA A MILANO NEL 1911

bellani.com
stampato su carta certificata FSC - Mixed Sources
Dep.Pasticceria_chi_150507