



Pizzeria

Alta Qualità in Pizzeria



Le Farine del Gusto®

Una gamma completa di farine e miscele con la presenza di lievito naturale (madre) e di complementi per soddisfare tutte le esigenze dei professionisti della pizza.

Il lievito naturale madre conferisce al prodotto finito elevate caratteristiche qualitative: digeribilità, gusto, leggerezza e croccantezza "anche a freddo" insuperabili. L'assoluta qualità delle nostre farine, ottenute tutte da grani attentamente selezionati fra i migliori reperibili sul mercato italiano ed internazionale, è garantita dal controllo qualità, dai test eseguiti sia nel nostro laboratorio di analisi sia presso professionisti del settore e dalla produzione effettuata in un complesso industriale all'avanguardia, dotato dei più sofisticati impianti completamente automatizzati e con grandi capacità produttive.



La Gamma

Lievito Naturale

Enerpizza

Le Farine del Gusto

Arancio, Blu, Blu non raffinata, Rossa, Verde

Le Specialità del Gusto

Scrocchiarella Classica, Scrocchiarella Riso Venere, Scrocchiarella Rustica, Scrocchiarella Integrale, Scrocchiarella Grano Duro, Pizza Smart (Pizza a Lievitazione Naturale)

Le Miscele del Gusto - Pizzeria

Vera Napoli, Vera Napoli Soia, Pizza Soia

Le Miscele del Gusto - Focacceria

Focaccia Genovese, Focaccia Genovese Riso Venere, Focaccia ai Semi Vari, Focaccia alla Semola, Focaccia Rustica, Hamburger

Le Miscele del Gusto - Ristorazione

Pasta Smart, Pasta Smart Semola, Molitum Grano Duro Arso, Gnocco Smart

I Condimenti del Gusto

Cuori di Carciofo 30/40 al naturale, Fettine di Carciofo al naturale, Spicchi di Carciofo al naturale, Spicchi di Carciofo trifolati in olio di Semi di Girasole, Funghi Campignon affettati al naturale, Funghi Campignon trifolati in olio, Antipasto "Alla Zingara", Cipolle a Fette, Pomodori Pelati, Polpa di Pomodoro, Funghi Champignon Crema, Funghi Campignon affettati al naturale

Prodotti Complementari

Molitum Riso Venere, Spolvero, Multicereali Nucleo, Lievito Secco Istantaneo



I Lieviti Naturali

Il Processo Produttivo di ENERPIZZA

1

Lievito Madre, lasciato lievitare spontaneamente e giornalmente rinfrescato con farina **Besozzi Oro Antica Tradizione**.



2

Sbucciatura, per cogliere il cuore del Lievito Madre, dove sono cresciuti lieviti e batteri lattici.



3

"3" Rinfreschi, con farina **Besozzi Oro Antica Tradizione**, per stabilizzare e aumentare il quantitativo di lievito disponibile.



4

Lievitazione, per ottenere un'impasto finale ottimale, pronto per essere utilizzato in preimpasti.



5

Essiccazione e macinazione, per rendere sempre disponibile e facile l'utilizzo del lievito naturale italiano tradizionale.



6

ENERPIZZA
Lievito Naturale
in polvere.
Pronto all'uso!



ENERPIZZA

Lievito Naturale Madre

Da un ceppo di lievito madre centenario, AB Italmilli, seguendo il tradizionale metodo dei rinfreschi, preleva un pezzo di impasto madre e, aggiungendo solo ed esclusivamente acqua e farina, operazione ripetuta più volte, ottiene un'impasto con una concentrazione di lieviti naturali e lattobacilli ottimale che viene essiccato e macinato per realizzare **ENERPIZZA**: lievito naturale in polvere, un prodotto ad alto valore tecnologico che conferisce in modo naturale alla pizza più estensibilità, più sapore, più digeribilità e più croccantezza, anche a freddo!.

Ingredienti: lievito naturale in polvere di farina di grano tenero tipo "0".

DOSE DI UTILIZZO:
30/50 g per 1000 g di farina

N.B.
Rimane inalterata la quantità di lievito di birra abitualmente utilizzata.



+ Estensibilità
+ Sapore
+ Digeribilità
+ Croccantezza
a freddo





Le Farine per Pizza

BLU e BLU non raffinata

Lievitazioni Medie

Farina ottenuta dalla selezione dei migliori grani nazionali ed europei. Permette di ottenere impasti elastici ed equilibrati, come nella migliore tradizione. Ideale per lievitazione a media durata.

RICETTA INDICATIVA:

Le Farine del Gusto Blu e Blu non raffinata	g	1000
Lievito naturale Enerpizza	g	30
Sale	g	30
Olio extra vergine di oliva	g	30
Lievito Secco Istantaneo*	g	1,5/2
Acqua	g	550/600

Con impastatrice a spirale, impastare in prima velocità, farina, **Enerpizza** e **Lievito Secco Istantaneo** con 400 g di acqua per 5 minuti. Aggiungere il sale, impastare per ulteriori 5 minuti aggiungendo a filo la rimanente acqua fino alla consistenza desiderata. Passare in seconda velocità aggiungendo l'olio extra vergine di oliva ed impastare per altri 5 minuti.

Tempi di impasto e quantità di acqua variano in base alla tipologia di impastatrice utilizzata.

Temperatura impasto finale 25°C.

60 - temp. ambiente - temp. farina = temp. acqua



Far riposare la pasta per 20 minuti circa, formare le palline. Riporre nelle apposite cassette e lasciar puntare per almeno 2 ore a temperatura ambiente (20°C).

Conservare in frigorifero a 4°C per 24 ore circa.

Prima di stendere lasciar temperare a 20°C per 3 ore circa. Cuocere come d'abitudine.

* se si utilizza lievito di birra fresco, raddoppiare le quantità.

* la quantità di lievito varia in funzione della temperatura ambiente.

ARANCIO

Lievitazioni Brevi



Farina ottenuta dalla selezione di grani nazionali. Permette di ottenere un'ottima pizza leggera e fragrante. Ideale per brevi e brevissime lievitazioni. Il tempo di lievitazione è subordinato al dosaggio del lievito ed alle condizioni climatiche.

ROSSA

Lievitazioni Medio Lunghe



Farina ottenuta dalla miscela dei migliori grani europei e nord americani. L'ottima qualità dei grani ricchi di proteine, permette di ottenere impasti con una tenuta elevata e una buona elasticità. È indicata per lievitazioni medio/lunghe.

VERDE

Lievitazioni Lunghe



Farina ottenuta dalla miscela dei migliori grani nord americani ed australiani.

La forza di questa farina permette di ottenere impasti con un'ottima stabilità e un'elevata elasticità.

Ideale anche nella preparazione di bighe.

Consigliata per lievitazioni lunghe.



Scrocchiarella®

Classica, Integrale, Riso Venere®, Rustica e Grano Duro.
Il modo semplice e veloce per produrre la tipica pizza in pala.

RICETTA INDICATIVA PER TUTTE LE VERSIONI:

PREIMPASTO:

Mix Scrocchiarella	g	1000
Acqua	g	600
Lievito Secco Istantaneo (20 g se fresco)	g	10
Totale	g	1610

Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in 1ª velocità quindi riporre in un mastello e chiudere bene con coperchio. Lasciar lievitare in frigorifero a 4°C per minimo 16 massimo 24 ore.

IMPASTO:

PREIMPASTO	g	1610
Mix Scrocchiarella	g	1000
Acqua	g	900
Sale	g	60
Olio extra vergine di oliva	g	40
Lievito Secco Istantaneo (10 g se fresco)	g	5

Impastare il PREIMPASTO con Mix Scrocchiarella, lievito e 500 g circa di acqua per 4 minuti in 1ª velocità.

Aggiungere il sale e, dopo un minuto, passare in 2ª velocità aggiungendo olio extra vergine di oliva.

Lasciar impastare per ulteriori 10 minuti aggiungendo a filo il resto dell'acqua (comunque la quantità maggiore possibile).

Lasciar puntare l'impasto 40 minuti circa nel mastello, rovesciare sul banco infarinato e pezzare del peso desiderato (1000 g di pasta x 1 metro di Scrocchiarella).

Formare i filoni ben stretti e riporre nelle cassette a lievitare almeno 3 ore a temperatura ambiente (20°C).

Stendere i filoni, guarnire e condire a piacere.

Cuocere su platea a 300°C.



Inquadra con il tuo cellulare il QRCode per accedere direttamente al VIDEO del procedimento per produrre la Scrocchiarella!



1

Filoni da 1kg a giusta maturazione



2

Stesura della pasta



3

Condimento della pasta



4

Scrocchiarella classica finita





Pizza a Lievitazione Naturale, senza aggiunta di Lievito di Birra

Pizza Smart è una miscela di farina di grano tenero tipo "0" e lievito naturale attivo.

Il lievito naturale (madre) attivo, prodotto seguendo il metodo tradizionale dei rinfreschi, mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche che permettono la produzione della pizza senza l'aggiunta di lievito di birra.

Pizza Smart conferisce al prodotto finito grande digeribilità, ottimo gusto, leggerezza e croccantezza "anche a freddo" insuperabili.

RICETTA INDICATIVA:

Pizza Smart	g	1000
Acqua	g	550/570
Sale	g	20
Olio extra vergine di oliva	g	30

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un'impasto liscio ed asciutto (temperatura finale dell'impasto 30°C ca.). Pezzare, formare le palline e lasciar lievitare a 30°C per 4-5 ore circa.

Stendere la pasta e cuocere come d'abitudine.

Le palline lievitate, conservate in frigorifero a 0°/+4°C, mantengono le loro caratteristiche inalterate per 36/48 ore.

ATTENZIONE

Per la corretta riuscita del prodotto finito è determinante osservare l'indicazione della temperatura finale dell'impasto:

(30°C x 2) - temp. ambiente = temp. acqua



Metodo Tradizionale

Pizza Smart mantiene inalterate le proprie caratteristiche anche aggiungendo all'impasto 1 - 2 g di lievito di birra per kg di farina se utilizzata con metodo tradizionale per lievitazioni di 4/8 ore in ambiente.



VERA NAPOLI

Lievitazioni Brevi/Medie

Miscela ottenuta da farina di grano tenero selezionato e sapientemente dosato con la migliore semola rimacinata di grano duro, lievito naturale madre, germe di grano e farina di grano tenero maltato.

L'equilibrato dosaggio degli ingredienti consente di ottenere una pizza croccante e gustosa, che mantiene queste caratteristiche anche nel raffreddamento. Ideale per lievitazioni a breve e media durata.

VERA NAPOLI SOIA

Lievitazioni Brevi/Medie

Miscela ottenuta da farina di grano tenero selezionato, soia, semola rimacinata di grano duro, lievito naturale madre, germe di grano e farina di grano tenero maltato.

La particolare miscela permette di ottenere una pizza leggera e fra grante, altamente digeribile e dal gusto inconfondibile.

Ideale per lievitazioni a breve e media durata.

PIZZA SOIA

Lievitazioni Medio Lunghe

Miscela ottenuta da farine di grani nord americani, farina di soia tostata, semola rimacinata di grano duro, germe di grano e lecitina di girasole. Con questa miscela si ottengono impasti con un'ottima stabilità e pizze dal gusto molto caratterizzato. Ideale per lievitazioni medio lunghe.





Le Miscele per Focacceria

FOCACCIA GENOVESE

Fragranza e croccantezza



Farina di grano tenero, lievito naturale madre, farina di grano tenero maltato, destrosio, sale iodato protetto PRESAL* e lecitina di girasole; per produrre con facilità focacce e pizze in teglia con ottimo gusto, fragranza e croccantezza anche a freddo.

Mix Focaccia Genovese	g	1000
Lievito Secco Istantaneo (20/30 g se fresco)	g	10/15
Olio extra vergine di oliva	g	20/40
Acqua	g	600

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Impastare Focaccia Genovese, lievito ed acqua per 5'. Dopo 3' aggiungere l'olio e passare in 2° vel per 7'. Far riposare l'impasto per 10/15', pezzare (1.000 g per teglie 40x60 cm), stendere in due tempi (10') e distribuire la **Salamoia****. Lasciar lievitare per 90' circa. Cospargere con sale grosso e cuocere a 230°C per 20' circa, a fine cottura capovolgere le focacce e lasciar asciugare per 2/3'.

FOCACCIA alla SEMOLA

Facile anche per pizza in teglia



L'accurata selezione delle migliori semole rimacinate di grano duro, ricche di glutine, proteine e carotenoidi, miscelate con farina di grano tenero, lievito naturale madre, farina di grano tenero maltato, lecitina di girasole e sale iodato protetto PRESAL* per produrre facilmente focacce e pizze in teglia.

Mix Focaccia alla Semola	g	1000
Lievito Secco Istantaneo (20/30 g se fresco)	g	10/15
Olio extra vergine di oliva	g	20/40
Acqua	g	600

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Impastare tutti gli ingredienti escluso l'olio per 15' (fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto). Aggiungere Olio extra vergine di oliva e proseguire per 4'. Far riposare l'impasto per 10/15', pezzare (1.000 g per teglie 40x60 cm), stendere in due tempi (10') e distribuire la **Salamoia****. Lasciar lievitare per 90' circa. Cospargere con sale grosso e cuocere a 230°C per 20' circa, a fine cottura capovolgere le focacce e lasciar asciugare per 2/3'.

FOCACCIA GENOVESE

con RISO VENERE



Farina di grano tenero, riso venere, lievito naturale madre, farina di grano tenero maltato, destrosio, sale iodato protetto PRESAL* e lecitina di girasole; per produrre con facilità focacce e pizze in teglia con ottimo gusto, fragranza e croccantezza anche a freddo.

Mix Focaccia Genovese con Riso Venere	g	1000
Lievito Secco Istantaneo (20/30 g se fresco)	g	10/15
Olio extra vergine di oliva	g	20/40
Acqua	g	600

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Impastare Focaccia Genovese con Riso Venere, lievito ed acqua per 5'. Dopo 3' aggiungere l'olio e passare in 2° vel per 7'. Far riposare l'impasto per 10/15', pezzare (1.000 g per teglie 40x60 cm), stendere in due tempi (10') e distribuire la **Salamoia****. Lasciar lievitare per 90' circa. Cospargere con sale grosso e cuocere a 230°C per 20' circa, a fine cottura capovolgere le focacce e lasciar asciugare per 2/3'.

FOCACCIA RUSTICA

Particolarmente saporite



Farina di grano tenero, girasole, segale, avena, orzo, lino, lievito naturale madre, sesamo, sale iodato protetto PRESAL*, farina d'orzo maltato e farina di grano tenero maltato, sapientemente miscelati con lievito naturale, permettono la produzione di focacce particolarmente saporite.

Mix Focaccia Rustica	g	1000
Lievito Secco Istantaneo (20/30 g se fresco)	g	10/15
Acqua	g	550
Olio extra vergine di oliva	g	20/40

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Impastare Focaccia Rustica, lievito ed acqua per 5'. Dopo 3' aggiungere l'olio e passare in 2° vel per 7'. Far riposare l'impasto per 10/15', pezzare (1.000 g per teglie 40x60 cm), stendere in due tempi (10') e distribuire la **Salamoia****. Lasciar lievitare per 60' circa. Cospargere con sale grosso e cuocere a 230°C per 20' circa, a fine cottura capovolgere le focacce e lasciar asciugare per 2/3'.

HAMBURGER

Volume e morbidezza



Farina di grano tenero, grasso vegetale in polvere, zucchero, latte intero in polvere, destrosio, sale iodato protetto PRESAL*, sapientemente miscelati permettono la produzione di ottimi hamburger.

Mix Hamburger	g	1000
Lievito Secco Istantaneo (50 g se fresco)	g	20/30
Acqua	g	400

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Impastare tutti gli ingredienti per 3 minuti e passare in 2° vel per 7', quindi procedere alla pezzatura e formatura dei pastoni. Far riposare l'impasto per 15 minuti e formare a piacere. Lasciar lievitare per 70 minuti circa in cella con umidità. Cuocere a 200°C con valvole chiuse per 15/20 minuti, secondo il peso.

FOCACCIA ai SEMI VARI

Ricchissima di gusto e fibre



Farina di grano tenero, soia, sesamo, mais, segale, lino, miglio, avena, orzo, lievito naturale madre e sale iodato protetto PRESAL*, lecitina di girasole, farina di grano tenero maltato e destrosio sapientemente miscelati con lievito naturale, permettono la produzione di focacce ricchissime di gusto e fibre.

Mix Focaccia ai Semi Vari	g	1000
Lievito Secco Istantaneo (20/30 g se fresco)	g	10/15
Acqua	g	550
Olio extra vergine di oliva	g	20/40

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Impastare Focaccia ai Semi Vari, lievito ed acqua per 5'. Dopo 3' aggiungere l'olio e passare in 2° vel per 7'. Far riposare l'impasto per 10/15', pezzare (1.000 g per teglie 40x60 cm), stendere in due tempi (10') e distribuire la **Salamoia****. Lasciar lievitare per 60' circa. Cospargere con sale grosso e cuocere a 230°C per 20' circa, a fine cottura capovolgere le focacce e lasciar asciugare per 2/3'.

* Sale Iodato Protetto **PreSal®**



Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di Iodio in cottura rendendo il pane: **prodotto Fonte di Iodio**.

Lo Iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico e aiuta fondamentalmente per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

** **Salamoia**: emulsionare - per teglia - 100 g di acqua, 100 g di olio di oliva, 15 g di sale Presal.



Le Miscele per Ristorazione

PASTA SMART

Tempo d'impasto breve

Farina di grano tenero specifica per la produzione di pasta fresca tradizionale, ripiena e all'uovo. Indicata sia per l'uso manuale che con impastatrici o trafilatrici. Tempo di impasto breve.

Di aspetto ruvido, ha la caratteristica di resistere alla cottura e di trattenere il condimento.

PASTA SMART Semola

Massima tenuta in cottura

Accurata miscela dei migliori grani duri con grano tenero e glutine, specifica per ottenere il massimo risutato in termini di tenuta in cottura per una pasta sempre al dente, con gusto insuperabile.

Indicata per produzioni di pasta di semola, con le medesime caratteristiche di **Pasta Smart**.

MOLITUM Grano Duro Arso

Sapore tostato

Accurata miscela dei migliori grani duri che con una semplice tostatura simile alla torrefazione del caffè, conferiscono sentori di tostato ed affumicato.

Indicata per produzioni di pasta fresca.

GNOCCO SMART

Pratico e veloce

Farina di patate (51%), farina di grano tenero, latte scremato in polvere, tuorlo d'uovo e sale miscelati tra loro per la preparazione di gnocchi.

Versare gradualmente 800 g di **Gnocco Smart** in 1 litro di acqua fredda; (si raccomanda di non fare l'operazione inversa). Impastare per 5', fino ad ottenere una massa omogenea.

Lasciar riposare per 10' e procedere come d'abitudine.



Prodotti Complementari

MOLITUM RISO VENERE

Per caratterizzare
la vostra abituale produzione

La farina di Riso Venere è un prodotto 100% italiano, garantito dalla cooperativa agricola Sapise, ottenuto dalla macinazione tradizionale a pietra. La farina mantiene le caratteristiche organolettiche del chicco e conferisce al prodotto finale il colore viola.



SPOLVERO

Per velocizzare la stesura

La miscela di particolari grani duri rendono indispensabile **Spolvero** per velocizzare e facilitare la stesura e la cottura delle pizze.



MULTICEREALI Nucleo

Per caratterizzare
la vostra abituale produzione

Un nucleo composto da farine di fiocchi: avena, segale, farro, grano saraceno, orzo, crusca di grano tenero e germe di grano tenero.

Da aggiungere all'impasto in misura del 15% circa.



Lievito Secco Istantaneo

ad Elevata Attività

Il prodotto è confezionato sotto vuoto. Una volta aperto, il pacchetto può essere conservato ben chiuso a temperatura di refrigerazione (0°-10°C) per altre sei settimane senza subire perdite di potere fermentativo.

INDICAZIONI DI UTILIZZO: Mescolare con farina prima di aggiungere altri ingredienti.





I Condimenti del Gusto

Funghi Champignon affettati al naturale



Prodotto Comunitario Lavorato dal Fresco

Ingredienti: funghi coltivati (agaricus bisporus) 47%, acqua. Additivi: Conservanti: sale – Acidificanti/Antiossidanti: acido citrico (E330) – acido L-ascorbico (E300).



Funghi Champignon trifolati in Olio



Prodotto Comunitario Lavorato dal Fresco

Ingredienti: funghi coltivati (agaricus bisporus) 62,5%, olio di semi di girasole, olio di semi di soia, sale, amido di riso. Esaltatori di sapidità: glutammato monosodico (E621). Aromi naturali: miscela di spezie in proporzione variabile: aglio, cipolla, pepe, prezzemolo.



Cipolle a Fette pronta all'uso

Cipolla fresca tagliata a fette, brasata, pastorizzata e confezionata in buste "Alta Barriera"; pronta all'uso.

Ingredienti: Cipolla 99,84%, Acido citrico 0,16%.

Le varietà di cipolle impiegate: Liria, Medio grano Olimpia, grano Oro, Vaquero e Granero.

Vantaggi: 100% utilizzabile, nessun calo peso, si conserva a temperatura ambiente, nessuna acidità tipica della cipolla cruda, non si brucia in forno.



Antipasto "Alla Zingara" in olio di semi di girasole

Ingredienti: 54%: peperoni 28%, funghi coltivati (agaricus bisporus) 30%, funghi di muschio (volvaria volvacea) 10%, cuori di carciofo 10%, olive verdi denocciolate 5%, olive nere denocciolate 5%, capperi, olio di semi di girasole, acqua. Additivi: Conservanti: aceto di vino - Esaltatore di sapidità: sale – Acidificanti/Antiossidanti: acido citrico (E330) – acido L-ascorbico (E300) - acido lattico (E270).



Spicchi di Carciofo al naturale



Ingredienti: spicchi di carciofo 52%, acqua. Additivi: Esaltatore di sapidità: sale – Acidificanti/Antiossidanti: acido citrico (E330) – acido L-ascorbico (E300).



Spicchi di Carciofo trifolati in Olio di Semi di Girasole



Ingredienti: spicchi di carciofo 52%, olio di semi di girasole, acqua. Additivi: Conservanti: aceto di vino. Esaltatore di sapidità: sale – Acidificanti/Antiossidanti: acido citrico (E330) – acido L-ascorbico (E300), acido lattico (E270). Aromi naturali: miscela di spezie in proporzione variabile: aglio, prezzemolo.



Cuori di Carciofo 30/40 al naturale



Ingredienti: cuori di carciofo 52%, acqua. Additivi: Esaltatore di sapidità: sale – Acidificanti/Antiossidanti: acido citrico (E330) – acido L-ascorbico (E300).



Fettine di Carciofo al naturale



Ingredienti: fettine di carciofo 52%, acqua. Additivi: Esaltatore di sapidità: sale – Acidificanti/Antiossidanti: acido citrico (E330) – acido L-ascorbico (E300).



Funghi Champignon affettati al naturale



Ingredienti: funghi prataioli coltivati (agaricus bisporus), acqua, sale, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300.



Funghi Champignon CREMA - trifolati in Olio



Ingredienti: funghi prataioli coltivati (agaricus bisporus) 80%, olio di semi di girasole, sale, spezie: prezzemolo, cipolla, aglio, pepe; aromi, correttore di acidità: E330; antiossidante: E300.



I Condimenti del Gusto

POMODORI PELATI

Prodotto in Italia esclusivamente con pomodoro di origine Italiana.

Pomodori pelati lavorati solo dal fresco, colti nella stagione estiva per avere frutti all'apice della maturazione e delle loro peculiarità organolettiche.

Tutti attentamente selezionati a mano, coltivati e lavorati in Italia dove tradizione e artigianalità si sposano con l'innovazione. I nostri pelati vengono prodotti senza l'aggiunta di antiossidanti, con cicli di lavorazione e sterilizzazione specifici per la perfetta conservazione del pomodoro.



POLPA fine di POMODORO

Prodotto in Italia esclusivamente con pomodoro di origine Italiana.

Prodotto di qualità superiore. I pomodori freschi vengono raccolti, rigorosamente selezionati, lavati, tagliati in pezzi molto piccoli e, infine, finemente setacciati.

La polpa è ottenuta unendo i pezzetti finissimi al succo dei migliori pomodori maturati naturalmente al sole e lavorati esclusivamente nei mesi estivi con lo scopo di mantenere tutta la freschezza del frutto appena colto.

Un prodotto unico, ricco di consistenza, che offre un'ottima resa e la naturale fragranza del pomodoro fresco, grazie ad un innovativo processo di sterilizzazione elettrica, fondamentale per mantenere immutate le proprietà organolettiche del lavorato.



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

AB Mauri Italy S.p.A. Società Benefit
via San Pietro 19/A - 25033 Cologne (BS)
Tel 030 7058711
abitalmill@abmauri.com
www.italmill.com
abitalmill  - AB Italmill 

