QUALITÀ SUPERIORE
Le Farine del Gusto
Pizzeria
High Quality for Pizza
SOZZI MARZOLI
1911
Italmill

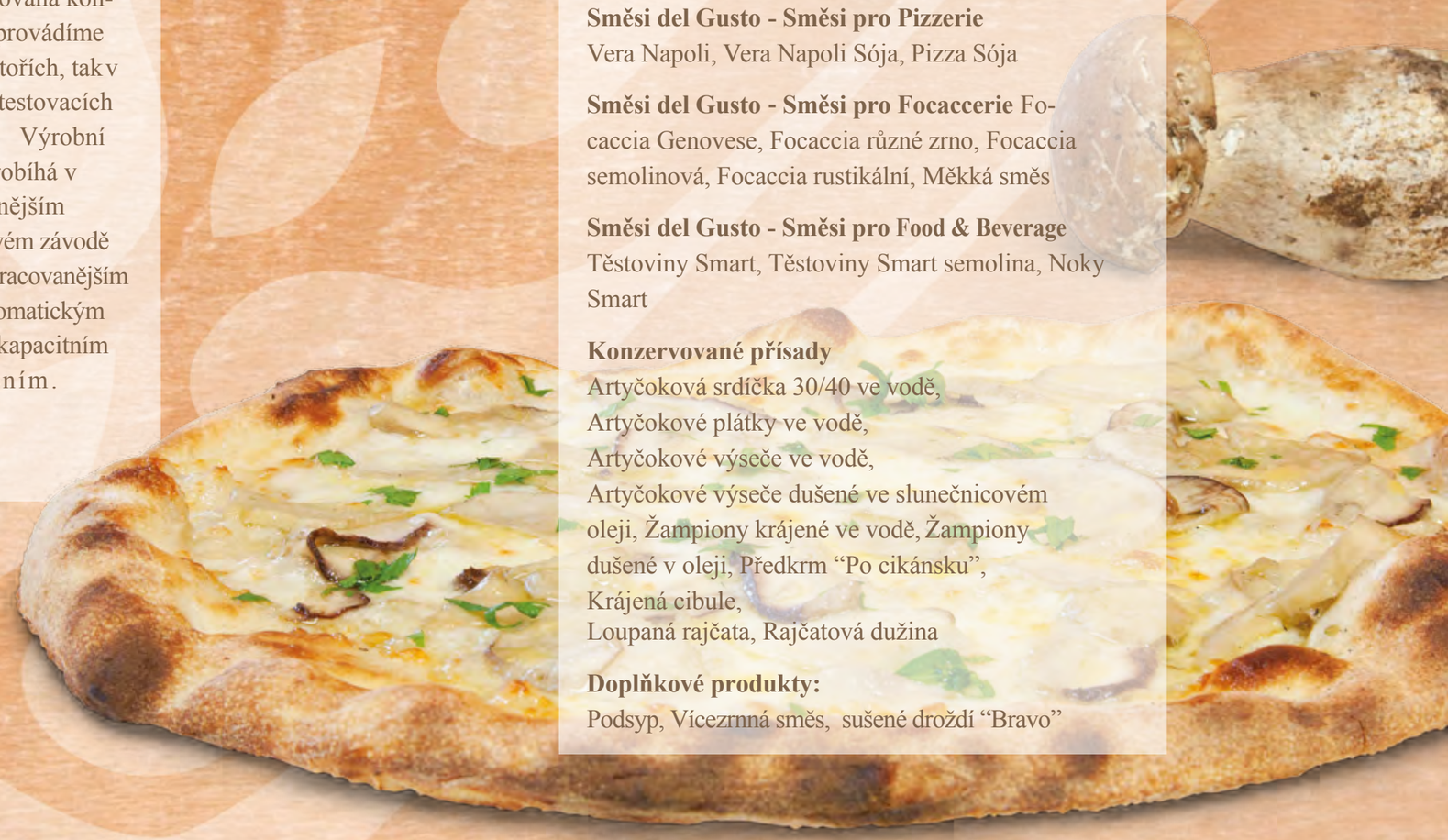
Naše nabídka

Celá řada druhů mouky a směsí z přírodního kvásku (italský “Pasta madre”) a doplňkových produktů pro uspokojení všech potřeb profesionálních pizzařů.

Přírodní kvásek dává konečným výrobkům bezkonkurenčně vysokou kvalitu, která se vyznačuje lepší stravitelností, chutí a lehkostí a křupavostí i za studena.

Nekompromisní kvality našich směsí jsme dosáhli pečlivým výběrem obilí z toho nejlepšího na italském i mezinárodním trhu.

Kvalita zrna je garantována kontrolami a testy, které provádíme jak v našich laboratořích, tak v profesionálních testovacích zařízeních. Výrobní proces probíhá v nejmodernějším průmyslovém závodě s nejpropracovanějším plně automatickým vysokokapacitním zařízením.



Přírodní kvásek
Enerpizza

Mouky del Gusto - Pizza mouky
Oranžová, Modrá, Červená, Zelená

Speciality del Gusto
Scrocchiarella
Pizza Smart (Přírodně kynutá Pizza)

Směsi del Gusto - Směsi pro Pizzerie
Vera Napoli, Vera Napoli Sója, Pizza Sója

Směsi del Gusto - Směsi pro Focaccerie Focaccia Genovese, Focaccia různé zrno, Focaccia semolinová, Focaccia rustikální, Měkká směs

Směsi del Gusto - Směsi pro Food & Beverage
Těstoviny Smart, Těstoviny Smart semolina, Noky Smart

Konzervované přísady
Artyčoková srdíčka 30/40 ve vodě,
Artyčokové plátky ve vodě,
Artyčokové výseče ve vodě,
Artyčokové výseče dušené ve slunečnicovém oleji, Žampiony krájené ve vodě, Žampiony dušené v oleji, Předkrm “Po cikánsku”,
Krájená cibule,
Loupaná rajčata, Rajčatová dužina

Doplňkové produkty:
Podsyp, Vícezrnná směs, sušené droždí “Bravo”

Přírodní kvásek

ENERPIZZA Výrobní proces

1 Kvásek se nechá spontánně kynout a denně se krmí moukou **Besozzi Oro Antica Tradizione**

2 Sloupnutí, přístup k jádru kvásku, kde rostou kvasinky a bakterie mléčného kvašení.

3 Krmení moukou **Besozzi Oro Antica Tradizione**, pro stabilizaci a zvýšení množství použitelných kvasinek.

4 Kvašení, pro dosažení optimální konečné směsi, připravené pro před-hnětení

5 Sušení a mletí, aby byl tradiční italský kvásek kdykoliv připraven k použití.

6 **ENERPIZZA**
Přírodní kvásek.
Připraven k použití!

ENERPIZZA
Přírodní kvásek

Pomocí tradiční metody Italmil udržuje a obnovuje kvásek ze stoletých zásob opakovaným přidáváním vody a mouky, čímž dochází k optimální koncentraci přírodního kvásku a laktobacilů. Těsto je poté suší a mele, čímž vznikne základ ENERPIZZA, vysoce technologický práškový přírodní kvásek, který dodává pizze lepší tažnost, chuť, stravitelnost a křupavost i když je pizza podávána za studena! Složení: přírodní typ "0" mouky z měkké pšenice.

SLOŽENÍ: přírodní kvásek z mouky z měkké pšenice typu "0".

DÁVKOVÁNÍ:
30/50 g těsta na 1000 g mouky.

Poznámka:
Množství používaných pivovarských kvasnic zůstává normálně nezměněno.

+ Tažnost
+ Chuť
+ Stravitelnost
+ Křupavost
i za studena

Italmill®

SECUNDUM NATURAM®

MOLINI BESOZZI MARZOLI
BM
1911
®

Pizza mouky

MODRÁ
Střední doba kynutí

Mouka vyrobená z výběru toho nejlepšího italského a evropského zrna. Umožňuje přípravu elastického a vyváženého těsta jako dle nejlepší tradice. Ideální pro střední dobu kynutí.

PŘIBLIŽNÝ RECEPT:

Mouka del Gusto **Modrá**	g	1000
Enerpizza kvásek	g	30
Sůl	g	30
Olivový olej	g	30
Sušené droždí **Bravo***	g	1,5/2
Voda	g	550/600

Pomocí spirálového hnětače zpracujte mouku, Enerpizza, Bravo kvasnice a 400 g vody na 1 rychlostní stupeň 1 po dobu 5 minut. Přidejte sůl a míchejte dalších 5 minut, po částech přilévejte zbývající vodu až do požadované konzistence. Zvyšte na rychlost 2 a míchejte dalších 5 minut, přidávejte olivový olej. Doba hnětení a potřebné množství vody se může lišit podle typu použitého hnětače.

Teplota konečného těsta 25°C (77°F)
60 - okolní teplota - teplota mouky = teplota vody

Těsto nechte odpočinout 20 minut a poté vytvarujte bochánky. Naskládejte do plastových přepravek a uložte na 2 hodiny při pokojové teplotě (20°C, 68°F). Poté uložte v chladu při 4°C (39°F) na cca 24 hodin. Před vyvalováním nechte těsto ohřát na pokojovou teplotu (20°C - 68°F) cca 3 hodiny. Pečte běžným způsobem.

* v případě čerstvých kvasnic množství zdvojnásobte.
* množství kvasnic se může lišit podle okolní teploty.

ORANŽOVÁ
Krátká doba kynutí

Mouka získaná z italské pšenice. Umožňuje vyrábět excelentní pizzu, lehkou a voňavou. Vhodná pro krátkou a velmi krátkou dobu kynutí.
Doba kynutí závisí na množství použitých kvasnic a počasí.

ČERVENÁ
Střední/dlouhá doba kynutí

Mouka ze směsi nejlepšího evropského a severoamerického zrna. Vynikající kvalita zrna bohatého na bílkoviny umožňuje kompaktní a elastickou strukturu.
Je ideální pro střední/dlouhou dobu kynutí.

ZELENÁ
Dlouhá doba kynutí

Mouka ze směsi nejlepšího severoamerického a australského zrna. Síla této mouky zaručuje, že je těsto charakteristické perfektní stabilitou a vysokou elasticitou. Ideální také pro přípravu chlaba “biga”. Doporučena pro dlouhou dobu kynutí.

Italmill®

Le Farine del Gusto

Speciality del Gusto

Scrocchiarella®

Nejrychlejší a nejjednodušší způsob výroby typické pizzy na plech.

PŘIBLIŽNÝ RECEPT:

PŘED-TĚSTO:

Směs Scrocchiarella	g	1000
Voda	g	600
Bravo sušené droždí (20 g čerstvého)	g	10
Celkem	g	1610

Míchejte všechny suroviny 4 minuty na nejnižší rychlost a poté vložte do hermeticky uzavřeného plastového boxu. Nechte kynout při 4°C (39°F) 16 až 24 hodin.

HNĚTENÍ:

PŘED-TĚSTO	g	1610
Směs Scrocchiarella	g	1000
Voda	g	900
Sůl	g	60
Extra panenský olivový olej	g	40
Bravo sušené droždí (10 g čerstvého)	g	5

Míchejte před-těsto se směsí Scrocchiarella, droždím a cca 500 g vody 4 minuty při nejnižší rychlosti.
Přidejte sůl a po jedné minutě zvyšte rychlost na stupeň 2, přičemž přidávejte olivový olej. Nechte hnětat dalších 10 minut a postupně přidávejte zbývající vodu (nebo dle podmínek maximální možné množství). Těsto nechte odpočinout 40 minut v plastové přepravce, přendejte na pomoučený vál a rozdělte na požadovanou velikost (1000 g těsta = 1 metr Scrocchiarelly).
Bochánky naskládejte těsně vedle sebe do plastových přepravek a nechte kynout alespoň 3 hodiny při pokojové teplotě (20°C, 68°F).
Bochánky vyválejte, obložte a ochuťte dle chuti. Pečte při 300°C (572°F).

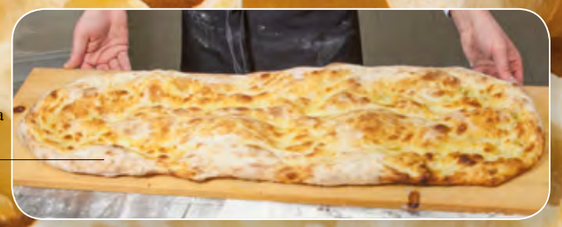
Oskenujte si QR kód na svůj mobilní telefon a podívejte se na video s procesem přípravy Scrocchiarelly!

1 1 kg správně nakynutého těsta

2 Vyvalování těsta

3 Ochucení těsta

4 Typická Scrocchiarella v konečné fázi



Italmill®

Le Specialità del Gusto

Speciality del Gusto

Směsi pro Pizzerie

Přirozeně kynoucí pizza, bez přidání pivovarských kvasnic

Pizza Smart je směs složená z mouky z měkké pšenice typu "0" a přírodního kvásku.
Aktivní přírodní kvásek, získaný tradiční metodou, udržuje všechny organoleptické vlastnosti nezměněné a umožňuje přípravu pizzy bez použití klasického droždí. Pizza Smart zaručuje lehkou stravitelnost, vynikající chuť, lehkost a křupavost konečného produktu "i za studena".

POZOR
Pro dosažení úspěšného výsledku je nezbytné dodržet uvedenou konečnou teplotu těsta:

(30°C (86°F) x 2) - okolní teplota = teplota vody

Tradiční metoda
Pizza Smart si uchovává své vlastnosti i po přidání 1 - 2 g droždí na 1 kg mouky v případě, že postupujete tradičním způsobem kynutí 4/8 hodin při pokojové teplotě.

PŘIBLIŽNÝ RECEPT:

Pizza Smart	g	1000
Voda	g	550/570
Sůl	g	20
Extra panenský olivový olej	g	30

Smíchejte všechny suroviny a vypracujte hladké a suché těsto (konečná teplota těsta: cca 30°C, 86°F). Rozdělte na bochánky a nechte kynout při 30°C cca 4-5 hodin. Těsto vyválejte a pečte jako obvykle.

Vykynuté bochánky, skladované při 0°/+4°C (32/39°F), si zachovají své vlastnosti nezměněné po dobu 36 až 48 hodin.

VERA NAPOLI
Krátká/střední doba kynutí

Směs z mouky z vybrané měkké pšenice, pečlivě namíchané s moukou z tvrdé pšenice, kváskem, pšeničnými klíčky a sladem.
Tato směs vytváří křupavou a chutnou pizzu, která si uchovává své vlastnosti i za studena.
Vhodná pro krátkou/střední dobu kynutí.

VERA NAPOLI SÓJA
Krátká/střední doba kynutí

Směs z mouky z vybrané měkké pšenice, opražené sóji, kvásku, pšeničných klíčků a sladu.
Tato směs vytváří lehkou a voňavou pizzu, charakteristickou lehkou stravitelností a unikátní chutí.
Vhodná pro krátkou/střední dobu kynutí.

PIZZA SÓJA
Střední/dlouhá doba kynutí

Směs ze severoamerické pšenice, opražené sóji, mouky z tvrdé pšenice, pšeničných klíčků a slunečnicového lecitinu.
Tato směs charakterizuje těsto vynikající stabilitou a výslednou pizzu velmi zajímavou chutí.
Vhodná pro střední/dlouhou dobu kynutí.

MOLINI BESOZZI MARZOLI
BM
1911
®

Focacceria směsi

FOCACCIA GENOVESE

Vůně a křupavost

ZDROJ JÓDU

Mouka z měkké pšenice, přírodní kvásek, sladová mouka z měkké pšenice, dextróza, ochranná jodizovaná sůl PRESAL* a slunečnicový lecitin; vhodná pro snadnou přípravu pizzy na plechu a Focaccia. Charakteristická vynikající chutí, vůní a křupavostí i za studena.

Směs Focaccia Genovese	g	1000
Bravo sušené droždí (20/30 g čerstvého)	g	10/15
Extra panenský olivový olej	g	20/40
Voda	g	600

Již včetně pchranné jodizované soli PRESAL*

Míchejte směs Focaccia Genovese Mix s droždím a vodou 5 minut. Po 3 minutách přidejte olej a zvyšte rychlost na druhý stupeň a míchejte 7 minut. Těsto nechte odpočinout 10 až 15 minut a rozdělte (1,000 g pro 40x60 cm plech), tvarujte ve dvou fázích (po 10 minutách), nakonec prsty vmáčkněte solanku (Salamoia)**.
Kynutí cca 90 min. Pečte při 230°C (446°F) cca 20 min; na konci pečení focaccie obraťte a nechte 2-3 min oschnout.

FOCACCIA SEMOLINOVÁ

Jednoduchá, i pro pizzu na plech

ZDROJ JÓDU

Pečlivý výběr nejlepší tvrdozrnné pšeničné mouky, bohaté na lepek, bílkoviny a karotenoidy, smíchané s moukou z měkké pšenice, kváskem, sladovou moukou z měkké pšenice, slunečnicovým lecitinem a ochrannou solí PRESAL* pro snadnou přípravu focaccie a pizzy na plech.

Směs Focaccia Semolinová	g	1000
Bravo sušené droždí (20/30 g čerstvého)	g	10/15
Extra panenský olivový olej	g	20/40
Voda	g	600

Již včetně pchranné jodizované soli PRESAL*

Míchejte všechny suroviny kromě oleje 15 minut až do vytvoření hladkého a suchého těsta. Přidejte olivový olej a míchejte další 4 minuty. Těsto nechte odpočinout 10 až 15 minut a rozdělte (1,000 g pro 40x60 cm plech), tvarujte ve dvou fázích (po 10 minutách), nakonec prsty vmáčkněte solanku (Salamoia)**.
Kynutí cca 90 min. Pečte při 230°C (446°F) cca 20 min; na konci pečení focaccie obraťte a nechte 2-3 min oschnout.

FOCACCIA RŮZNÉ ZRNO

Bohatá v chuti a vláknině

ZDROJ JÓDU

Mouka z měkké pšenice, sója, sezam, kukuřice, žito, len, proso, oves, ječmen, kvásek a ochranná jodizovaná sůl PRESAL*, slunečnicový lecitin, sladová pšeničná mouka a dextróza pečlivě smíchané s kváskem pro focacciu bohatou v chuti a vláknině.

Směs Focaccia různé zrno	g	1000
Bravo sušené droždí (20/30 g čerstvého)	g	10/15
Extra panenský olivový olej	g	20/40
Voda	g	550

Již včetně pchranné jodizované soli PRESAL*

Míchejte směs Focaccia různé zrno s droždím a vodou 5 minut. Po 3 minutách přidejte olej a zvyšte rychlost na druhý stupeň a míchejte 7 minut. Těsto nechte odpočinout 10 až 15 minut a rozdělte (1,000 g pro 40x60 cm plech), tvarujte ve dvou fázích (po 10 minutách), nakonec prsty vmáčkněte solanku (Salamoia)**.
Kynutí cca 60 min. Posypte hrubozrnnou solí a pečte při 230°C (446°F) cca 20 min; na konci pečení focaccie obraťte a nechte 2-3 min oschnout.

FOCACCIA RUSTIKÁLNÍ

Velmi chutná

ZDROJ JÓDU

Pšeničná mouka, slunečnice, žito, oves, ječmen, lněné semínko, kvásek, sezam, ochranná jodizovaná sůl PRESAL*, sladová ječmenná a pšeničná mouka pečlivě smíchané s přírodními kvasnicemi zaručují bohatou chuť focaccie.

Směs Focaccia Rustikální	g	1000
Bravo sušené droždí (20/30 g čerstvého)	g	10/15
Voda	g	550
Extra panenský olivový olej	g	20/40

Již včetně pchranné jodizované soli PRESAL*

Míchejte směs Focaccia Rustikální s droždím a vodou 5 minut. Po 3 minutách přidejte olej a zvyšte rychlost na druhý stupeň a míchejte 7 minut. Těsto nechte odpočinout 10 až 15 minut a rozdělte (1,000 g pro 40x60 cm plech), tvarujte ve dvou fázích (po 10 minutách), nakonec prsty vmáčkněte solanku (Salamoia)**.
Kynutí cca 60 min. Posypte hrubozrnnou solí a pečte při 230°C (446°F) cca 20 min; na konci pečení focaccie obraťte a nechte 2-3 min oschnout.

MĚKKÁ SMĚS

Velký objem a měkkost

ZDROJ JÓDU

Směs z vybrané měkké pšenice, sušeného mléka, kvásku a ochranné jodizované soli PRESAL*. Měkká směs umožňuje získat konečný produkt s velkým objemem, měkkou strukturou a jedinečnou chutí. Vhodná pro přípravu pizzy na plech.

Měkká směs	g	1000
Water	g	500/520
Bravo Dry Yeast (20/30 g if fresh)	g	10/15
Extra panenský olivový olej	g	20/40

Již včetně pchranné jodizované soli PRESAL*

Doba hnětení (spirála):	12 min. (do dosažení hladkého a suchého těsta).
Teplota těsta:	26°/28°C (79/82°F)

Všechny suroviny míchejte jak je popsáno výše. Těsto nechte odpočinout 5 až 10 min, rozdělte a vytvarujte (1000/1200 g pro 40x60 cm plech).
Těsto nechte odpočinout dalších 20 min, roztáhněte na plech a polijte olejem (v případě pizzy na plech ještě potřete rajčatovou omáčkou). Nechte kynout 60 až 90 min. Posypte hrubozrnnou solí v případě focaccie (pizzu posypte doplňky). Pečte při 230°C (446°F) 18 až 20 min.

*** Ochranná jodizovaná sůl *PreSal*®** ZDROJ JÓDU

Díky specifické ochranné technologii vyvinuté na univerzitě v Bologni, sůl Presal snižuje rozptyl jódu během vaření a proto je výsledný produkt bohatý na jód. , obtaining a product Source of iodine. Jód ze soli Presal obsažené v pečivu přispívá k normálnímu energetickému metabolismu, pomáhá růstu dětí a pomáhá prevenci oneemocnění štítné žlázy.

****Solanka (Salamoia):** připravte emulzi - na každý plech - 100 g vody, 100 g olivového oleje a 15 g soli Presal.

Italmill®

Le Miscele del Gusto®

Směsi pro Food & Beverage

TĚSTOVINY SMART

Krátký čas hnětení

Mouka z měkké pšenice specifická pro tradiční čerstvé těstoviny, plněné těstoviny a vaječné těstoviny. Vhodná pro ruční i strojovou výrobu.
Je odolná během vaření a dobře absorbuje koření.

TĚSTOVINY SMART SEMOLINA

Maximální stabilita během vaření

Přesná směs nejlepší tvrdé a měkké pšenice a lepku. Směs Těstoviny Smart semolina je vhodná pro získání nejlepšího výsledku z hlediska stability během vaření, pro excelentní těstoviny vždy “al dente”.
Doporučeno pro výrobu těstovin z tvrdé pšeničné mouky se stejnými vlastnostmi jako Těstoviny Smart.

NOKY SMART

Snadná příprava

Mouka z brambor (51%), mouka z měkké pšenice, sůl, sušené mléko a žloutky pro přípravu gnocchi.

Do 1 litru studené vody postupně přisypávejte 800 g směsi Noky Smart (obrácený postup se nedoporučuje). Míchejte 1 až 2 minuty až do kompaktní konzistence. Nechte pár minut odpočinout a zpracujte jako obvykle.

Italmill®

Le Miscele del Gusto®
QUALITÀ SUPERIORE

Doplňkové produkty

PODSYP

Pro rychlejší vyvalování

Speciální směs mouky z tvrdé pšenice je nezbytná pro rychlejší a snazší vyvalování a pečení pizzy.

VÍCEZRNNÁ SMĚS

Udělejte své výrobky jedinečné

Směs z různých druhů mouky ve vločkách: oves, žito, špalda, pohanka, ječmen, pšeničné otruby a pšenice.
K použití jako přídavek do těsta (cca 15% z celkového množství).

PIVOVARSKÉ KVASNICE BRAVO

Sušené pivovarské kvasnice

Trvanlivost dva roky při skladování v chladu a suchu. Po otevření ihned spotřebujte nebo sáček pečlivě uzavřete a skladujte při 0-4°C (32/39°F).

DÁVKOVÁNÍ A NÁVOD K POUŽITÍ:
Použijte třetinu až čtvrtinu čerstvého droždí.

Italmill®

Le Miscele del Gusto® QUALITÀ SUPERIORE

MOLINI BESOZZI MARZOLI
BM
1911
®

Konzervované přísady

Artyčoková srdíčka 30/40
ve vodě

100% italské, čerstvé artyčoky

Artyčoková srdíčka - - složení: srdíčka artyčoků 52%, voda. Zvýrazňovač chuti: sůl - Antioxidanty: kyselina citronová (E330) - kyselina L-askorbová (E300).

Artyčokové plátky
ve vodě

100% italské, čerstvé artyčoky

Artyčokové plátky - složení: plátky artyčoků 52%, voda. Zvýrazňovač chuti: sůl - Antioxidanty: kyselina citronová (E330) - kyselina L-askorbová (E300).

Artyčokové výseče
ve vodě

100% italské, čerstvé artyčoky

Artyčokové výseče - složení: artyčokové výseče 52%, voda. Zvýrazňovač chuti: sůl - Antioxidanty: kyselina citronová (E330) - kyselina L-askorbová (E300).

Artyčokové výseče
dušené ve slunečnicovém oleji

100% italské, čerstvé artyčoky

Artyčokové výseče - složení: artyčokové výseče 52%, slunečnicový olej, voda. Konzervanty: vinný ocet - zvýrazňovač chuti: sůl - Antioxidanty: kyselina citronová (E330) - kyselina L-askorbová (E300) - kyselina mléčná (E270). Přírodní ochucovadla: směs koření v různém poměru: česnek a petrželová nať.

Krájená cibule
připravena k použití

Čerstvá krájená cibule, dušená, pasterizovaná a balená v uzavřených sáčcích; připravena k použití.

Složení: Cibule 99.84%, kyselina citrónová 0.16%.

Odrůdy použité cibule: Liria, Medium Grain Olimpia, Grano Oro, Vaquero a Granero.

Výhody:
100% využitelná, žádné ztráty na váze, uchovávání při pokojové teplotě, žádná kyselost typická pro čerstvou cibuli, v peci se nepálí.

Předkrm “po cikánsku”
ve slunečnicovém oleji

Předkrm - složení: 54%: paprika 28 %, žampiony (Agaricus bisporus) 30%, kukmák sklepní (volvaria volvacea) 10%, srdíčka artyčoků 10%, zelené olivy 5%, černé olivy 5 %, kapary, slunečnicový olej, voda. Konzervanty: vinný ocet - zvýrazňovač chuti: sůl - Antioxidanty: kyselina citronová (E330) - kyselina L-askorbová (E300) - kyselina mléčná (E270).

Žampiony krájené
dušené v oleji

Lokální čerstvý produkt

Žampiony - složení: žampiony (Agaricus bisporus) 62.5%, slunečnicový olej, sójové olej, sůl, rýžový škrob. Zvýrazňovač chuti: Glutamát sodný (E621). Přírodní ochucovadla: směs koření v různém poměru: česnek, cibule, paprika a petrželová nať.

Žampiony krájené
ve vodě

Lokální čerstvý produkt

Žampiony - složení: žampiony (Agaricus bisporus) 47%, voda. Konzervanty: sůl - Antioxidanty: kyselina citronová (E330) - kyselina L-askorbová (E300).

Italmill®

I Condimenti del Gusto

Konzervované přísady

100% Italský produkt

LOUPANÁ RAJČATA

Vyrobeno v Itálii z místních rajčat

Loupaná rajčata, výhradně z čerstvé sklizně, pěstovaná během léta jsou sbírána na vrcholu zralosti pro nejlepší organoleptické vlastnosti.
Všechna jsou pečlivě přebírána, pěstována a zpracována na jihu Itálie, kde se snoubí tradice a řemeslo s inovací. Naše loupaná rajčata jsou vyrobena bez přídavku antioxidantů, specifickým způsobem sterilizace pro perfektní konzervaci.

100% Italský produkt

DRCENÁ RAJČATA

Vyrobeno v Itálii z místních rajčat

Vysoce kvalitní produkt. Čerstvá rajčata jsou posbírána, pečlivě vybrána, omyta, pokrájena a propasírována.
Dužina je získána z kombinace kousků těch nejlepších rajčat a šťávy z rajčat přirozeně uzrálých na slunci a zpracovaných během letních měsíců, aby se zachovala čerstvost právě sklizených plodů.
Jedinečný produkt s hustou konzistencí nabízí vynikající výsledek s přírodní vůní čerstvých rajčat. Inovativní elektrický způsob sterilizace má zásadní význam pro zachování organoleptických vlastností produktu.

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

Naše poslání:
Děláme vše pro to, abychom uspokojili naše zákazníky a stali se vedoucí společností s inovativními produkty pro pekaře.

Molini Besozzi Marinoli
SOCIETÀ PER AZIONI FONDATA A MILANO NEL 1911

bellani.com
stampato su carta certificata FSC - Mixed Sources
Dep_Pizzeria_pg_160109