



100% seme italiano
100% territorio italiano
50% di sale in meno

NO
STRA
NO

FONTE
DI FIBRE
E IODIO

PIZZA

dal campo, al molino, al forno.



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



m
o
c
.
l
l
i
m
l
a
t
i
.
w
w
w

La nostra Mission:
Fare bene il nostro lavoro
per servire al meglio i nostri clienti
e diventare leader nei prodotti
innovativi per il bakery.

Molini Besozzi Marzoli
SOCIETÀ DI CAPITALI FONDATA A MILANO NEL 1911



bellanti.com

stampato su carta certificata FSC - Mixed Sources

Doc. Marketing - 2014 - 1/2014

NOSTRANO PIZZA




sementi e territorio italiani

La COOP Giulio Bellini, garantisce:

- Utilizzo esclusivo di sementi italiane, varietà Mieti, Bologna e Misto Rosso conferite dagli agricoltori ogni anno.
- Coltivazione in Emilia Romagna nei territori del Delta del Po, vicini al parco faunistico.
- Conservazione a freddo del grano in maniera naturale in silos refrigerati.
- Utilizzo dell'alta temperatura per la disinfestazione del molino, senza uso di prodotti chimici.



farine  regione emilia romagna

La Cooperativa Agricola Sapise garantisce:

- la farina di riso venere proveniente da sementi 100% italiane, controllata scrupolosamente in ogni sua fase.
- coltivazione in Piemonte nei territori del Novarese.
- la varietà riso "venere"[®] contenente un'alta concentrazione di fibre, sali minerali e antiossidanti.



lievito naturale italiano



Il lievito naturale contenuto in Nostrano Pizza è creato da Italmill seguendo il tradizionale metodo dei rinfreschi, prelevando un pezzo di madre e aggiungendo solo ed esclusivamente acqua e farina. Si ottiene così un impasto con una concentrazione di lieviti naturali e lactobacilli ottimale e che, una volta essiccato e macinato, conferisce alla pizza lunga conservazione e ottima digeribilità.

Il lievito naturale contenuto in Nostrano Pizza è creato da Italmill seguendo il tradizionale metodo dei rinfreschi, prelevando un pezzo di madre e aggiungendo solo ed esclusivamente acqua e farina.

Si ottiene così un impasto con una concentrazione di lieviti naturali e lactobacilli ottimale e che, una volta essiccato e macinato, conferisce alla pizza lunga conservazione e ottima digeribilità.

WHO - World Health Organization raccomandazioni



Il WHO ha dato indicazioni per la riduzione del consumo giornaliero di sale, da 10 a 5 g. Il Nostrano Pizza contiene il 50% di sale in meno: ciò significa contribuire ad abbassare il rischio di ipertensione e di patologie cardiovascolari collegate.

c'è più gusto con meno sale!

100% seme italiano - 100% territorio italiano - 50% di sale in meno

fonte di iodio e di fibre **PreSal[®]**

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata insieme all'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di iodio in cottura.

Lo iodio del Presal contenuto nel Nostrano Pizza è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

33,75 mcg di iodio per 100 g di prodotto finito.

La farina di grano tenero tipo 1 e la farina di grano tenero integrale macinata a pietra, contribuiscono al giusto apporto di fibra, vitamine e sali minerali nell'alimentazione giornaliera.

Contenuto medio di fibra per 100 g: 4,10 g.

