

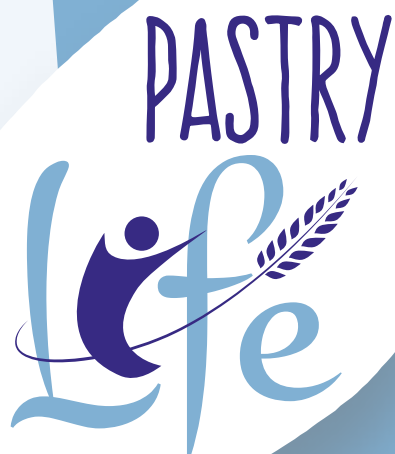


PASTRY
Life

FARINE PER
PASTICCERIA

FLOUR
FOR PASTRY





FARINE PER PASTICCERIA

FLOUR FOR CONFECTIONERY USE

25kg



Una selezione di farine per maestri pasticceri, per chi vuole diventarlo, per chi vuole offrire al suo cliente pasticceria di qualità. Farine ottenute da varietà di grani accuratamente selezionati, studiate per garantire con costanza risultati di altissima qualità, versatilità e semplicità d'utilizzo

A selection of flour for pastry chefs, for those who want to become one, for those who want to offer customers quality pastry. Flour made from variety of carefully selected grains, designed to produce consistently high quality, flexibility and ease of use.

5kg

Pasta Frolla

Questa farina è prodotta con una miscela di grani specifici per la produzione della pasta frolla. Farina poco proteica con una perfetta elasticità che permette alla frolla di mantenere la giusta friabilità e consistenza per evitare che si sbricioli successivamente.

Shortbread

This flour is produced with a mixture of specific grain for the production of the short pastry. Flour fal low protein content with perfect elasticity which allows the pastry to keep the right consistency and friability to avoid later crumble.



Consigliata per Pasta Frolla, Pasta brisée, Waffles, Crostate, Biscotti, Frolle dolci e salate, Crepes, Gaufres e Pasticceria da the

Recommended for Short pastry, crust, Waffles, tarts, biscuits, pastries and breads Frolle, Crepes, Gaufres and Tea pastry

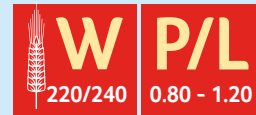


Torte soffici

Questa farina è indicata per tutti i tipi di torte anche con lievitazione istantanea con lievito chimico. Adatta alla produzione di Pan di Spagna. Si caratterizza per la grande facilità di utilizzo, l'impasto risulta con una alveolatura regolare, fine e soffice.

Soft cakes

This flour is suitable for all types of cakes also with flash with chemical leavening yeast. For the production of sponge cake. It is characterized by ease of use, the mixture is adjusted with a large bubbles, fine and soft.



Consigliata per Pan di Spagna, Ciambelle, Bigné, Plum cake, Torta margherita, Torta Paradiso, Frittelle, Zeppole e dolci fritti

Recommended for Sponge cake, donuts, Beignets, Plum cake, Daisy Cake, Cake Heaven, fritters, fried cakes and Zeppole



Paste lievitate e Sfoglie

Questa farina è prodotta con una miscela di grani canadesi, americani ed europei specifici per la produzione di paste lievitate e brioches garantendo una eccezionale estensibilità della maglia glutinica. L'impasto è in grado di sopportare lunghe lievitazioni.

Leavened doughs and puff pastries

This flour is made from a blend of Canadian grains, Americans and Europeans specific for the production of leavened pastries and croissants, ensuring an exceptional extensibility of gluten network. The dough and 'able to withstand long rising.



Consigliata per Croissant, Brioches, Pasta Sfoglia, Cannoli, Millefoglie, Voulevant e Ventagli.

Recommended for Croissants, brioches, Puff Pastry, Cannoli, Yarrow, voulevant.

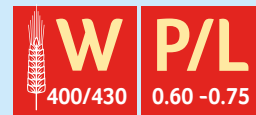


Panettoni

Questa farina è ottenuta attraverso una selezione di grani canadesi e americani di altissima qualità, macinati attraverso un processo di macinazione lungo e lento che mantiene inalterate le loro qualità proteiche. La farina dona all'impasto una lavorabilità eccezionale, una struttura della mollica regolare ed una ottima capacità di supportare i liquidi, donando agli impasti la possibilità di mantenere un alto contenuto di grassi aggiunti ottenendo così uno sviluppo ottimale del prodotto finito.

Panettoni

This flour is obtained through a selection of Canadian and American high quality grains, milled through a grinding process is long and slow that maintains their protein quality. The flour gives the dough an exceptional workability, a regular structure of the crumb and a good ability to support the liquid, the doughs giving the possibility to keep a high content of added fat thus obtaining an optimal development of the finished product.



Consigliata per Panettoni, Pandoro, Colombe e Babà

Recommended for Panettoni, Pandoro, Easter cake and Babà



Manitoba

Farina ottenuta dalla macinazione dei migliori grani di forza nordamericani, per impasti a lavorazione indiretta o a lunga lievitazione. Ideale per aumentare il tenore proteico e migliorare la maglia glutinica dei lievitati.

Manitoba

Flour obtained from the milling of the best North American strong grains, to be mixed by indirect treatment or long rising. Ideal to increase the protein content and improve the gluten texture of leavened gluten.



Consigliata per Panettoni, Pandori, Colombe Pasquali di alta qualità.

Recommended for High quality Panettoni, Pandori, Easter cake.

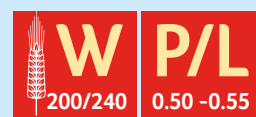


Integrale

Farina integrale per dolci dedicata alla produzione di dolci integrali ricchi di fibre e sapore

Whole wheat

Whole wheat flour for cakes dedicated to producing integral rich in fiber and sweet flavor.





PASTRY 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
 Pasta frolla <i>Shortbread</i>	8008515198009 198	8008515193004 193
 Torte soffici <i>Soft cakes</i>	8008515205004 205	8008515199006 199
 Paste lievitate e sfoglie <i>Leavened doughs and puff pastries</i>	8008515207008 207	8008515206001 206
 Panettoni	8008515209002 209	8008515208005 208
 Manitoba	8008515270002 270	8008515805006 049
 Integrale <i>Whole Wheat</i>	8008515212002 212	8008515202003 202