



PASTA
Life

PASTA LIFE
FARINE PER PASTA

PASTA LIFE
PASTA FLOURS



FARINE PER PASTA

PASTA FLOURS

25kg



Una linea di farine sviluppate sulle esigenze dei maestri pizzaioli, farine di alta qualità, senza additivi, 100% naturali, prive di miglioratori, agenti di trattamento, enzimi aggiunti e conservanti. Le farine vengono prodotte tramite la creazione di miscele di grani pregiati provenienti da agricoltura locale (Provincia di Parma) e grani nord americani con alto contenuto proteico per garantire un'ottima stabilità e un alto assorbimento di liquidi, favorendo l'estensibilità ottimale.

5kg

Semola di grano duro

*Ideale per la produzione della tradizionale pasta italiana, consistente e dal sapore ricco, con elevata resistenza alla cottura ad alto tenore proteico.
Per pasta ripiena, pasta lunga e sfoglia, semolino, gnocchi. Da utilizzare tal quale o in miscela con 00 Pasta Fresca per rendere l'impasto più lavorabile e per ridurre i tempi di cottura.*

Durum wheat semolina

*Ideal for the production of traditional Italian pasta, with a rich flavour and texture, with high baking strength and high protein content.
For filled pasta, long pasta shapes, pasta leaves, semolino, gnocchi. It may be used on its own or mixed with 00 Fresh Pasta flour to make the dough more pliable and reduce cooking time.*



Semola Rimacinata

*Impiegata come la semola nella produzione di pasta fresca.
Il suo utilizzo principale è però rivolto alla panificazione per la realizzazione del pane pugliese.*

Remilled semolina

Used like semolina for the preparation of fresh pasta. Its primary use, however, is in bread making for the preparation of Sicilian and Pugliese bread.



00 Pasta Fresca

Ideale per pasta fresca tradizionale, ripiena e al torchio. Perfetta sia per l'uso manuale che per impastatrici e trafilatrici. Tempo di impasto breve. La pasta mantiene la naturale colorazione gialla per molti giorni, senza ingrigire. La sfoglia si presenta ruvida e di conseguenza trattiene al meglio il condimento, resiste bene alla cottura e alla doppia cottura. Si miscela in maniera ottimale con la semola.

00 Fresh Pasta

Ideal for traditional fresh pasta, filled or extruded. Perfect for manual use as well as for dough mixers and extruders. Short dough mixing time. The dough will retain its yellow colour for many days, without turning grey. It gives pasta a rough surface that can better support sauces and withstand cooking and double cooking. It blends perfectly with semolina.



00 Granito

Assenza di puntatura, granulometria uniforme, indicato per tutti i tipi di pasta fresca ed anche per la produzione di gnocchi e per lo spolvero.

00 Granito

Free from specks, uniform particle size, this flour is designed for all types of fresh pasta, gnocchi and for dusting.



A range of flours to meet the needs of master pizza makers, high quality flours, additive free, 100% natural, without improvers, treatment agents, added enzymes and preservatives. Our flours are made with a mixture of fine locally-sourced wheats (from the province of Parma) and North-American wheats with high protein content, to guarantee excellent stability and high liquid absorption, resulting in optimal extensibility.



PASTA Life

Gamma prodotti

Product range

	Sacchi da 5kg Bags	Sacchi da 25kg Bags
Pezzi per pallet/Bags per pallet	108	40
Strati per pallet/Layers per pallet	16	8
 Semola di grano duro <i>Durum wheat semolina</i>	8008515680054	8008515264001
 Semola Rimacinata <i>Remilled semolina</i>	8008515260003	8008515216000
 00 Pasta Fresca <i>00 Fresh Pasta</i>	8008515337002	8008515084005
 00 Granito <i>00 Granito</i>	8008515051007	8008515007004