Bontà Mix®

Panificazione

Haute qualité à la boulangerie.

SOZZI MARZOLI

1911 ®

Italmill®

Bontà Mix

Haute qualité à la boulangerie

Une large gamme de produits pour toutes les exigences.

Italmill, entreprise italienne qui opère sur le marché international des produits cuits au four, présente **Bontà Mix**, une gamme de produits pour boulangerie véritablement complète, de la Levure naturelle **Naturliev** aux **Enerpan**, adjuvants hautement technologiques à base de levure naturelle, en passant par la large gamme de produits semi-finis traditionnels répondant à toutes les exigences: *Base Grano Tenero - blé tendre, Base Grano Duro - blé dur, Multicereali - multicéréales, Morbidi - doux, Speciali - spéciaux, Soia - soja et Stampati - moulés.*

Dernière nouveauté: les farines **Molitum** moulues à la pierre et enrichies de levure naturelle.

En plus des traditionnels mélanges, Italmill met également au service des artisans boulangers une gamme **Bio**, produite avec des matières premières issues de l'agriculture biologique, certifiée par CCPB (IT BIO 009) sous l'égide de l'italien "*Ministero delle Politiche Agricole e Forestali*".

Pour ceux qui utilisent les adjuvants/ améliorants, il existe une gamme complète appelée **Ed è Subito Pane**.

Italmill, considérée comme l'une des entreprises de pointe en terme de qualité et d'innovation, sélectionne minutieusement pour toute sa production les meilleures matières premières et fait appel aux techniques de production les plus modernes afin de garantir à ses clients les normes de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement les plus élevées (conformément aux certifications ISO 22000, OHSAS 18001, ISO 14001).

Le département technique et commercial d'Italmill, toujours attentif aux demandes du marché et aux exigences de ses clients, offre un service dédié et hautement qualifié.

Italmill

Les Levains Naturels

Le Processus de Production du Levain Naturel

1 Levain Naturel (en italien "pasta madre"), laissée lever spontanément et quotidiennement rafraîchie avec de la farine **Besozzi Oro Antica Tradizione.**

2 Épluchaghe, pour obtenir le cœur du Levain Naturel (en italien "pasta madre"), où ont grandi des levures et des bactéries lactiques

3 "3" Rafraîchissements, avec farine **Besozzi Oro Antica Tradizione**, pour stabiliser et augmenter la quantité de levure disponible

4 Levage, pour obtenir une excellente pâte finale, prête à être utilisé dans les préparations des pâtes.

5 Le séchage et broyage, pour avoir toujours à disposition et facile à utiliser le levain naturel italien traditionnelle.

6 Levain Naturel en poudre. Prêt à l'emploi!

Levain Naturel
(en italien "Pasta madre")

Levain naturel (en italien pasta madre ») de blé tendre type « 0 » en poudre, pour fabriquer du pain à levage naturel, avec une fragrance, un parfum, une saveur et un niveau de conservation inégalables

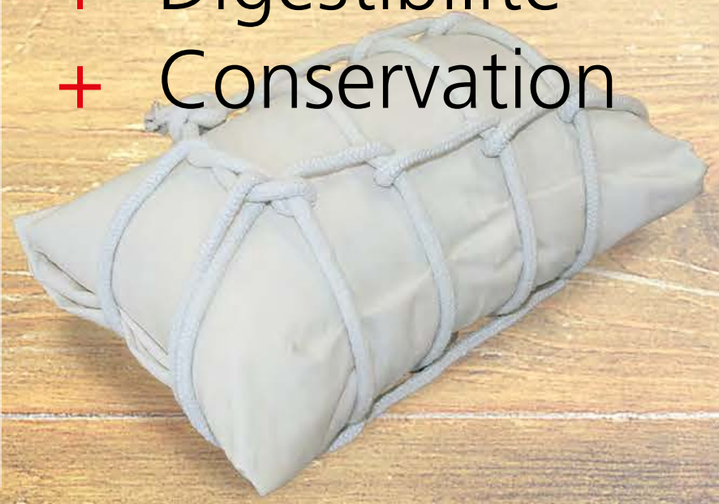
Italmill a choisi un levain naturel, témoin des traditions artisanales italiennes, garante d'une alimentation saine et moderne.

Le Levain naturel (en italien pasta madre ») est un produit doté d'une valeur technologique forte, avec le juste équilibre des acides lactiques/acétiques pour créer un véritable pain à levage naturelle.
À partir d'une souche de levain centenaire, en suivant la méthode traditionnelle des rafraichissements, ITALMILL prélève un morceau de ce levain-chef et, en ajoutant uniquement et exclusivement de l'eau et de la farine, opération répétée plusieurs fois, (premier rafraichissement - avec repos de 24 heures, suivi de 3 rafraichissements - avec repos de 4 heures chacun) obtient une pâte dotée d'une concentration optimale de levain naturel (en italien « pasta madre ») et de bactéries lactiques, qui est ensuite séchée et moulue pour réaliser la levain naturel en poudre, base de produits exceptionnels.

Avec **Naturliev** et **Enerpan Active** il faut pas utiliser la levure de bière

Naturliev et Enerpan Active sont fournis dans des emballages sous-vide très pratiques d'1 kg, pour conserver l'intégrité des caractéristiques organoleptiques du levain naturel actif.

+ Saveur
+ Fragrance
+ Digestibilité
+ Conservation



Italmill®

SECUNDUM NATURAM®

Naturliev Levain naturel (en italien « pasta madre »)

La recette classique du pain à levage naturel

CIABATTA-PUGLIESE-ZOCCOLETTI

PRÉ-PÂTE

Farine W240/280	Kg	10,00	Durée de pétrissage (pétrin à spirale)	5 à 7 min à vitesse 1
NATURLIEV	kg	1,00	Température du pétrissage	26 à 28°C
Eau	kg	6,00	Durée de levage	16 à 18 heures à 25/27°C
Total	kg	17,00		

TRADITIONNEL
(avec farine de blé tendre type « 0 », avec semoule dur remoulu, avec farine de blé tendre complet ou avec farine épeautre)

RAFRAÎCHISSEMENT

PRÉ-PÂTE	kg	17,00
Farina nat. etc.	kg	10,00
Eau	kg	7,00/8,00
Sel	kg	0,40/0,42

À LA SEMOULE
(avec Mix TUTTOSEMOLA- TUTTOSEMOLA con GERME - ALTAMURA - PANSEMOLA - etc.)

RAFRAÎCHISSEMENT

PRÉ-PÂTE	kg	17,00
TUTTOSEMOLA	kg	10,00
Eau	kg	7,00/8,00
*Sel	kg	0,40/0,42

PAINS NOIRS
(avec Mix PANCAMPAGNA con GERME - blé PANCAMPAGNA RUSTICO - PANCASERECCIO - etc.)

RAFRAÎCHISSEMENT

PRÉ-PÂTE	kg	17,00
PANCASERECCIO etc.	kg	10,00
Eau	kg	6,00/7,00
*Sel	kg	0,40/0,42

* Si les « Bontà Mix » Italmill utilisés contiennent du sel dans leurs ingrédients, diminuer de moitié la quantité à 0,20/0,21 kg.

Préparation :
Pétrir la PRÉ-PÂTE, la farine et 6 kg d'eau à vitesse 1 pendant 8 à 10 minutes.
Passer à la vitesse 2, ajouter le sel et l'eau restante et poursuivre le pétrissage pendant 5 à 6 minutes supplémentaires ; terminer en vérifiant que la pâte prenne une structure souple et élastique.
Mettre la pâte à reposer dans des bacs huilés ou farinés pendant 60 à 90 minutes à 30°C. Renverser la préparation sur la table abondamment farinée. Diviser selon la forme désirée.
Laisser reposer sur les tables ou plats farinés pendant 60 à 80 minutes dans une cellule à 30 °C avec humidité. Enfourner avec niveau modéré de vapeur à 220°C/230°C, cuire pendant 35 à 40 minutes (morceaux de 300 à 500 g).
Ouvrir la valve d'évacuation de la vapeur pendant les 10 dernières minutes.

Italmill®

ENERPAN adjuvant à base de levain naturel

Enerpan : une gamme de produits à forte valeur technologique obtenus à partir du levain naturel. Les propriétés du levain naturel présentes dans les produits Enerpan permettent de produire du pain de haute qualité avec un volume final élevé, l'arôme, la saveur, la conservation et la friabilité du pain d'antan.

Enerpan facilite la maturation de la pâte et améliore l'élasticité de la maille glutinique, augmentant ainsi la stabilité du levage. Enerpan est une ligne de produits dotée d'une formule spécifique, créée pour satisfaire toutes les exigences des artisans boulangers.

ENERPAN

Ingrédients : levain naturel (en italien « pasta madre ») en poudre à base de farine de blé tendre type « 0 », amylases.

Spécialité pour la production de pains traditionnels de petite et moyenne taille : ciabatta, pain toscan, umbro, baguette napolitaine etc. ; Elle permet un travail direct de tous les types de pain avec des temps de repos moyens à longs.
L'utilisation d'**Enerpan** évite la préparation de biga, les pré-pâtes etc.

DOSE D'UTILISATION : 3 % de la quantité de farine utilisée
Pour les petites pâtes (jusqu'à 10 kg de farine) et pour des farines faibles, le pourcentage d'utilisation peut aller jusqu'à 5 %.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

TOSCANO-UMBRO-MONTANARO

ENERPAN	kg	0,30
Farine « 0 » ou « 00 »	kg	10,00
Levure	kg	0,10/0,15
Eau	kg	6,00/6,50
Sel (facultatif)	kg	0,03

Durée de pétrissage :	8 à 10 min à vit. 1 - 8 à 10 min à vit. 2 (pétrin à spirale)
Température pétrissage :	28 à 30°C
Temps de repos de la pâte :	10 min.
Taille :	au choix
Durée de levage :	70 à 90 min
Cuisson :	60 min. à 220°C pouvant descendre à 200°C (1 280 g)

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées. Laisser reposer quelques minutes si la pâte est petite ; poursuivre immédiatement si la pâte est grande. Former des baguettes farinées selon la méthode habituelle. Laisser lever selon les durées indiquées dans une atmosphère modérément chaude/humide, en couvrant avec des morceaux de tissus. Enfourner à 220°C avec valve ouverte pendant 10 minutes environ, puis poursuivre la cuisson avec valve fermée. Rouvrir éventuellement la valve pendant les 5/10 dernières minutes.

SECUNDUM NATURAM®

ENERPAN

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

CIABATTE-CIABATTINE-ZOCCOLETTI

ENERPAN	kg	0,30
Farine nationale	kg	10,00
Levure de bière	kg	0,25
Sel	kg	0,20
Eau	lt	7,50/8,00

Ingrédients de départ :	farine, Enerpan, levure et 6 l d'eau
Pétrissage (pétrin à spirale) :	8 à 10 min à vit. 1/8 à 10 min à vit. 2
Ingrédients supplémentaires :	0,75 à 1 l d'eau, puis sel, puis 0,75 à 1l d'eau
Temps supplémentaire :	toutes les 3 min à vit. 2
Température du pétrissage :	26 à 27 °C
Temps de repos :	40 à 60 min
Taille :	sur une table farinée, formes et poids selon les méthodes habituelles
Durée de levage :	40 à 60 min
Cuisson :	230 à 250°C pendant 35 à 40 min, selon la taille, avec peu de vapeur

Pétrir selon les durées susmentionnées tous les ingrédients, laisser reposer la pâte pendant 20 à 30 minutes et confectionner le pain désiré. Cuire à 250°C avec humidité initiale (le temps de cuisson dépend du type de pain) ; en fin de cuisson, ouvrir les valves d'évacuation de la vapeur.

ENERPAN PLUS

Ingrédients : levain naturel (en italien « pasta madre ») en poudre à base de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, amylases, agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

Indiqué pour les pétrissages directs où la rapidité de travail, la grande stabilité du levage, le bon volume final, l'arôme, le goût et la conservation sont recommandés.
Enerpan Plus peut être utilisé avec tout type de farine et dans des fabrications contenant des matières grasses.

DOSE D'UTILISATION : 3 % de la quantité de farine utilisée.
Pour les petites pâtes (jusqu'à 10 kg de farine) et pour des farines faibles, le pourcentage d'utilisation peut aller jusqu'à 5 %.

ENERPAN PLUS

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

MAGGIOLINI-BOCCONCINI-PANE CONDITO

Farine « 0 » ou « 00 »	kg	10,00
ENERPAN Plus	kg	0,30
Saindoux ou huile d'olive	kg	0,40
Sel	kg	0,20
Levure	kg	0,35
Eau ± 2 %	lt	5,00

Durée de pétrissage :	10 min. à vit. 1 (pétrin à spirale)
Température du pétrissage :	25 à 27°C
Temps de repos de la pâte :	10 min.
Repos avant moulage :	20 à 30 min.
Durée de levage final :	60 à 90 min.
Cuisson :	25 à 30 min. à 230-240°C (80-100g)

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées. Ajuster la consistance des pâtes selon le type de pain (plus dure pour le pain banane, plus souple pour le maggiolino).
Donner forme et arrondir selon la méthode habituelle et estampiller par type de pain le cas échéant.
Faire lever selon les durées susmentionnées, toutefois jusqu'à obtenir un volume assez important. Enfourner avec la quantité de vapeur habituelle à 230 / 240°C pendant 25 à 30 minutes (pour 80 / 100 g de pâte).

ENERPAN ACCESS

Ingrédients : levain naturel (en italien « pasta madre ») en poudre à base de farine de blé tendre type « 0 », agent de traitement de la farine : acide ascorbique, amylases.

Rassemble les caractéristiques propres aux améliorants classiques (assurance de bons résultats, facilité d'utilisation, volumes élevés), et les propriétés du levain naturel.
Enerpan Access est adapté à tout type de pain et de préparation.

DOSE D'UTILISATION CONSEILLÉE SELON LA RECETTE :
1 % de la quantité de farine utilisée (max. 1,5 %)

ENERPAN C

Ingrédients : levain naturel (en italien « pasta madre ») en poudre à base de farine de blé tendre type " 0 », amylases, agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

Produit au rapport qualité/prix optimal, Indiqué pour les pétrissages directs où la rapidité de travail, le bon volume final, l'arôme, le goût et la conservation sont recommandés.
Enerpan C peut être utilisé avec tout type de farine et dans des fabrications contenant des matières grasses.

DOSE D'UTILISATION : 3 % de la quantité de farine utilisée
Pour les petites pâtes (jusqu'à 10 kg de farine) et pour des farines faibles, le pourcentage d'utilisation peut aller jusqu'à 5 %.

Italmill®

SECUNDUM NATURAM®

MOLINI BESOZZI MARZOLI
BM
1911
®

MOLITUM

farina a pietra + lievito naturale

mélanges de farines de céréales moulues à la pierre, avec Levain Naturel (en italien « pasta madre »)

Selon les suggestions d'experts nutritionnistes et diététiciens qui conseillent la consommation quotidienne de pain et produits cuits au four riches en fibres, protéines, acide folique, etc.,Italmill a créé la ligne **Molitum**, mélanges de farines de céréales intégralement moulues à la pierre,

La mouture à la pierre, grâce à un travail lent, permet à la farine obtenue de préserver au mieux les qualités organoleptiques, le précieux germe du blé et les huiles essentielles du grain.

Les farines **Molitum**, dotées d'une coloration spéciale aux nuances beige, sont la garantie de parfums typiques, d'un goût exacerbé et de la conservation de toutes les propriétés bénéfiques présentes dans les grains de céréales.

À partir d'une base de farine de froment tendre moulue à la pierre et de levain naturel (en italien « pasta madre ») en poudre, Italmill a créé 2 nouveaux mélanges « **Source naturelle de fibres** » avec :

Farro - Épeautre
Grano Saraceno - Sarrasin

Chaque artisan pourra personnaliser son offre et garantir à ses clients un pain qui, au-delà des parfums et saveurs uniques, permettra de favoriser le maintien d'un équilibre alimentaire sain.

FARRO - *ÉPEAUTRE*

Ingrédients : farine de blé tendre complète, farine d'épeautre complète, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

MOLITUM FARRO	kg	10,00
Levure	kg	0,20
Eau	kg	6,50/7,00
Sel iodé protégé PRESAL	kg	0,20

Durée de pétrissage :	7 min à vit. 1 - 5 min à vit. 2 (spirale)
Température du pétrissage :	28 à 30 °C
Temps de repos de la pâte :	45 min
Taille/Façonnage :	au choix
Durée de levage :	60 min
Cuisson :	230°C ouvrir la valve pendant les 10 dernières minutes.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées. Découper et donner forme aux morceaux selon la méthode habituelle.
Laisser lever selon les durées indiquées dans une atmosphère modérément chaude/humide, en couvrant avec des morceaux de tissus. Enfourner à 230°C avec valve fermée, puis poursuivre la cuisson avec valve ouverte pendant les 10 dernières minutes.

GRANO SARACENO - *SARRASIN*

Ingrédients : farine de blé tendre type « 2 », farine de blé tendre complète, farine de sarrasin complète, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

MOLITUM GRANO SARACENO	kg	10,00
Levure	kg	0,20
Eau	kg	6,00/6,50
Sel iodé protégé PRESAL	kg	0,20

Durée de pétrissage :	7 min à vit. 1 - 5 min à vit. 2 (spirale)
Température du pétrissage :	28 à 30 °C
Temps de repos de la pâte :	45 min
Taille/Façonnage :	au choix
Durée de levage :	60 min
Cuisson :	230°C ouvrir la valve pendant les 10 dernières minutes.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées. Découper et donner forme aux morceaux selon la méthode habituelle.
Laisser lever selon les durées indiquées dans une atmosphère modérément chaude/humide, en couvrant avec des morceaux de tissus. Enfourner à 230°C avec valve fermée, puis poursuivre la cuisson avec valve ouverte pendant les 10 dernières minutes.

SOURCE NATURELLE DE FIBRE

Italmill®

Bontà Farine®

MOLINI BESOZZI MARZOLI
BM
1911
®

Mélanges à base de Blé Tendre

UNIVERSALE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, farine de blé tendre malté, dextrose ; émulsionnant : lécithine de tournesol.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

SFILATINI, CIABATTE, FRANCESINI, BOCCONCINI

UNIVERSALE	kg	10,00
Levure	kg	0,20/0,30
Sel	kg	0,20
Eau	l	6,5 à 7,5

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	24 à 27°C
1er temps de repos :	20 à 30 minutes
Taille :	en fonction du pain désiré.
2ème temps de repos :	10 minutes
Façonnage :	au choix
Durée de levage final :	60 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson :	250°C, avec humidité initiale.

Pétrir selon les durées susmentionnées tous les ingrédients, laisser reposer la pâte pendant 20 à 30 minutes et confectionner le pain désiré.
Cuire à 250°C avec humidité initiale (le temps de cuisson dépend du type de pain) ; en fin de cuisson, ouvrir les valves d'évacuation de la vapeur.

UNIVERSALE

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

FOCACCIA GENOVESE, PIZZA

UNIVERSALE	kg	10,00
Levure	kg	0,20/0,30
Sel	kg	0,20
Eau	lt	6,00/6,30
Huile d'olive	kg	0,20/0,40

Durée de pétrissage (spirale) :	10 minutes à vit. 1 / 5 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	24 à 27°C
1er temps de repos :	10 à 15 minutes
Taille :	1000 g par plat de 40 x 60 cm.
2ème temps de repos :	60 minutes
Durée de levage final :	60 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson :	240°C, pendant 20 min.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées, ajouter 0,2 à 0,4 l d'huile d'olive et poursuivre à vitesse 2 pendant 2 minutes. Laisser reposer la pâte pendant 10 à 15 minutes, diviser, arrondir légèrement et laisser lever pendant 60 minutes environ. Retourner les morceaux de pâte, les étaler dans le plat et répartir uniformément la **saumure***. Laisser lever pendant 60 min. environ. Cuire à 240°C pendant 20 minutes environ.

***Saumure** :
émulsionner - pour chaque plat - 100 g d'eau, 100 g d'huile d'olive et 15 g de sel.

BAGUETTE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, farine de blé tendre malté, dextrose ; émulsionnant : lécithine de tournesol.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

BAGUETTE	kg	10,00
Levure	kg	0,25/0,30
Sel	kg	0,20
Eau	lt	6,00/6,30

Durée de pétrissage (spirale) :	10 minutes à vit. 1 / 5 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	24 à 27°C
1er temps de repos :	10 à 20 minutes.
Taille :	morceaux de 270 g pour des baguettes de 200 g
2ème temps de repos :	20 à 30 minutes.
Façonnage :	à la main ou avec le façonneur de pains oblongs
Durée de levage final :	60 à 80 minutes dans une pièce humide
Cuisson :	250°C pendant 25 minutes environ, avec humidité initiale.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées ; après 10 à 20 minutes de repos, diviser (270 g de pâte pour obtenir des baguettes de 200 g). Laisser reposer encore pendant 20 à 30 minutes, former les baguettes à la main ou avec le façonneur de pains oblongs. Réserver en cellule pendant environ 60 à 80 minutes.
Avant de mettre à cuire, inciser la surface des baguettes de petites entailles obliques. Cuire à 250°C avec humidité initiale pendant 25 minutes environ.
En fin de cuisson, ouvrir la valve d'évacuation de la vapeur.

PANAVENA

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », flocons d'avoine, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, farine de blé tendre malté, dextrose ; émulsionnant : lécithine de tournesol.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANAVENA	kg	10,00
Levure	kg	0,30/0,40
Sel	kg	0,20
Eau	lt	6,00

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	24 à 27 °C
1er temps de repos :	20 minutes.
Taille :	morceaux de 2,8 à 3 kg pour obtenir des petits pains de 60 à 65 g
Façonnage :	découper avec une diviseuse hexagonale ou une bouleuse
2ème temps de repos :	10 minutes
Levage final :	40 à 60 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson :	240°C, pendant 12 minutes, avec humidité initiale.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées indiquées, faire reposer la pâte pendant 20 minutes, réaliser des morceaux de 2,8 à 3 kg, former une boule sans serrer, découper à la diviseuse, mettre à reposer 10 minutes, puis aplatir les pâtes.
Levage final : 40 à 60 minutes dans une pièce humide.
Pour obtenir un pain arabe avec boule centrale, enfourner à faible levage.
Cuisson à 240°C, pendant 12 minutes, avec humidité initiale.

Italmill®

Bontà Mix®

Mélanges à base de blé dur

PANSEMOLA

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », semoule remoulue de blé dur, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, farine de blé tendre malté ; émulsionnant : lécithine de tournesol.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANSEMOLA	kg	10,00
Levure	kg	0,20/0,30
Sel	kg	0,20
Eau	lt	6,50

Durée de pétrissage (spirale) : 5 minutes à vit. 1/7 minutes à vit. 2
Température de la pâte : 24 à 27°C
Temps de repos : 20 à 30 minutes.
Taille et façonnage : au choix.
Levage final : 50 à 60 minutes
Cuisson : 250°C, avec humidité initiale.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées, faire reposer la pâte pendant 20 à 30 minutes, puis diviser en fonction du choix. Laisser lever pendant 50 à 60 min. environ. Enfourner à 250°C avec humidité initiale, le temps de cuisson dépend du type de pain.

PANQUADRELLE

SOURCE D'IODE

Ingrédients spécifiques : semoule remoulue de blé dur, farine de blé tendre type « 0 » en poudre, levain naturel (en italien « pasta madre ») de blé tendre type « 0 » en poudre, lait entier en poudre, sel iodé protégé PRESAL*, germe de blé tendre, farine de soja complète grillée, farine de blé tendre malté.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANQUADRELLE	kg	10,00
Levure	kg	0,30/0,35
Eau	lt	6,50/8,00

Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

Durée de pétrissage (spirale) : 5 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température de la pâte : 24 à 27°C
Repos : 20 minutes.
Taille et façonnage : au choix.
Levage final : 60 minutes dans une cellule humide.
Cuisson : 240°C

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées, faire reposer la pâte pendant 20 minutes, puis découper en fonction du choix. Laisser lever pendant 60 min. environ avec humidité. Enfourner à 240°C avec humidité initiale, le temps de cuisson dépend du type de pain.

TUTTOSEMOLA

Ingrédients spécifiques : semoule remoulue de blé dur, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé dur, farine de blé tendre malté.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

TUTTOSEMOLA	kg	10,00
Levure	kg	0,30/0,40
Sel	kg	0,20
Eau	lt	6,50/8,00

Durée de pétrissage (spirale) : 5 minutes à vit.1 /7 minutes à vit. 2
Température de la pâte : 24 à 27°C
1er temps de repos : 15 minutes.
Taille : au choix
2ème temps de repos : 15 minutes à température ambiante
Façonnage : petits pains, griselle, pains des Pouilles, etc.
Durée de levage final : 45 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson : 240°C, sans humidité.

Pétrir TUTTOSEMOLA et la levure avec 60 % de l'eau ; pendant les 2 dernières minutes, ajouter le sel et l'eau restante. Faire reposer la pâte pendant 15 minutes dans une petite cuve bien huilée, puis diviser au choix. Faire reposer à nouveau pendant 15 minutes et façonner la forme définitive. Ce produit permet la réalisation de tout type de pain. Laisser lever pendant 45 min. environ avec humidité.
Cuire à 240°C sans humidité, le temps de cuisson dépend du type de pain.

*Sel iodé protégé *PreSal*® SOURCE D'IODE

Grâce à une technologie spécifique de protection développée par l'Université de Bologne, Presal réduit la dispersion de l'iode pendant la cuisson ; le pain produit constitue ainsi une **Source d'iode**.
L'iode de Presal contenu dans le pain, contribue au métabolisme énergétique normal. Il est fondamental pour la croissance de l'enfant et pour la prévention de nombreux disfonctionnements de la tyroïde.

TUTTOSEMOLA CON GERME DI GRANO

Ingrédients spécifiques : semoule remoulue de blé dur, germe de blé tendre, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, farine de blé tendre malté.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

TUTTOSEMOLA CON GERME DI GRANO	kg	10,00
Levure	kg	0,30/0,40
Sel	kg	0,20
Eau	lt	6,50/8,00

Durée de pétrissage (spirale) : 5 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température de la pâte : 24 à 27°C
1er temps de repos : 20 minutes.
Taille : au choix
2ème temps de repos : 15 minutes à température ambiante.
Façonnage : au choix
Levage final : 45 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson : 240°C, sans humidité.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées ; après 20 minutes de repos, procéder au découpage désiré. Faire reposer à nouveau pendant 15 minutes et façonner selon le choix.
Laisser lever en cellule de levage pendant 45 min. environ avec humidité. Cuire à 240°C sans humidité, le temps de cuisson dépend du type de pain.

ALTAMURA

Ingrédients spécifiques : semoule remoulue de blé dur, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

ALTAMURA	kg	10,00
Levure	kg	0,35
Sel (à ajouter en lançant la vitesse 2)	kg	0,20
Eau	lt	6,30

Durée de pétrissage (spirale) : 5 minutes à vit.1 / 8 minutes à vit. 2
Température de la pâte : 24 à 27°C
1er temps de repos : 20 minutes.
Taille : 600 à 1200 g
Façonnage : au choix.
2ème temps de repos : 10 minutes.
Durée de levage final : 60 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson : 220°C, pendant 60 min avec température décroissante.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées ; après 20 minutes de repos, procéder au découpage désiré, morceaux de 600 g pour obtenir des pains de 500 g, et morceaux de 1200 g pour des pains de 1000 g. Former une boule sans serrer. Disposer sur des tables farinées avec fermeture sur la partie supérieure. Faire reposer à nouveau pendant 10 minutes et transférer les pains « tournés » sur le bâti d'enfournement. Laisser lever en cellule de levage pendant 60 min. environ avec humidité.
Avant d'enfourner, pratiquer une incision en forme de croix (la chaleur doit pouvoir rejoindre la partie centrale de la miche).
Enfourner à 220°C à température décroissante.

Italmill®

Bontà Mix®

Mélanges Multicéréales

PANCASERECCIO

SOURCE D'IODE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type complète, graines de tournesol, farine d'épeautre, flocons d'avoine, graines de sésame, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, sel iodé protégé PRESAL*, farine de blé tendre malté, dextrose.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANCASERECCIO	kg	10,00
Levure	kg	0,40
Eau	lt	5,00/5,50
Huile d'olive	lt	0,50

Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température du pétrissage :	24 à 27°C
1er temps de repos :	20 minutes.
Taille et façonnage :	au choix.
Durée de levage final :	50 minutes dans une cellule, avec humidité.
Cuisson :	230°C, sans humidité initiale.

CEREALPIÚ

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », grains de froment, grains d'orge, farine de seigle type « 1 », graines de sésame, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, graines de lin.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

CEREALPIÚ	kg	10,00
Levure	kg	0,30
Sel	kg	0,20
Eau	lt	5,60/5,80

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	24 à 27°C
1er temps de repos :	20 minutes.
Taille :	au choix.
Durée de levage final :	60 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson :	240°C, avec humidité initiale.

PANCEREALI

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type complète, grains de froment, grains de maïs, farine de seigle type « 1 », farine d'orge, farine d'avoine, graines de lin, graines de sésame, graines de tournesol, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, farine de blé tendre malté ; émulsionnant : lécithine de tournesol.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANCEREALI	kg	10,00
Levure	kg	0,35
Sel	kg	0,20
Eau	lt	6,00

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 5 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	24 à 27°C
1er temps de repos :	20 minutes.
Taille :	au choix.
Levage final :	45 à 60 minutes environ en cellule, avec humidité.
Cuisson :	240°C, avec humidité initiale.

CIABATTA RUSTICA

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », pâte acide de seigle, farine d'orge malté, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

CIABATTA RUSTICA	kg	10,00
Levure	kg	0,10
Sel	kg	0,20
Eau**	lt	8,00

Durée de pétrissage (spirale) :	7 minutes à vit. 1 / 10 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	26 à 28°C
Durée de levage :	3 h en cellule de levage, avec humidité.
Cuisson :	250°C, sans humidité.

Pétrir les ingrédients avec 6 litres d'eau** à vit. 1 pendant 7 minutes, puis ajouter progressivement les 2 litres d'eau restants à vitesse 2 pendant 10 minutes environ. Réaliser 4 plis et mettre à lever dans le baquet pendant 3 heures environ en cellule de levage (pour augmenter la force de la pâte, répéter l'opération toutes les heures environ).
Retourner la pâte sur une table farinée, découper au choix et enfourner. Cuire à 250°C sans humidité, le temps de cuisson dépend du type de pain.

*Sel iodé protégé *PreSal*® SOURCE D'IODE

Grâce à une technologie spécifique de protection développée par l'Université de Bologne, Presal réduit la dispersion de l'iode pendant la cuisson ; le pain produit constitue ainsi une **Source d'iode**.
L'iode de Presal contenu dans le pain, contribue au métabolisme énergétique normal. Il est fondamental pour la croissance de l'enfant et pour la prévention de nombreux disfonctionnements de la tyroïde.

Italmill®

Bontà Mix®

PANCAMPAGNA RUSTICO

SOURCE D'IODE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », graines de tournesol, farine de seigle type « 2 », graines de sésame, graines de lin, farine d'avoine, farine d'orge, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type complète en poudre, sel iodé protégé PRESAL*, farine de blé tendre malté.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANCAMPAGNA RUSTICO	kg	10,00
Levure	kg	0,30
Eau	lt	5,50
Huile d'olive	lt	0,40

Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température du pétrissage :	24 à 27°C
1er temps de repos :	20 minutes.
Taille et façonnage :	au choix
Durée de levage final :	50 à 60 minutes environ en cellule, avec humidité.
Cuisson :	230°C avec peu d'humidité initiale.

FOCACCIA RUSTICA

PANCAMPAGNA RUSTICO	kg	10,00
Levure	kg	0,30/0,40
Eau	lt	6,00/6,30
Huile d'olive	lt	0,20/0,40

Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

Durée de pétrissage (spirale) :	10 minutes à vit. 1 / 5 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	24 à 27°C
1er temps de repos :	10 à 15 minutes
Taille :	1000 g par plat de 40 x 60 cm.
2ème temps de repos :	60 minutes.
Façonnage :	étendre la pâte en deux étapes et répartir la saumure*.
Durée de levage final :	60 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson :	240°C, pendant 20 min, en fin de cuisson retourner les foccace, laisser sécher pendant 2 à 3 minutes.

***Saumure** :
émulsionner - pour chaque plat - 100 g d'eau, 100 g d'huile d'olive et 15 g de sel.

PANCAMPAGNA CON GERME DI GRANO

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre complète, germes de blé tendre, farine de seigle type « 2 », farine de blé tendre malté, dextrose ; émulsionnant : lécithine de tournesol.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANCAMPAGNA con Germe di Grano	kg	10,00
Levure	kg	0,35/0,40
Sel	kg	0,20
Eau	lt	6,00/6,50

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 5 minutes à vit. 2
Température du pétrissage :	24 à 27°C
1er temps de repos :	10 à 20 minutes.
Taille et façonnage :	au choix.
Durée de levage final :	50 à 60 minutes environ en cellule, avec humidité.
Cuisson :	230°C avec peu d'humidité initiale.

CEREALVIT

SOURCE D'IODE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », farine de soja complète grillée, graines de sésame, farine de maïs, farine de seigle type « 2 », graines de lin, graines de millet décortiqué, flocons d'avoine, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, sel iodé protégé PRESAL*, flocons d'orge, farine de blé tendre malté, dextrose ; émulsionnant : lécithine de tournesol.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

CEREALVIT	kg	10,00
Levure	kg	0,30/0,40
Eau	lt	5,20
Huile d'olive facultative	lt	0,40

Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

Durée de pétrissage (spirale) :	4 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température du pétrissage :	26°C
1er temps de repos :	20 minutes.
Taille :	au choix.
2ème temps de repos :	10 minutes
Façonnage	au choix.
Durée de levage final :	50 à 60 minutes environ en cellule, avec humidité.
Cuisson :	230°C avec peu d'humidité initiale.

RUSTICONE

SOURCE D'IODE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type complète, graines de tournesol, farine de seigle type « 1 », flocons de soja, grains de soja, grains de maïs, maïs extrudé, sucre, sel iodé protégé PRESAL*, farine de blé tendre malté, dextrose ; émulsionnant : lécithine de tournesol.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

RUSTICONE	kg	10,00
Levure	kg	0,30
Eau	lt	5,00/5,50

Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 5 minutes à vit. 2
Température du pétrissage :	26°C
1er temps de repos :	30 à 40 minutes.
Taille :	au choix. Orge grenelé comme garniture
Durée de levage final :	60 minutes environ en cellule, avec humidité.
Cuisson :	220°C avec humidité initiale.

Avec tout paquet de Mélange Rusticone, un sachet de flocons d'orge grenelé de garniture offert

FESTOSO

SOURCE D'IODE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », grains de maïs, graines de tournesol, farine de maïs, matière grasse végétale en poudre, sel iodé protégé PRESAL*, lait entier en poudre ; émulsionnant : E472/et E471 ; dextrose.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

FESTOSO	kg	10,00
Levure	kg	0,40
Eau	lt	4,80

Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

Durée de pétrissage (spirale) :	10 minutes à vit. 1 / 10 minutes à vit. 2
Température du pétrissage :	24 à 27°C
1er temps de repos :	20 minutes. Taille : au choix.
Levage final :	60 à 90 minutes environ en cellule, avec humidité.
Cuisson :	230°C avec peu d'humidité initiale.

Sel iodé protégé** ***PreSal® SOURCE D'IODE

Grâce à une technologie spécifique de protection développée par l'Université de Bologne, Presal réduit la dispersion de l'iode pendant la cuisson ; le pain produit constitue ainsi une **Source d'iode**.
L'iode de Presal contenu dans le pain, contribue au métabolisme énergétique normal. Il est fondamental pour la croissance de l'enfant et pour la prévention de nombreux disfonctionnements de la tyroïde.

Italmill®

Bontà Mix®

Mélanges Moelleux

PANPIUMA

SOURCE D'IODE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », sucre, sel iodé protégé PRESAL*, lait entier en poudre, farine de blé » tendre malté, dextrose ; émulsionnant : E471, E472e

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANPIUMA	kg	10,00
Levure	kg	0,40
Eau	lt	4,00/5,00

Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 5 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	25°C
Temps de repos :	non nécessaire.
Façonnage :	au choix.
Levage final :	90 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson :	220°C, avec humidité initiale.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées ; procéder au découpage et au façonnage des morceaux sans temps de repos. Laisser lever pendant 90 minutes environ en cellule avec humidité. Cuire à 220°C avec humidité initiale.

PANLATTE – PANLATTE 50

SOURCE D'IODE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », matière grasse végétale en poudre, lait entier en poudre, sel iodé protégé PRESAL*, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, dextrose.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PETITS PAINS AU LAIT

PANLATTE nucleo50	kg	5,00
Farine Type « 0 » nationale	kg	5,00
Eau 15°C	lt	4,70
Levure	kg	0,40

Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

PANLATTE	kg	10,00
Eau 15°C	lt	4,70
Levure	kg	0,40

Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

Durée de pétrissage (spirale) :	3 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température du pétrissage :	25°C
Taille :	former des morceaux de 1 500 g.
Temps de repos :	10 minutes.
Façonnage :	trancher avec la diviseuse-bouleuse.
Durée de levage:	60 minutes à 30°C avec humidité.
Cuisson :	humidifier avant d'enfourner, 240°C pendant 10 à 12 minutes.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées ; procéder au découpage et au façonnage des morceaux. Disposer les pâtes arrondies sur des plats adaptés. Laisser lever pendant 60 minutes environ en cellule avec humidité. Cuire à 240°C avec humidité initiale.

PANLATTE – PANLATTE 50

SOURCE D'IODE

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PAN CARRÉ

PANLATTE nucleo50	kg	3,00
Farina Type « 0 » nationale	kg	7,00
Eau	lt	5,00
Sel supplémentaire	kg	0,08
Levure	kg	0,20/0,25
PANLATTE	kg	6,00
Farina Type « 0 » nationale	kg	4,00
Eau	lt	5,00
Sel supplémentaire	kg	0,08
Levure	kg	0,20/0,25

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température du pétrissage :	25°C
Préparation :	Découper selon le poids désiré. Passer dans la machine à mouler et disposer dans les cassettes.
Durée de levage:	60 à 70 minutes à 30°C avec humidité.
Cuisson :	230°C, pendant 40 min. environ, en fonction du poids.

Une fois la cuisson terminée, retirer le pain des moules et mettre à sécher sur un plan perforé.

PANLATTE – PANLATTE 50

SOURCE D'IODE

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANETTONE GASTRONOMIQUE

PANLATTE nucleo50		kg	5,00
Farina Type « 0 » nationale		kg	5,00
Eau	ca.	lt	5,00
Margarine ou beurre		kg	0,40
Sucre		kg	0,10
Levure		kg	0,30
Grana/Parmesan râpés - FACULTATIF		kg	0,50/1,00
PANLATTE		kg	10,00
Eau	ca.	lt	5,00
Margarine ou beurre		kg	0,40
Sucre		kg	0,10
Levure		kg	0,30
Grana/Parmesan râpés - FACULTATIF		kg	0,50/1,00

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température du pétrissage :	25 à 27°C
Préparation :	Découper les morceaux selon le poids désiré. (800 g pour des caissettes de 1000 g).
Façonnage :	arrondir la pâte sans serrer et la disposer dans les caissettes hautes.
Durée de levage :	jusqu'à atteindre le bord des caissettes (90 minutes environ).
Cuisson :	210°C pendant 35 à 40 minutes, avec valves fermées.

Pétrir tous les ingrédients à l'exception du fromage, qui sera ajouté en fin de pétrissage. Procéder au découpage et au façonnage, puis placer dans les caissettes, de préférence rigides.
Laisser lever pendant 90 minutes environ, badigeonner avec de l'œuf puis cuire à 210°C avec valve fermée pendant 35 à 40 minutes, jusqu'à obtenir une couleur brune.
Une fois la cuisson terminée, retirer le panettone des moules et mettre à sécher sur un plan perforé.

*Sel iodé protégé *PreSal*® SOURCE D'IODE

Grâce à une technologie spécifique de protection développée par l'Université de Bologne, Presal réduit la dispersion de l'iode pendant la cuisson ; le pain produit constitue ainsi une **Source d'iode**.
L'iode de Presal contenu dans le pain, contribue au métabolisme énergétique normal. Il est fondamental pour la croissance de l'enfant et pour la prévention de nombreux disfonctionnements de la tyroïde.

Italmill®

Bontà Mix®

SOFT BREAK – SOFT BREAK 50 SOURCE D'IODE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », matière grasse végétale en poudre, sucre, lait entier en poudre, dextrose, sel iodé protégé PRESAL* ; émulsionnant : E472e.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PETITS PAINS DOUX

SOFT BREAK	kg	10,00
Levure	kg	0,50
Eau	lt	3,90/4,10

Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

Durée de pétrissage :	3 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	25°C
Taille :	former des morceaux du poids désiré.
Temps de repos :	15 minutes.
Façonnage :	au choix.
Durée de levage final :	70 minutes avec humidité.
Cuisson :	200°C, avec valves fermées pendant 15 à 20 minutes. en fonction du poids.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées ; procéder au découpage et au façonnage des morceaux.
Laisser lever pendant 70 minutes environ en cellule avec humidité.
200°C, avec valves fermées pendant 15 à 20 minutes, en fonction du poids.

SOFT BREAK – SOFT BREAK 50 SOURCE D'IODE

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PETITS PAINS DOUX

SOFT BREAK nucleo50	kg	5,00
Farine de blé tendre	kg	5,00
Levure	kg	0,50
Eau	lt	3,90/4,10

Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

Durée de pétrissage :	3 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vitesse 2
Température de la pâte :	25°C
Taille :	former des morceaux du poids désiré.
Temps de repos :	15 minutes.
Façonnage :	au choix.
Durée de levage final :	70 minutes avec humidité.
Cuisson :	200°C, avec valves fermées pendant 15 à 20 minutes.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées ; procéder au découpage et au façonnage des morceaux.
Laisser lever pendant 70 minutes environ en cellule avec humidité.
200°C, avec valves fermées pendant 15 à 20 minutes, en fonction du poids.

PANAMBURGER SOURCE D'IODE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », sucre, beurre anhydre en poudre, sel iodé protégé PRESAL*, lait entier en poudre ; émulsionnant : E472e, E471 ; dextrose.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

HAMBURGER

PANAMBURGER	kg	10,00
Levure	kg	0,40/0,50
Eau	lt	4,50/5,00

Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

Durée de pétrissage (spirale) :	3 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	25°C
Temps de repos :	non nécessaire.
Taille :	80 à 100 g.
Façonnage :	former une boule et aplatir.
Durée de levage final :	60 à 90 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson :	200 à 220°C pendant 10 à 15 minutes, sans humidité.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées ; procéder au découpage et au façonnage des morceaux sans temps de repos.
Disposer les pâtes arrondies sur des plats adaptés. Laisser lever pendant 60 à 90 minutes en cellule, avec humidité.
Cuire à 200 / 220°C pendant 10 à 15 minutes, sans humidité.

PANDOLCE HAMBURGER SOURCE D'IODE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », sucre, matière grasse végétale en poudre, sel iodé protégé PRESAL*, émulsionnant : lécithine de colza, E471, E472e ; lait écrémé en poudre, farine de blé tendre malté.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

HAMBURGER

PANDOLCE HAMBURGER	kg	10,00
Levure	kg	0,40
Eau	lt	4,50

Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

Durée de pétrissage (spirale):	3 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	25°C
Temps de repos :	non nécessaire.
Taille :	80 à 100 g.
Façonnage :	former une boule et aplatir.
Durée de levage final :	60 à 90 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson :	200 à 220°C pendant 10 à 15 minutes, sans humidité.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées ; procéder au découpage et au façonnage des morceaux sans temps de repos.
Disposer les pâtes arrondies sur des plats adaptés. Laisser lever pendant 60 à 90 minutes en cellule, avec humidité.
Cuire à 200 / 220°C pendant 10 à 15 minutes, sans humidité.

*Sel iodé protégé *PreSal*® SOURCE D'IODE

Grâce à une technologie spécifique de protection développée par l'Université de Bologne, Presal réduit la dispersion de l'iode pendant la cuisson ; le pain produit constitue ainsi une **Source d'iode**.
L'iode de Presal contenu dans le pain, contribue au métabolisme énergétique normal. Il est fondamental pour la croissance de l'enfant et pour la prévention de nombreux disfonctionnements de la tyroïde.

Italmill®

Bontà Mix®

Mélanges pour Pains Spéciaux

PANRISO

SOURCE D'IODE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », semoule remoulue de blé dur, riz extrudé, farine de riz prégélatinisée, flocons de riz, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, sel iodé protégé PRESAL*, farine de blé tendre malté, dextrose ; émulsionnant : lécithine de tournesol.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANRISO	kg	10,00
Levure	kg	0,40
Eau	lt	4,80
Beurre	kg	0,60
Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé		

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	25 à 27°C
1er temps de repos :	20 minutes.
Taille :	morceau de 200 à 300 g de pâte
Façonnage :	former des boules puis des baguettes à la main
Durée de levage final :	45 à 50 minutes environ sans humidité
Cuisson :	220°C pendant 30 à 40 minutes, avec humidité

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées ; après 20 minutes de repos, procéder au découpage de morceau de 300 g, former des boules puis des baguettes à la main. Passer dans la farine et inciser en épi. Faire lever en cellule pendant environ 45 à 50 minutes avec humidité.
Cuire à 220°C pendant 30 à 40 minute avec humidité initiale ; en fin de cuisson, ouvrir les valves d'évacuation de la vapeur.

PANFARRO INTEGRALE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », flocons d'épeautre, farine de blé tendre type complète, farine de blé tendre malté, dextrose ; émulsionnant : lécithine de tournesol.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANFARRO INTEGRALE	kg	10,00
Levure	kg	0,35
Sel	kg	0,20
Eau	lt	6,00/6,30

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	26°C
1er temps de repos :	20 à 30 minutes
Fractionnement :	au choix
2ème temps de repos :	10 minutes
Façonnage :	former des baguettes sans serrer
Durée de levage final :	60 minutes environ dans une cellule à 30°C
Cuisson :	250°C pendant 30 minutes environ avec peu d'humidité initiale

Pétrir tous les ingrédients selon les durées mentionnées, faire reposer la pâte pendant 20 à 30 minutes. Fractionner au choix et laisser reposer pendant 10 minutes. Façonner et laisser lever pendant 60 minutes environ en cellule de levage à 30°C.
Cuisson à 250°C, pendant 30 minutes environ, avec peu d'humidité initiale.

PANDOLOMITI

SOURCE D'IODE

Ingrédients spécifiques : semoule remoulue de blé dur, farine de seigle type « 2 », son de blé tendre, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, sel iodé protégé PRESAL*, farine de blé tendre malté.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANDOLOMITI	kg	10,00
Levure	kg	0,25
Eau	lt	6/6,5
Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé		

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 5 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	26°C
1er temps de repos :	10 minutes.
Fractionnement :	morceau de 2 à 2,3 kg
2ème temps de repos :	30 minutes.
Façonnage :	trancher avec la diviseuse-bouleuse, disposer les boules avec les fermetures posées sur les planches farinées
Durée de levage :	en cellule avec humidité pendant 30 minutes, retourner les boules et les disposer sur les plats, terminer le levage pendant 30 minutes supplémentaires.
Cuisson :	220°C, pendant 15 minutes, avec humidité initiale.

PANTIROLO

SOURCE D'IODE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », farine de seigle type « 2 », flocons de pomme de terre, pâte acide de seigle, farine de blé tendre malté, sel iodé protégé PRESAL*.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANTIROLO	kg	10,00
Levure	kg	0,25
Eau	lt	7,20
Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé		

Durée de pétrissage (spirale) :	3 minutes à vit. 1 / 5 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	28 à 30°C
1er travail :	10 minutes dans le pétrin
Taille :	au choix
Façonnage :	au choix
Durée du levage final :	60 minutes
Cuisson :	240°C, pendant 30 à 40 minutes environ, avec peu d'humidité initiale

PANSEGALE

Ingrédients spécifiques : farine de seigle type « 2 », farine de blé tendre type « 0 », pâte acide de seigle, farine de blé tendre malté ; émulsionnant : lécithine de colza.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANSEGALE	kg	10,00
Levure	kg	0,20/0,30
Sel	kg	0,20/0,22
Eau	lt	6,50/7,50

Durée de pétrissage (spirale) :	3 minutes à vit. 1 / 6 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	26 à 28°C
1er temps de repos :	10 minutes. Fractionnement et
façonnage :	au choix
Durée de levage final :	40 minutes
Cuisson :	230°C, avec humidité initiale.

Sel iodé protégé** ***PreSal® SOURCE D'IODE

Grâce à une technologie spécifique de protection développée par l'Université de Bologne, Presal réduit la dispersion de l'iode pendant la cuisson ; le pain produit constitue ainsi une **Source d'iode**.
L'iode de Presal contenu dans le pain, contribue au métabolisme énergétique normal. Il est fondamental pour la croissance de l'enfant et pour la prévention de nombreux disfonctionnements de la tyroïde.

Italmill®

Bontà Mix®

PANGIALLO

SOURCE D'IODE

Ingrédients spécifiques : semoule remoulue de blé dur, farine de maïs, matière grasse végétale en poudre, sel iodé protégé PRESAL*, lait entier en poudre, levain naturel (en italien « pasta madre ») de semoule de blé dur, farine de blé tendre malté, dextrose ; émulsionnant : E471, E472e.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANGIALLO	kg	10,00
Levure	kg	0,30
Eau	lt	5,50

Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	24 à 27°C
1er temps de repos :	15 minutes
Taille :	diviser selon le poids désiré.
2ème temps de repos :	10 minutes
Façonnage :	bocconcini, miches, petits pains, ect.
Durée de levage final :	60 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson :	230°C avec peu d'humidité.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées mentionnées, faire reposer la pâte pendant 15 minutes, façonner les morceaux selon le poids désiré, et laisser reposer 10 minutes. Former les pains souhaités et laisser lever en cellule pendant environ 60 minutes.
Cuire à 230°C avec peu d'humidité initiale.

PANPATATA

SOURCE D'IODE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », flocons de pomme de terre (10 %), levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, levure, sel iodé protégé PRESAL*.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANPATATA	kg	10,00
Eau	lt	6,50

Levure déjà incorporée
Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 5 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	26 à 27°C
1er temps de repos :	10 minutes
Taille et façonnage :	au choix.
Durée de levage final :	60 à 75 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson :	230°C en fonction de la taille.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées mentionnées, faire reposer la pâte pendant 10 minutes, façonner les morceaux selon le poids désiré, et donner la forme souhaitée.
Levage final en cellule pendant environ 60 à 75 minutes avec humidité. Cuire à 230°C.

PANCRECKERS

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », farine de blé tendre malté.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANCRECKERS	kg	10,00
Huile / Saindoux	kg	0,80
Levure	kg	0,30/0,40
Sel	kg	0,20
Eau	lt	4,50/4,80

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	24 à 27°C
Taille :	fractioner des morceaux de 600 à 800 g et former une boule sans serrer.
Temps de repos :	15 à 20 minutes.
Preparation :	étaler sur une épaisseur d'environ 2 mm, disposer sur les plats, huiler, passer le rouleau dentelé et découper avec la roulette
Durée de levage final :	60 à 90 minutes à 30°C avec humidité.
Cuisson :	saler et cuire à 230°C avec humidité pendant 15 minutes environ.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées mentionnées, diviser en morceaux de 600 à 800 g, former des boules sans serrer.
Faire reposer la pâte pendant 15 à 20 minutes, étaler sur une épaisseur d'environ 2 mm et disposer sur les plats, huiler, passer le rouleau dentelé et découper avec la roulette.
Faire lever pendant 60 à 90 minutes à 30°C avec humidité. Saler et cuire à 230°C pendant 15 minutes sans humidité.

*Sel iodé protégé *PreSal*® SOURCE D'IODE

Grâce à une technologie spécifique de protection développée par l'Université de Bologne, Presal réduit la dispersion de l'iode pendant la cuisson ; le pain produit constitue ainsi une **Source d'iode**.
L'iode de Presal contenu dans le pain, contribue au métabolisme énergétique normal. Il est fondamental pour la croissance de l'enfant et pour la prévention de nombreux disfonctionnements de la tyroïde.

PANARABO

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, farine de blé tendre malté, dextrose ; émulsionnant : lécithine de tournesol.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANARABO	kg	10,00
Levure	kg	0,25/0,30
Sel	kg	0,20
Eau	lt	6,00
Huile (facultatif)	lt	0,20

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	24 à 27°C
1er temps de repos :	20 à 30 minutes
Taille :	diviser selon le poids désiré.
2ème temps de repos :	10 minutes.
Façonnage :	fractionner à la diviseuse
Durée de levage final :	60 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson :	250°C pendant 12 minutes environ, avec humidité.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées mentionnées, faire reposer la pâte pendant 20 à 30 minutes, façonner les morceaux selon le poids désiré, et laisser reposer 10 minutes. Diviser les morceaux et abaisser les petits pains directement au rouleau sans temps de repos. Dernier levage des morceaux en cellule pendant environ 60 minutes. Cuire à 250°C, pendant 12 minutes, avec humidité initiale.

INTEGRALE con Grano Spezzato

SOURCE DE FIBRE ET D'IODE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type complète, blé tendre concassé, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, sel iodé protégé PRESAL*, germe de blé.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

INTEGRALE con Grano Spezzato	kg	10,00
Levure	kg	0,30
Eau	lt	7,00

Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	24 à 27°C
1er temps de repos :	30 minutes
Taille et façonnage :	au choix.
Durée de levage final :	50 minutes en cellule à 30°C, avec humidité.
Cuisson :	240°C selon la taille.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées mentionnées, en veillant à ajouter l'eau petit à petit. Faire reposer la pâte pendant 30 minutes, diviser et façonner selon le choix. Faire lever en cellule à 30°C pendant 50 minutes. Cuire à 240°C selon la taille.

Italmill®

Bontà Mix®

Mélanges Soja

PANSOIA

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », graines de soja complètes, farine de soja complète grillée, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PETITS PAINS

PANSOIA	kg	10,00
Levure	kg	0,30
Eau	lt	5,50/6,00
Sel	kg	0,20

Durée de pétrissage (spirale) : 5 minutes à vit. 1 / 5 minutes à vit. 2
Température de la pâte : 26°C
1er temps de repos : 20 minutes
Découpage et façonnage : au choix.
Durée de levage : 60 minutes environ dans une cellule avec humidité.
Cuisson : 220°C avec humidité initiale.

PANSOIA

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PAIN EN CAISSETTE

PANSOIA	kg	10,00
Levure	kg	0,40
Eau	lt	5,00
Huile d'olive	lt	0,50
Sel	kg	0,20

Durée de pétrissage (spirale) : 5 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température de la pâte : 25°C
Préparation : Découper selon le poids désiré.
Passer dans la machine à mouler et poser dans les caissettes.
Durée de levage : 60 à 70 minutes à 30°C avec humidité.
Cuisson : 230°C, pendant 40 min. environ, en fonction du poids.

Une fois la cuisson terminée, retirer le pain des moules et mettre à sécher sur un plan perforé.

PANSOIA LEGGERO

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », farine de soja complète grillée, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, farine de blé tendre malté ; émulsionnant : lécithine de tournesol.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANSOIA LEGGERO	kg	10,00
Levure	kg	0,35/0,40
Sel	kg	0,20
Eau	lt	6,00/6,50

Durée de pétrissage (spirale) : 5 minutes à vit. 1 / 5 minutes à vit. 2
Température de la pâte : 26 à 28°C
1er temps de repos : 10 à 20 minutes
Découpage et façonnage : au choix.
Durée de levage final : 50 à 60 minutes dans une cellule avec humidité.
Cuisson : 250°C avec humidité initiale.

PANSOIA BIG

SOURCE D'IODE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », graines de soja complètes, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, sel iodé protégé PRESAL*, farine de blé tendre malté.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANSOIA BIG	kg	10,00
Levure	kg	0,30
Eau	lt	ca. 5,00

Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

Durée de pétrissage (spirale) : 5 minutes à vit. 1 / 5 minutes à vit. 2
Température de la pâte : 26°C
1er temps de repos : 20 minutes
Découpage et façonnage : au choix.
Durée de levage : 50 à 60 minutes en cellule, avec humidité,
Cuisson : 220°C, avec humidité initiale.

*Sel iodé protégé PreSal® SOURCE D'IODE

Grâce à une technologie spécifique de protection développée par l'Université de Bologne, Presal réduit la dispersion de l'iode pendant la cuisson ; le pain produit constitue ainsi une **Source d'iode**.
L'iode de Presal contenu dans le pain, contribue au métabolisme énergétique normal. Il est fondamental pour la croissance de l'enfant et pour la prévention de nombreux disfonctionnements de la tyroïde.

Italmill®

Bontà Mix®

Mélanges pour Pains Moulés

PANBOCCONI®

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », semoule remoulue de blé dur, farine d'avoine, farine d'orge, lait en poudre, farine de blé tendre malté, gluten ; émulsionnant : (E/472e, lécithine de soja), dextrose.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANBOCCONI	kg	10,00
Levure	kg	0,35
Sel	kg	0,20
Eau	lt	6,50

Durée de pétrissage (spirale) : 10 minutes à vit. 1 / 5 minutes à vit. 2
Température du pétrissage : 25 à 27°C
Temps de repos : 30 minutes.
Taille : bandes de 3 cm x 5 cm.
Façonnage : avec le moule spécial Panbocconi.
Durée de levage final : 60 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson : 25 minutes à 250°C environ, avec humidité initiale.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées, faire reposer la pâte pendant 30 minutes dans une petite cuve huilée.
Étaler sur une table farinée sur une épaisseur d'environ 5 cm. Diviser en bandes d'environ 3 cm. Fariner et placer dans le moule adapté PANBOCCONI sur le côté de l'entaille et disposer dans un plat ou bâti d'enfournement.
Laisser lever pendant 60 minutes environ en cellule de levage avec humidité. Enfourner à 230/250°C pendant 25 minutes environ avec humidité ; en fin de cuisson, ouvrir les valves d'évacuation de la vapeur.

PANBOCCONI® con Mais

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », semoule remoulue de blé dur, farine de maïs, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, farine de blé tendre malté.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANBOCCONI con Mais	kg	10,00
Levure	kg	0,20
Sel	kg	0,20
Eau	lt	6,50

Durée de pétrissage (spirale) : 10 minutes à vit. 1 / 5 minutes à vit. 2
Température du pétrissage : 25 à 28°C
Temps de repos : 30 minutes.
Taille : bandes de 3 cm x 5 cm.
Façonnage : avec le moule spécial Panbocconi.
Durée de levage final : 60 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson : 25 minutes à 250°C environ, avec humidité initiale.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées, faire reposer la pâte pendant 30 minutes dans une petite cuve huilée.
Étaler sur une table farinée sur une épaisseur d'environ 5 cm. Diviser en bandes d'environ 3 cm. Fariner et placer dans le moule adapté PANBOCCONI sur le côté de l'entaille et disposer dans un plat ou bâti d'enfournement.
Laisser lever pendant 60 minutes environ en cellule de levage avec humidité. Enfourner à 230/250°C pendant 25 minutes environ avec humidité ; en fin de cuisson, ouvrir les valves d'évacuation de la vapeur.

PANBOCCONI® Frozen

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », semoule remoulue de blé dur, farine d'avoine, farine d'orge, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, lait entier en poudre, dextrose ; émulsionnant : lécithine de tournesol.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANBOCCONI Frozen	kg	10,00
Levure	kg	0,35
Sel	kg	0,20
Eau	lt	6,50

Durée de pétrissage (spirale) : 5 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température de la pâte 25 à 28°C
Temps de repos : 30 minutes.
Taille : bandes de 3 cm x 5 cm.
Façonnage : avec le moule spécial Panbocconi.
Durée de levage final : 60 minutes avec humidité.
Cuisson : 250°C avec humidité initiale.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées, faire reposer la pâte pendant 30 minutes dans une petite cuve huilée.
Étaler sur une table farinée sur une épaisseur d'environ 5 cm. Diviser en bandes d'environ 3 cm. Fariner et placer dans le moule adapté PANBOCCONI sur le côté de l'entaille et disposer dans un plat ou bâti d'enfournement.
Laisser lever pendant 60 minutes environ en cellule de levage avec humidité. Enfourner à 250°C pendant 25 minutes environ avec humidité ; en fin de cuisson, ouvrir les valves d'évacuation de la vapeur.

*Sel iodé protégé *PreSal*® SOURCE D'IODE

Grâce à une technologie spécifique de protection développée par l'Université de Bologne, Presal réduit la dispersion de l'iode pendant la cuisson ; le pain produit constitue ainsi une **Source d'iode**.
L'iode de Presal contenu dans le pain, contribue au métabolisme énergétique normal. Il est fondamental pour la croissance de l'enfant et pour la prévention de nombreux disfonctionnements de la tyroïde.

PANPETALI

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », semoule remoulue de blé dur, farine de blé tendre malté, amylases ; émulsionnant : lécithine de soja.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANPETALI	kg	10,00
Levure	kg	0,30
Eau	lt	6,00
Sel	kg	0,20
Huile d'olive	lt	0,40

Durée de pétrissage (spirale) : 6 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température du pétrissage : 24 à 28°C
Temps de repos : 20 à 30 minutes.
Taille et façonnage au choix.
Durée de levage final : 50 à 60 minutes.
Cuisson : 250°C avec humidité initiale.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées indiquées. Faire reposer la pâte pendant 20 à 30 minutes, puis diviser en fonction du choix. Laisser lever pendant 50 à 60 min. environ en couvrant d'un linge. Cuire à 250°C avec humidité initiale.

PANE ANTICO

SOURCE D'IODE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », semoule remoulue de blé dur, farine d'épeautre complète, levure naturelle de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, sel iodé protégé PRESAL*, farine d'avoine, farine d'orge, lait entier en poudre ; émulsionnant : lécithine de colza ; farine de blé tendre malté.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANE ANTICO	kg	10,00
Levure	kg	0,30
Eau	lt	6,00/6,50
Huile d'olive extra vierge	lt	0,30

Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

Durée de pétrissage (spirale) : 10 minutes à vit. 1 / 5 minutes à vit. 2
Température de la pâte : 25 à 28°C.
1er temps de repos : 20 minutes.
Taille et façonnage : 100 g environ.
Levage final : 60 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson : 240°C, avec humidité initiale.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées indiquées. Faire reposer la pâte pendant 20 minutes dans une petite cuve bien huilée, puis découper et former des baguettes (100 g environ). Laisser lever pendant 30 min. en couvrant d'un linge. Mouler avec le moule adapté. Durée de levage final : 60 minutes environ en cellule, avec humidité. Cuire à 240°C avec humidité initiale.

Italmill®

Bontà Mix®

PANTARTUCA®

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », farine d'avoine, farine d'orge, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, farine de soja intégral grillée, farine de blé tendre malté.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANTARTUCA	kg	10,00
Levure	kg	0,30/0,35
Sel	kg	0,20
Eau	lt	6,00/6,20

Durée de pétrissage (spirale) : 8 minutes à vit. 1 / 6 minutes à vit. 2
Température de la pâte : 24 à 27°C
1er temps de repos : 10 minutes.
Taille : morceau de 2,8 à 3 kg pour des petits pains de 60 à 65 g.
2ème temps de repos : 20 minutes.
Façonnage : découper avec une diviseuse.
Durée de levage final : 45 à 60 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson : 240°C pendant 20 minutes environ, avec humidité.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées indiquées, faire reposer la pâte pendant 10 minutes, réaliser des morceaux de 2,8 à 3 kg, former une boule sans serrer, mettre à nouveau à reposer 10 minutes. Découper avec la diviseuse et mouler avec le moule spécial PANTARTUCA. Levage final en cellule avec humidité pendant 45 à 60 minutes. Cuire à 240°C pendant 20 minutes environ avec humidité initiale ; en fin de cuisson, ouvrir les valves d'évacuation de la vapeur.

*Sel iodé protégé PreSal® SOURCE D'IODE

Grâce à une technologie spécifique de protection développée par l'Université de Bologne, Presal réduit la dispersion de l'iode pendant la cuisson ; le pain produit constitue ainsi une **Source d'iode**.
L'iode de Presal contenu dans le pain, contribue au métabolisme énergétique normal. Il est fondamental pour la croissance de l'enfant et pour la prévention de nombreux disfonctionnements de la tyroïde.

PANTARTUCA® con Mais

Ingrédients spécifiques qualifiants : farine de blé tendre type « 0 », farine de maïs, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, flocons d'avoine, lait entier en poudre, farine de blé tendre malté ; émulsionnant : lécithine de tournesol.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANTARTUCA con Mais	kg	10,00
Levure	kg	0,35
Sel	kg	0,20
Eau	lt	6,00

Il est possible d'ajouter 4 % d'huile d'olive, en réduisant l'eau de la même quantité. Dans ce cas, ajouter la ligne « huile d'olive » dans les ingrédients du pain, après la farine de maïs.

Durée de pétrissage (spirale) : 5 minutes à vit. 1 / 8 minutes à vit. 2
Température de la pâte : 24 à 27°C
1er temps de repos : 10 minutes.
Taille : morceau de 2,8 à 3 kg pour des petits pains de 55 à 60 g.
2ème temps de repos : 20 minutes.
Façonnage : découper avec la diviseuse et placer dans le moule spécial PANTARTUCA.
Durée de levage final : 45 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson : à 240°C, pendant 20 minutes environ, avec peu d'humidité initiale.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées indiquées, faire reposer la pâte pendant 10 minutes, réaliser des morceaux de 2,8 à 3 kg, former une boule sans serrer, faire reposer à nouveau pendant 10 minutes, découper à la diviseuse et placer chaque morceau dans le moule PANTARTUCA. Levage final en cellule avec humidité pendant 45 minutes. Cuire à 240°C pendant 20 minutes environ avec humidité initiale ; en fin de cuisson, ouvrir les valves d'évacuation de la vapeur.

PANTARTUCA® 2

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », farine de maïs, flocons d'avoine, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, lait entier en poudre, farine de soja intégral grillée, farine de blé tendre malté ; émulsionnant : E472e.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANTARTUCA 2	kg	10,00
Levure	kg	0,35
Sel	kg	0,20
Eau	lt	6,40

Il est possible d'ajouter 4 % d'huile d'olive, en réduisant l'eau de la même quantité. Dans ce cas, ajouter la ligne « huile d'olive » dans les ingrédients du pain, après la farine de maïs.

Durée de pétrissage (spirale) : 8 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température de la pâte : 24 à 27°C
1er temps de repos : 10 minutes.
Taille : morceau de 2,8 à 3 kg pour des petits pains de 60 à 65 g.
2ème temps de repos : 20 minutes.
Façonnage : découper avec la diviseuse et placer dans le moule spécial PANTARTUCA.
Durée de levage final : 45 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson : à 240°C, pendant 20 minutes environ, avec peu d'humidité initiale.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées indiquées, faire reposer la pâte pendant 10 minutes, réaliser des morceaux de 2,8 à 3 kg, former une boule sans serrer, faire reposer à nouveau pendant 10 minutes, découper à la diviseuse et placer chaque morceau dans le moule PANTARTUCA. Levage final en cellule avec humidité pendant 45 minutes. Cuire à 240°C pendant 20 minutes environ avec humidité initiale ; en fin de cuisson, ouvrir les valves d'évacuation de la vapeur.

PANTARTUCA® con Mais e Avena

SOURCE D'IODE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », farine de maïs, farine d'avoine, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, sel iodé protégé PRESAL*, lait entier en poudre, farine de blé tendre malté, dextrose ; émulsionnant : lécithine de tournesol.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANTARTUCA con Mais e Avena	kg	10,00
Levure	kg	0,40
Eau	lt	5,50
Huile d'olive	lt	0,40

Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

Durée de pétrissage (spirale) : 3 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température de la pâte : 25°C
Taille : former sans serrer des morceaux de 3 kg.
1er temps de repos : 20 minutes.
Taille : fractionner avec la diviseuse.
2ème temps de repos : 10 minutes.
Façonnage : placer dans le moule adapté.
Durée de levage final : 45 à 60 minutes avec humidité.
Cuisson : 240°C, avec humidité initiale.

KAISER

SOURCE D'IODE

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », farine de seigle type « 0 », sel iodé protégé PRESAL*, pâte acide de seigle, dextrose, farine de blé tendre malté ; émulsionnant : lécithine de colza. ; farine de soja complète grillée ; E472e.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

KAISER	kg	10,00
Levure	kg	0,30
Eau	lt	5,50

Sel iodé protégé PRESAL* déjà incorporé

Durée de pétrissage (spirale) : 5 minutes à vit. 1 / 8 minutes à vit. 2
Température de la pâte : 25°C
1er temps de repos : 10 minutes.
Taille et façonnage : trancher des morceaux de 60 g et arrondir.
2ème temps de repos : 20 minutes.
Façonnage : placer dans le moule adapté, en donnant un léger tour avec le pétrin à spirale.
Durée de levage final : retourner les petits pains et faire lever pendant 30 à 35 minutes à 30°C avec humidité.
Cuisson : tourner les panini et cuire à 230°C, avec vapeur initiale pendant 16 à 18 minutes.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées, faire reposer la pâte pendant 10 minutes dans une petite cuve huilée. Étaler sur une table farinée, trancher en morceaux de 60 g, arrondir et faire reposer la pâte pendant 20 minutes. Fariner, placer dans le moule adapté, en donnant un léger tour avec le pétrin à spirale. Retourner les petits pains et laisser lever pendant 30 à 35 minutes environ en cellule de levage avec humidité. Tourner les petits pains et cuire à 230°C, avec vapeur initiale pendant 16 à 18 minutes

Italmill®

Bontà Mix®

Produits Biologiques

ENERPAN BIO

Ingrédients spécifiques : levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, amylases.

Un produit à forte valeur technologique obtenu à partir du levain naturel (en italien « pasta madre ») (à partir de farine issue de l'agriculture biologique).
Pour les recettes et les modalités d'utilisations, se référer aux indications de l'Enerpan et de l'Enerpan Plus.

DOSE D'UTILISATION : 3 % de la quantité de farine utilisée
Pour les petites pâtes (jusqu'à 10 kg de farine) et pour des farines faibles, le pourcentage d'utilisation peut aller jusqu'à 5 %.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

BAGUETTE

Farine nationale	kg	10,00
ENERPAN BIO	kg	0,30
Levure	kg	0,25 à 0,30
Sel	kg	0,20
Eau	l	6,00

Durée de pétrissage (spirale) :	5 min. à vit. 1 / 10 min. à vit. 2
Température de la pâte :	26°C
1er temps de repos :	20 min.
Taille :	morceaux de 270 g pour des baguettes de 200 g
2ème temps de repos :	30 min.
Façonnage :	à la main ou avec le façonneur de pains oblongs.
Durée de levage final :	60 à 90 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson :	250°C, pendant 25 min avec humidité initiale

En utilisant une grande quantité de farine, le pourcentage d'Enerpan Bio peut diminuer proportionnellement jusqu'à 2,5 %.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées ; après 20 minutes de repos, diviser (270 g de pâte pour obtenir des baguettes de 200 g). Laisser reposer encore pendant 30 minutes, former les baguettes à la main ou à la machine. Réserver pendant environ 60 à 90 minutes. Avant de mettre à cuire, inciser la surface des baguettes de petites entailles obliques. Cuire à 250°C avec humidité initiale pendant 25 minutes environ. En fin de cuisson, ouvrir la valve d'évacuation de la vapeur.

UNIVERSALE BIO

Ingrédients spécifiques : farine de blé tendre type « 0 », levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, gluten, farine de blé tendre malté ; émulsionnant : lécithine de soja.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

FOCACCIA GENOVESE, PIZZA

UNIVERSALE BIO	kg	10,00
Levure	kg	0,20/0,30
Sel	kg	0,20
Eau	lt	6,00/6,30
Huile d'olive	kg	0,20/0,40

Durée de pétrissage (spirale) :	10 minutes à vit. 1 / 5 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	24 à 27°C
1er temps de repos :	10 à 15 minutes
Taille :	1000 g par plat de 40 x 60 cm.
2ème temps de repos :	60 minutes
Durée de levage final :	60 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson :	240°C, pendant 20 minutes.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées, ajouter 0,2 à 0,4 l d'huile d'olive et poursuivre à vitesse 2 pendant 2 minutes. Laisser reposer la pâte pendant 10 à 15 minutes, diviser, arrondir légèrement et laisser lever pendant 60 minutes environ. Retourner les morceaux de pâte, les étaler dans le plat et répartir uniformément la saumure*. Laisser lever pendant 60 min. environ. Cuire à 240°C pendant 20 minutes environ.

***Saumure** :
émulsionner - pour chaque plat - 100 g d'eau, 100 g d'huile d'olive et 15 g de sel.

PANBOCCONI® BIO

Ingrédients spécifiques : semoule remoulue de blé dur, farine de blé tendre type « 0 », levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé tendre type « 0 » en poudre, farine d'épeautre complète, farine d'avoine..

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PANBOCCONI BIO	kg	10,00
Levure	kg	0,30 à 0,35
Sel	kg	0,20
Eau	l	6,50

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	25 à 28°C
Temps de repos :	30 minutes.
Taille :	en bandes de 3 x 5 cm
Façonnage :	avec le moule spécial Panbocconi
Durée de levage final :	60 minutes en cellule, avec humidité.
Cuisson :	250°C, pendant 25 minutes, avec humidité initiale.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées, faire reposer la pâte pendant 30 minutes dans une petite cuve huilée.
Étaler sur une table farinée sur une épaisseur d'environ 5 cm. Diviser en bandes d'environ 3 cm. Fariner et placer dans le moule adapté Panbocconi sur le côté de l'entaille et disposer dans un plat ou bâti d'enfournement. Laisser lever pendant 60 minutes environ en cellule avec humidité. Enfourner à 230 / 250°C pendant 25 minutes environ avec humidité ; en fin de cuisson, ouvrir les valves d'évacuation de la vapeur.

PUROSEMOLA BIO

Ingrédients spécifiques : semoule remoulue de blé dur, levain naturel (en italien « pasta madre ») de farine de blé dur type « 0 », farine de blé tendre malté.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

PUROSEMOLA BIO	kg	10,00
Levure	kg	0,30 à 0,35
Sel	kg	0,20
Eau	l	6,50

Durée de pétrissage (spirale) :	5 minutes à vit. 1 / 7 minutes à vit. 2
Température de la pâte :	26 à 28°C
1er temps de repos :	20 à 30 minutes.
Taille :	au choix.
Façonnage :	à la main ou à la machine.
2ème temps de repos :	15 minutes.
Durée de levage final :	50 à 60 minutes, selon la taille.
Cuisson :	avec peu d'humidité initiale, degrés et durées en fonction du pain désiré.

Pétrir tous les ingrédients selon les durées susmentionnées, faire reposer la pâte pendant 30 minutes dans une petite cuve huilée.
Diviser au choix et faire reposer pendant 15 minutes, puis former des Pugliese, zoccoletti, friselle, bocconcini, miches etc. Laisser lever pendant 50 à 60 minutes, selon la taille, en cellule de levage.
Enfourner avec peu d'humidité, degrés et durées en fonction du pain désiré ; en fin de cuisson, ouvrir les valves d'évacuation de la vapeur.

IMPORTANT
Tous les Mélanges Biologiques peuvent être utilisés dans des processus de production qui prévoient l'utilisation de la chambre à fermentation froide, en suivant les mêmes indications.

Produits biologiques contrôlés par CCPB
(organisme de contrôle autorisé par MiPAAF IT BIO 009)
Opérateur contrôlé n° CD25.

IT-BIO-009
Agricoltura UE/non UE

Italmill®

ED È SUBITO BIO!®

Adjuvants et Améliorants

NATURELS

BRIOPAN

Ingrédients : farine de blé tendre type « 0 », gluten, farine de blé tendre malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, amylases.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

1 - 2 % calculé sur le poids de la farine.

- *Améliore la plasticité et la stabilité de la pâte.*
- *Régule la fermentation.*
- *Augmente le développement du pain.*
- *Améliore la friabilité de la croute.*

TREPAN

Ingrédients : farine de blé tendre type « 0 », farine de blé tendre malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, amylases.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

MÉTHODE DIRECTE

1 % calculé sur le poids de la farine.

- *Améliore la plasticité et la stabilité de la pâte.*
- *Régule la fermentation des pâtes.*

MÉTHODE INDIRECTE

0,5 % calculé sur le poids de la farine de rafraichissement.

- *Régule la fermentation.*
- *Améliore la couleur et la friabilité de la croute.*

BERGAUNO

Ingrédients : farine de blé tendre type « 0 », farine de blé tendre malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, amylases.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

1-1,5 % calculé sur le poids de la farine.

- *Grâce à sa rapidité en phase de levage, il permet d'obtenir un résultat optimal avec des fabrications rapides.*

RENFORT VOLUME

Ingrédients : farine de blé tendre type « 0 », agent de traitement de la farine : acide ascorbique, amylases.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

0,5-1 % calculé sur le poids de la farine.

- *Améliore la plasticité et la stabilité de la pâte.*
- *Régule la fermentation.*
- *Augmente le développement du pain.*
- *Améliore la friabilité de la croute.*
- *L'absence de malte permet d'obtenir des pâtes homogènes et élastiques notamment en présence de farines faibles et de réaliser des pains avec une croute particulièrement claire.*

TECHNOLOGIQUES

ASSO

Ingrédients : farine de blé tendre type « 0 », émulsionnants : E472e ; dextrose, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, amylases.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

1 % calculé sur le poids de la farine.

- *Excellent pour toutes les productions de pain contenant des matières grasses et pour tous les processus qui prévoient la chambre de fermentation à froid.*
- *Il garantit un résultat maximum en termes de qualité et de développement.*

BERGADUE

Ingrédients : farine de blé tendre type « 0 », émulsionnants : E472e ; agent de traitement de la farine : acide ascorbique, amylases.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

1-1,5 % calculé sur le poids de la farine.

- *Il s'adapte à tout type de production et aux différentes conditions de fabrication.*
- *Il garantit d'excellents résultats en termes de développement et d'aspect du pain avec un excellent rapport qualité/prix.*

PREGIO

Ingrédients : farine de blé tendre type « 0 », farine de soja, émulsionnants : E472e agent de traitement de la farine : acide ascorbique, amylases.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

1 % calculé sur le poids de la farine.

- *Excellent pour toutes les productions de pain contenant des matières grasses et pour tous les processus qui prévoient la chambre de fermentation à froid.*
- *Il garantit un résultat maximum en termes de qualité et de développement.*
- *Il est également idéal pour la production de pâtisseries au four.*

PREGIO READY

Ingrédients : farine de blé tendre type « 0 », émulsionnants : E472e ; farine de soja, dextrose, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, amylases.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

0,5 % (500 g pour 100 kg de farine)

- *Améliorant indiqué pour tous les types de pain.*
- *Ajouter PREGIO READY directement dans la farine et mélanger.*

CELLA

Ingrédients : farine de blé tendre type « 0 », émulsionnants : lécithine de soja. dextrose, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, amylases.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

1 % calculé sur le poids de la farine.

- *Dans des préparations contenant des matières grasses, permet d'obtenir des émulsions parfaites et d'excellents résultats.*
- *Produit spécifique pour la chambre de fermentation à froid.*

Italmill®

ED È SUBITO PANE!®

PÂTES ACIDES

TREVIT

Ingrédients : farine de blé tendre type « 0 », pâte acide de blé tendre, farine de blé tendre malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, amylases.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

MÉTHODE DIRECTE

3 % calculé sur le poids de la farine.

MÉTHODE INDIRECTE

3 % calculé sur le poids de la farine de rafraichissement.

- *La dose utilisée de TREVIT peut varier en fonction des différentes conditions de travail et des caractéristiques des farines, avec l'usage de farine particulièrement persistante, augmenter les durées de pétrissage à vitesse 2.*

TREVIT GERME

Ingrédients : farine de blé tendre type « 0 », pâte acide de blé tendre, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, amylases.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

MÉTHODE DIRECTE

3 à 5 % calculé sur le poids de la farine.

MÉTHODE INDIRECTE

3 à 5 % calculé sur le poids de la farine de rafraichissement.

- *La dose utilisée de TREVIT GERME peut varier en fonction des différentes conditions de travail et des caractéristiques des farines, avec l'usage de farine particulièrement persistante, augmenter les durées de pétrissage à vitesse 2.*

MATIÈRES GRASSES

PANGRAS 20

Ingrédients : farine de blé tendre type « 0 », huile de palme en poudre, émulsionnants : E471, E472e ; farine de blé tendre malté, dextrose, amylases, agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

20 % calculé sur le poids de la farine.

- *Indiqué pour la production de pain aromatisé, idéal pour la chambre de fermentation à froid.*

PRODUITS BIO

BIOVIS ★

Ingrédients : farine de blé tendre type « 0 », farine de blé tendre malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, amylases.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

2,5 % calculé sur le poids de la farine.

- *Indiqué pour les pétrissages directs, idéal pour la chambre de fermentation à froid.*

BIOVIT ★

Ingrédients : farine de blé dur, farine de blé tendre malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, amylases.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

2,5 % calculé sur le poids de la farine.

- *Indiqué pour les pétrissages directs, idéal pour la chambre de fermentation à froid.*

★ Produits biologiques contrôlés par CCPB (organisme de contrôle autorisé par MiPAAF IT BIO 009) Opérateur contrôlé n° CD25.

IT-BIO-009
Agricoltura UE/non UE

MALTS

MALTO CENTURY en pâte

Le malt facilite le levage en améliorant les caractéristiques des farines utilisées pour la fabrication.

Malto Century est un produit de grande qualité. Grâce à lui :

- *Les farines faibles sont renforcées.*
- *Les défauts de levage sont corrigés.*
- *L'acidité de la pâte est éliminée.*
- *Le volume du pain est augmenté ; il est moelleux et léger.*
- *La fraîcheur et la fragrance se conservent plus longtemps.*

FARINA GRANO TENERO MALTATO

La farine de blé tendre malté ITALMILL garantit une fermentation et un levage optimaux pendant les phases de pétrissage. Elle contient des enzymes de céréales capables de donner à la farine une constance de rendement optimale pour garantir et exalter le goût et la saveur du pain.

DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION :

0,5 % calculé sur le poids de la farine.

- *Elle est ajoutée à la farine pour améliorer le levage, le volume, la structure et la couleur du pain.*
- *Elle peut être incorporée à la farine ou dissoute dans l'eau non salée de la pâte.*
- *Dans les préparations avec biga, la farine de froment malté est ajoutée uniquement à la pâte principale.*

Italmill®

ED È SUBITO PANE!®

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

www.italmill.com

Notre Mission:
Bien faire notre travail
afin de mieux servir nos clients
et devenir un leader dans les produits
innovateurs de la boulangerie.

Molini Besozzi Marzoli
SOCIETÀ DI CAPITALI FONDATA A MILANO NEL 1911

bellani.com
stampato su carta certificata FSC - Mixed Sources
Dep_Panificazione_fra_130111