QUALITÀ SUPERIORE
Le Farine del Gusto
Pizzeria
高品质的披萨
ZI MARZOLI S.P.A.
1911 -
®
Italmill®

Le Farine del Gusto®

我们的选择

含有天然酵母（意大利语“Pasta madre”）的面粉和混合材料以及补充产品,其全方位的范围能满足所有的披萨专业人士的需求。天然酵母为其成品提供了无与伦比的高质量特性，经证实易消化，美味，色泽明亮,，松脆可口。 我们的面粉拥有无可非议的产品质量，来自精选谷物，选自意大利和国际市场上最好的原料产品。 用适当的控制方法保障质量，在我们专有实验室和专业的测试设施上都对生产工序进行试验，生产工艺在一个前沿的工业装置上进行，是最尖端全自动、高产能的设备。

天然酵母
Enerpizza

Le Farine del Gusto - 披萨面粉
Arancio, Blu, Rossa, Verde

Le Specialità del Gusto
Scrocchiarella
Pizza Smart 披萨 （天然发酵披萨）

Le Miscele del Gusto - 混合披萨
Vera Napoli, Vera Napoli Soia, Pizza Soia

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

Le Miscele del Gusto - 食品和饮料混合
Pasta Smart, Pasta Smart Semola, Gnocco Smart

I Condimenti del Gusto
Cuori di Carciofo 30/40入水制作, Fettine di Carciofo入水制作, Spicchi di Carciofo入水制作, Spicchi di Carciofo 葵瓜子油烹制的, Funghi Campignon 水烹制的, Funghi Campignon 葵瓜子油烹制的, Antipasto “Alla Zingara”, Cipolle a Fette, Pomodori Pelati, Polpa di Pomodoro

补充产品:
Spolvero, Multicereali Nucleo, 干酵母 “Bravo”

天然酵母

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

ENERPIZZA

天然酵母（意大利语“Pasta Madre”）

延续传统发酵的方式，Italmill从其百年天然酵母中挑选了一种，只添加了面粉和水，重复此操作几次，就得到了一种带有最佳酵母浓度和乳酸杆菌的面团。
然后干燥面团并研磨，就得到了ENERPIZZA，一种高科技粉末状的天然酵母（意大利语“Pasta Madre”）。

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30/50克

注意：
正常使用的啤酒酵母量保持不变。

更易拉丝
更有风味
更易消化
更松脆

Italmill®

LIEVITO NATURALE®

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

披萨面粉

BLU
中等发酵时间

面粉产自精选意大利和欧洲谷物。传承优秀历史，能够做出筋道、营养均衡的面团，中等发酵的理想选择。

粗略配方：

Le Farine del Gusto **Blu**	1000	克
天然酵母面团 **Enerpizza**	30	克
盐	30	克
橄榄油	30	克
Bravo 干酵母*	1.5/2	克
水	550/600	克

将面粉、Enerpizza、Bravo干酵母以及 400 克水在螺旋和面机中，以 1 挡速度搅拌 5 分钟，加入盐后继续搅拌 5 分钟。将剩余的水逐渐倒入面团中，直至面团达到所需的硬实度。
将转速提高到 2 档，继续揉和面团 5 分钟后，倒入特级初榨橄榄油。根据不同型号揉面机，所需的揉和时间和水量不同。

面团最终温度为 25˚C(77˚F)
60 - 室温 - 干面粉温度 = 水温

将面团静置 20 分钟，揉至成团。将面团放入塑料托盘中，于室温 20˚C(68˚F)下静置至少 2 小时。然后将面团放入 4˚C(39˚F)的冰箱中冷藏 约 24 小时。在面揉成球形面团之前，将其放在室温 20˚C(68˚F)的环境中 3 小时。正常烘焙。

* 使用新鲜酵母时需使用两倍的量。
* 酵母用量根据室温的变化略有增减。

ARANCIO
较短发酵时间

面粉产自意大利优选小麦。可制作出色泽明亮、香气宜人的优质披萨。
适用于较短和非常短的发酵时间。
发酵时间根据酵母量和天气状况调整。

ROSSA
中长时间发酵

面粉由上乘的欧美小麦调和而成。这些富含蛋白质的优质小麦能够提供坚实、有弹性的混合面粉。
非常适用于中长时间发酵。

VERDE
长时间发酵

面粉由上乘的北美和澳洲小麦调和而成。这种面粉的优势让面团拥有更好的稳定性并保持高度弹性，是“酵头”BIGHE制备的完美选择。
适用于长时间发酵。

Italmill®

Le Farine del Gusto

Le Specialità del Gusto

Scrocchiarella®

是制作传统薄片披萨最快速、 最简单的方法！

粗略配方:

预备面团:

Mix **Scrocchiarella**	1000	克
水	600	克
Bravo 干酵母 (20 克 湿酵母)	10	克
总计	1610	克

用最慢速将所有材料搅拌4分钟后，将其放入一个密封容器内。让它在 4˚C (39˚F)的冰箱内发酵 16~24 小时。

混合材料：:

预备面团	1610	克
Mix **Scrocchiarella**	1000	克
水	900	克
盐	60	克
初级鲜榨橄榄油	40	克
Bravo 干酵母 (10 克 湿酵母)	5	克

将预备面团、Mix **Scrocchiarella**、酵母和大约500g水倒入搅拌机中，慢速搅拌4分钟。
将盐加入搅拌1分钟后，换至 2 档，同时倒入初级鲜榨橄榄油，继续搅拌 10 分钟。将剩余的水(或尽量多的水)逐渐加入面团。将搅拌好的面团放入塑料容器中静置 40 分钟，倒到撒有面粉的工作台上，分成需要的重量 (1000 g/面团X 1米Mix **Scrocchiarella**。
将发酵好的面团紧密地逐一排列在盒子里，让其在室温 20˚C (68˚F) 下发酵至少 3 小时。
铺开发酵面饼，根据个人口味配菜装饰调味，300˚C (572˚F) 下烘烤。

使用您的手机上的QR码分享Scrocchiarella薄脆皮披萨制作过程的视频！

1 适当熟面包团;

2 铺开面团

3 对面饼进行调味

4 最后阶段的经典 Scrocchiarella

Italmill®

Le Specialità del Gusto

混合披萨面粉

Pizza Smart®

自然发酵的披萨，无任何活性酵母添加。

Pizza Smart 是一种由“0”型软质小麦粉和活性天然酵母混合而成的产品。
该活性天然酵母（意大利语“Pasta Madre”）是由传统的发酵方法加工，从而保持着完整的感官特性，并不需要添加啤酒酵母就可以进行披萨制作。
Pizza Smart 能够让最终成品即使在冷却的情况下也拥有易于消化、口感好、色泽明亮以及松脆的特质。

粗略配方:

Pizza Smart	1000	克
水	550/570	克
盐	20	克
初级鲜榨橄榄油	30	克

将所有材料混合搅拌至面团光滑干燥 (面团最终温度约为 30˚C，(86˚ F)。将其分成小团，并在30˚C环境中发酵 4-5 小时左右。再将面团铺开，正常烘烤。

已经发酵好的面团储藏在 0˚/+4˚C (32/39˚F) 的冰箱内，保证其特性在 36~48 小时内不会变化。

注意
要成功做出成品，注意要观察面团最后温度度数:

环境温度 = 水温

传统方法
按照传统方式，在室温下发酵4/8小时，即使在每千克面粉中加入 1-2 g啤酒酵母，Pizza Smart 也可以保持它自身的特性。

VERA NAPOLI

短/中时间发酵

精选软质小麦粉、硬质小麦粉、天然酵母与麦芽所精心调配出的预拌粉。
这种特别的预拌粉可以生产出松脆又美味的披萨，并且在冷却后也仍旧保持它的特性。适合短中时间发酵。

VERA NAPOLI SOIA

中/长时间发酵

精选软质小麦粉、烘烤后的大豆、硬质小麦粉、天然酵母及麦芽所调配出的预拌粉。
这种特别的预拌粉可以生产出色泽明亮、芳香宜人、易于消化、风味独特的披萨。适用于短中时间发酵。

PIZZA SOIA

中长时间发酵

精选北美小麦、烘烤后的大豆、硬质小麦粉、麦芽及葵花籽所调配出的预拌粉。
这种特别的预拌粉拥有非常好的稳定性，并以其独有的风味区别于其它披萨。适用于中长时间发酵。

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

混合Focaccia面粉

FOCACCIA GENOVESE

芳香松脆

补充碘源

精选软质小麦粉、天然酵母、发芽软质小麦粉、葡萄糖、保护PRESAL* 碘盐和葵花籽所调配出的预拌粉。适用于制作简单的托盘披萨和混合口味披萨。
即使在冷却后仍保持美味、芳香、松脆的特质。

Mix Focaccia Genovese	1000	克
Bravo 干酵母 (20/30 克 湿酵母)	10/15	克
初级鲜榨橄榄油	20/40	克
水	600	克

添加PRESAL*保护碘盐

将Focaccia Genovese、酵母和水融合，揉搓5分钟。在3 分钟时加入橄榄油并将速度调至 2 档（较块速度）继续搅拌7 分钟。将面团静置 10~15 分钟，分割开 （40X60 厘米的烤盘上放置1,000克）,分两阶段塑模（10分钟）, 涂抹(Salamoia)**盐水。
90 分钟基本发酵后放入230˚C(446˚F)的烤箱烘烤 20 分钟，在烘烤结束前，将面饼上下翻转，让其烘干 2~3 分钟。

FOCACCIA alla SEMOLA

简便，即使是制作托盘披萨

补充碘源

精选优质硬质小麦粉（富含麸质、蛋白质和类胡萝卜素）、软质小麦粉、天然酵母、软质麦芽粉、葵花籽和PRESAL* 碘盐精确调配出的预拌粉，可轻松制作Focaccia和托盘披萨。

Mix Focaccia alla Semola	1000	克
Bravo 干酵母 (20/30 克 湿酵母)	10/15	克
初级鲜榨橄榄油	20/40	克
水	600	克

添加PRESAL*保护碘盐

将除橄榄油外的所有材料慢速搅拌15分钟直至面团光滑。再加入初榨橄榄油继续搅拌 4 分钟。面团静置 10~15 分钟。将面团分割成 1~1.2 kg，放入40x60cm的烤盘中，分两阶段塑模（10分钟），涂抹(Salamoia)**盐水。静置大约90 分钟基本发酵后放入230˚C(446˚F)的烤箱烘烤 20 分钟，在烘烤结束前，将面饼上下翻转，让其烘干 2~3 分钟。

FOCACCIA ai SEMI VARI

口味多变，富含纤维

补充纤维和碘源

精选软质小麦粉、大豆、芝麻、玉米、黑麦、亚麻籽、粟米、燕麦、大麦、酵母、PRESAL* 碘盐、葵花籽卵磷脂、麦芽小麦粉、葡萄糖及天然酵母精确调配出的预拌粉,将会让你获得口感极佳、富含纤维的focaccia。

Mix Focaccia ai Semi Vari	1000	克
Bravo 干酵母 (20/30 克 湿酵母)	10/15	克
水	550	克
初级鲜榨橄榄油	20/40	克

添加PRESAL*保护碘盐

将Mix Focaccia ai Semi Vari、酵母和水融合，揉搓5分钟。在3 分钟时加入橄榄油并将速度调至 2 档继续搅拌7 分钟。将面团静置 10~15 分钟，分割开（40X60 厘米的烤盘上放置1,000克）,分两阶段塑模（10分钟），涂抹(Salamoia)**盐水。
60 分钟基本发酵后，撒粗盐并放入 230˚C(446˚F)的烤箱烘烤 20 分钟，在烘烤结束前，将面饼上下翻转，让其烘干 2~3 分钟。

FOCACCIA RUSTICA

美味可口

补充碘源

精选小麦粉、葵花籽、黑麦、燕麦、大麦、亚麻籽、天然酵母、芝麻、PRESAL* 碘盐、大麦粉及含麸小麦粉精确调配出的预拌粉。
将会让你获得有口感丰富的Focaccia。

Mix Focaccia Rustica	1000	克
Bravo 干酵母 (20/30 克 湿酵母)	10/15	克
水	550	克
初级鲜榨橄榄油	20/40	克

添加PRESAL*保护碘盐

将混合Focaccia Rustica, 酵母、水融合，揉搓5分钟。在3 分钟时加入橄榄油并将速度调至 2 档继续搅拌7 分钟。将分割好的面团静置于托盘中 10~15 分钟，分割开（40X60 厘米的烤盘上放置1,000克），分两阶段塑模（10分钟），涂抹(Salamoia)**盐水。
60 分钟基本发酵后，撒粗盐并放入 230˚C(446˚F)的烤箱烘烤 20 分钟，在烘烤结束前，将面饼上下翻转，让其烘干 2~3 分钟。

MISCELA SOFFICE

大型号，松软

补充碘源

精选软质小麦、奶粉、天然酵母和及PRESAL* 碘盐精确调配出的预拌粉。
将会让你获得大型，松软可口、风味独特的披萨。
适用于托盘烘烤披萨。

Mix Miscela Soffice	1000	克
水	550	克
Bravo 干酵母 (20/30 克 湿酵母)	10/15	克
初级鲜榨橄榄油	20/40	克

添加PRESAL*保护碘盐

揉搓时间（螺旋）: 12 分钟。（直至面团光滑干燥）
面团温度 : 26˚C~28˚C (79/82˚F)

如上述描述揉搓所有材料。面团静置5~10 分钟。将面团分割并成型 (40x60cm的烤盘中放置 1~1.2kg)。
再将面团静置 20 分钟，后平铺面团并涂抹上番茄酱与橄榄油。让其继续发酵 60~90分钟，撒粗盐，(如果是托盘披萨，铺平上面的配料)，放入230˚C(446˚F)的烤箱烘烤18-20 分钟。

* 保护碘盐 补充碘源 **PreSal®** 补充碘源

感谢由博洛尼亚大学研发的碘盐保护技hi术。采用这一专利技术的Presal减少了烹饪过程中碘的流失, 制造添加碘源的产品。加入面包中的Presal碘盐促进正常的新陈代谢，并帮助儿童剪卡成长, 还能预防多类甲状腺疾病。

** 用盐水处理 （Salamoiar）: 乳化——每托盘-100克水，100克橄榄油，15克 Presal 盐。

Italmill®

Le Miscele del Gusto®

食品和饮料的混合产品

PASTA SMART

短时间揉搓

专门用于传统新鲜意大利面、填充式意大利面和鸡蛋面的软小麦面粉。
用于手工使用，也可以用搅拌机或拉伸。

PASTA SMART Semola

烹饪过程中具有最大稳定性

最优硬质小麦，软质小麦和麸质小麦的精确调制。PASTA SMART Semola 适用于在烹饪过程中获得最好的稳定性效果，适用于制作永远“有嚼劲“，卓越的意大利面条。
建议用来制作硬质小麦面粉面条，与PASTA SMART的特性一样。

GNOCCO SMART

使用简单

准备好土豆粉（51%），软质小麦粉，盐，奶粉和蛋黄，用来制备团子(饺子)。

逐步将800g的GNOCCO SMART 倒入1L的冷水中（不建议反向操作）。
搅拌1-2分钟直到质量均匀。
放置几分钟，按正常工序操作。

Italmill®

Le Miscele del Gusto®
QUALITÀ SUPERIORE

补充产品

SPOLVERO
加速揉捏

硬质小麦面粉进行特殊调配使得Spolvero 在加快和简化揉捏和制作披萨的过程中不可获缺。

MULTICEREALI Nucleo
每天为您的产品添加特色

包含几种不同去皮面粉的混合：燕麦，黑麦，荞麦，大麦，带糠麦芽和小麦。
加到面团中去 （总共占大约15%）

BRAVO 啤酒酵母
速干啤酒酵母

如果保存在阴冷、干燥的地方产品能保存2年。
一旦打开，快速使用，然后将袋口封好，保存在冰箱内0-4˚C (32/39˚F)。
使用剂量和说明
使用通常使用新鲜酵母量的3/4。

Italmill®

Le Miscele del Gusto®
QUALITÀ SUPERIORE

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

I Condimenti del Gusto

Cuori di Carciofo 30/40

入水制作

新鲜制备100% 意大利洋蓟

洋蓟菜心-配方：洋蓟菜心 52%， 水
添加剂：鲜味增强剂：盐-酸化剂/抗氧化剂：柠檬酸(E330) - L-抗坏血酸(E300) 。

Fettine di Carciofo

入水制作

新鲜制备100% 意大利洋蓟

洋蓟片-配方：洋蓟片 52%， 水
添加剂：鲜味增强剂：盐-酸化剂/抗氧化剂：柠檬酸(E330) - L-抗坏血酸(E300)。

Spicchi di Carciofo

入水制作

新鲜制备100% 意大利洋蓟

洋蓟段- 配方：洋蓟段52%，水。
添加剂：风味增强剂：盐 - 酸化剂/抗氧化剂：柠檬酸（E330）- L-抗坏血酸（E300）。

Spicchi di Carciofo

入葵花子油烹制

新鲜制备100% 意大利洋蓟

洋蓟段- 配方：洋蓟段52%，葵花子油，水。
添加剂：防腐剂：葡萄酒醋 - 风味增强剂：盐 - 酸化剂/抗氧化剂：柠檬酸（E330）-L-抗坏血酸（E300）- 乳酸（E270）。
天然香料：按各种比例调治调味料；大蒜和香菜.

Cipolle a Fette

备好待用

新鲜洋葱切片，BRAZED，巴氏法灭菌，装入“高阻”密封袋,备好待用。

配方：洋葱 99.84% 柠檬酸0.16%.；

使用的洋葱品种：利里亚，Medium Grain Olimpia 中粒奥林匹亚，Grano Oro, Vaquero 和 Granero.

益处：
100%有用，不会损失重量，室温下保存，没有一般生洋葱具有的酸性，在炉子里不会燃烧。

Antipasto “Alla Zingara”

入葵瓜子油制作

开胃品-配方：54%辣椒　28%栽培蘑菇　（双孢蘑菇）30%，草菇（volvaria草菇）10%，洋蓟心10%，石头绿橄榄5%，石头黑橄榄5%，酸豆，葵花子油，水。
添加剂：防腐剂：葡萄酒醋 - 风味增强剂：盐 - 酸化剂/抗氧化剂：柠檬酸（E330） - L-抗坏血酸（E300） - 乳酸（E270）。

Funghi Champignon

入油烹制

新鲜加工的社区产品

香菇蘑菇　-　配方：栽培蘑菇（双孢蘑菇）62.5%，葵花子油，大豆油，盐，大米淀粉。增味剂：味精（E621）。天然香料：按各种比例调治调味料：大蒜，洋葱，辣椒和香菜。

Funghi Champignon

水中切片

新鲜加工的社区产品

新鲜加工的社区产品
香菇香菇　-　原料：蘑菇（双孢菇）47%，水。添加剂：防腐剂：盐 - 酸化剂/抗氧化剂：柠檬酸（E330）- L-抗坏血酸（E300）。

Italmill®

I Condimenti del Gusto

I Condimenti del Gusto

100% 意大利生产

POMODORI PELATI
去皮番茄
意大利原产番茄加工制作

仅采用新鲜采摘的番茄去皮，在夏季种植，最成熟和味觉特征最好的时候产果。
生产的水果在成熟和感官特性的峰值番茄。
所有的果实都是手工精心挑选，在意大利南部种植和加工，在那里传统工艺与创新相结合。我们的去皮番茄生产不添加抗氧化剂，使用特定的工序和消毒方法对番茄进行完好地保存。

100% 意大利生产

POLPA fine di POMODORO
番茄酱
意大利原产番茄加工制作

高品质的产品。采摘新鲜的西红柿，精心挑选，洗净，切碎和过筛。西红柿在阳光照射下自然成熟，仅在夏季进行加工，来保证刚刚采摘果实的新鲜，用最细腻的番茄块和最上等的番茄汁制作出优质的番茄果浆。
独特的产品，质感丰富，提供了一个很好的结果与新鲜番茄，得益于创新的电动杀菌过程中，要维护产品的感官特性的关键自然清香。
采用创新的电力杀毒工艺工艺能够保存产品的感官特性，因此制作出的产品独特，质地丰富、带有新鲜番茄的天然芳香。

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

CERTIFIED EQA ISO 22000 | CERTIFIED EQA ISO 14001 | CERTIFIED EQA OHSAS 18001

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 Marinoli
SOCIETÀ PER AZIONI FONDATA A MILANO NEL 1911

bellani.com
stampato su carta certificata FSC - Mixed Sources
Dep_Pizzeria_ITI_150507