



PIZZA Life

PIZZA LIFE
FARINE PER PIZZERIA

PIZZA LIFE
PIZZERIA FLOURS

PIZZA
Life

FARINE PER PIZZERIA

PIZZERIA 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.

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.

5kg

Farina di grano tenero Pizza - Bianco

Le farine per Pizza bianco ideali per la preparazione di impasti diretti di breve durata e che richiedono una lievitazione fino a 12 ore. Il buon contenuto di glutine rende queste farine versatili e ideali per la preparazione di pizza italiana al piatto, pizza in teglia e focacce.
Temperature 20° - 22° C Umidità consigliata 65% - 68% (temperatura ad umidità ambiente).
Le condizioni di conservazione della farina determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina.

Pizza - Bianco Wheat flour

Pizza bianco flours, ideal for the preparation of direct doughs with a leavening time of up to 12 hours. Their gluten content makes these flours versatile and ideal for the preparation of round pizzas, tray pizzas and focaccia.
Temperature 20° - 22° C Recommended humidity 65% - 68% (temperature at ambient humidity). Flour storage conditions will determine behaviour and yield during use. Incorrect storage can affect the technical potential of the flour.



Conservazione dell'impasto in cella a 0/4 °C per 20 ore.
Store the dough in a cold room at 0/4 °C for 20 hours.

Farina di grano tenero Speciale Pizza - Arancio

Le Farine Speciale Pizza arancio ideali per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione dalle 12 alle 24 ore. Queste farine sono ideali per la preparazione di pizza italiana al piatto, pizza al metro, pizza in teglia, pizza in pala alla romana e focacce.
Temperature 20° - 22° C Umidità consigliata 65% - 68% (temperatura ad umidità ambiente).
Le condizioni di conservazione della farina determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina.

Special pizza - Arancio Wheat flour

Speciale Pizza arancio flours are ideal for the preparation of doughs that require 12 to 24 hour leavening time. These flours are ideal for the preparation of round pizza, pizza by the metre, tray pizza, Roman style pizza and focaccia.
Temperature 20° - 22° C Recommended humidity 65% - 68% (temperature at ambient humidity). Flour storage conditions will determine behaviour and yield during use. Incorrect storage can affect the technical potential of the flour.



Conservazione dell'impasto in cella a 0/4 °C per 1-2 giorni.
Store the dough in a cold room at 0/4 °C for 1-2 days.

Farina di grano tenero Extra Pizza - Azzurro

Le farine Extra Pizza Azzurro ideali per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione oltre le 24 ore. Queste farine sono consigliate per la preparazione di pizza italiana al piatto, pizza al metro, pizza in teglia e per impasti ad alta idratazione. Ideali anche per il rinforzo di altre farine.
Temperature 20° - 22° C Umidità consigliata 65% - 68% (temperatura ad umidità ambiente).
Le condizioni di conservazione della farina determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina.

Extra pizza - Azzurro Wheat flour

Extra Pizza Azzurro flours are ideal for the preparation of doughs that require a leavening time of over 24 hours. These flours are recommended for the preparation of round pizza, pizza by the metre, tray pizza and high-moisture doughs. Also ideal for strengthening other flours.
Temperature 20° - 22° C Recommended humidity 65% - 68% (temperature at ambient humidity). Flour storage conditions will determine behaviour and yield during use. Incorrect storage can affect the technical potential of the flour.



Conservazione in cella dell'impasto a 0/4 °C per 1-3 giorni.
Store the dough in a cold room at 0/4 °C for 1-3 days.



PIZZA 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
 <p>Farina Di Grano Tenero Pizza - Bianco <i>Pizza - Bianco Wheat Flour</i></p>	8008515362004	8008515341009
 <p>Farina di grano tenero Speciale Pizza - Arancio <i>Special Pizza - Arancio wheat flour</i></p>	8008515358007	8008515111008
 <p>Farina di grano tenero Extra Pizza - Azzurro <i>Extra Pizza - Azzurro wheat flour</i></p>	8008515360000	8008515340002

