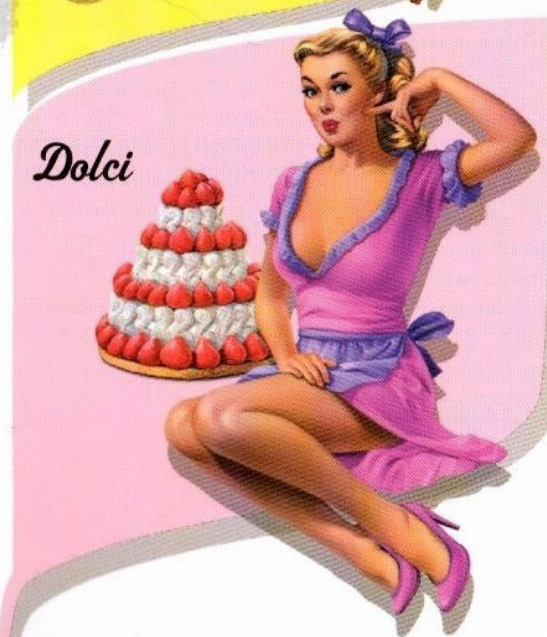
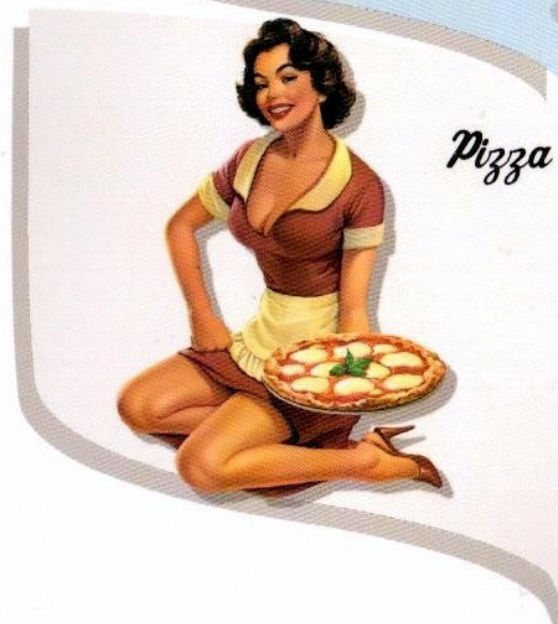


Catalogo prodotti



L'Azienda

Selezione Casillo, azienda del Gruppo Casillo leader mondiale nella commercializzazione e trasformazione del grano duro, porta in tavola tradizione, innovazione e bontà in tutte le sue forme; Una vasta gamma di Semole e Farine sono offerte a panettieri, pastai, pizzaioli e pasticceri, per realizzare artigianalmente e con grande passione ogni specialità. Un obiettivo importante su cui il gruppo Casillo sta investendo molto, dedicando tutto il suo sapere, è quello di diffondere la preziosità di una materia prima come la semola di grano duro; Semole accuratamente selezionate, infatti, vengono utilizzate non solo nel settore tradizionale della panificazione ma anche in pasticceria e pizzeria con risultati sorprendenti. La qualità degli sfarinati, insieme ai più avanzati processi produttivi, fanno di Selezione Casillo un sicuro punto di riferimento nel mercato degli sfarinati.

STRUTTURA DEL BUSINESS

Con un innovativo approccio al mercato Selezione Casillo ha sviluppato un sistema di offerta ampio e innovativo fatto di **strutture e servizi** pensati per sviluppare efficacemente il business.

1. Una gamma di prodotti completa

Il prodotto prima di tutto; un vasto assortimento di materie prime per rispondere a tutte le esigenze degli artigiani; Farine e semole per panifici, pasticcerie, pizzerie e pastifici, Olii, Rossi e Zuccheri, Farine di altri cereali (Farina di Soia, Farro, Kamut, Mais) etc.

2. Sicurezza e qualità costante

Quantità e qualità possono convivere in piena armonia; una struttura specializzata e "dedicata" per assicurare i più elevati standard qualitativi:

- si lavora solo con **prodotti naturali** e **sistemi di certificazione** che assicurano il controllo integrale della filiera;
- un **laboratorio** accreditato "ACCREDIA" che garantisce l'assoluta salubrità del prodotto;
- un **panificio sperimentale** in cui testare le materie prime e sperimentare nuovi processi di lavorazione;
- **tecnologie** applicate che sviluppano e migliorano i processi produttivi;
- elevata **capacità di stoccaggio**.

3. Servizio logistico

Come, quando e dove. Perché tutto sia sempre sotto controllo. Un'interfaccia flessibile in grado di gestire ordini con sistemi tradizionali (fax, e-mail) o innovativi (on line ordering), che garantiscono consegne precise e puntuali. Una piattaforma logistica di 10.000 posti pallets che assicura flussi di trasporto frequenti, intelligenti con ottimizzazione dei costi.

4. Assistenza pre e post vendita

Formazione e informazione, attraverso giornate dimostrative, corsi di aggiornamento, seminari sull'evoluzione del mercato e delle tecnologie produttive. Nella fase successiva alla vendita un servizio di assistenza tecnica è a disposizione del cliente mediante operatori specializzati e un numero verde.

5. Servizi di marketing geolocalizzati

Selezione Casillo agisce insieme ai propri clienti analizzando, pianificando e implementando attività di marketing direttamente sul territorio, perché conoscere la propria zona e operare localmente rende più efficaci ed efficienti le decisioni e le attività di comunicazione, vendita e servizio ai Clienti.

6. Edutainment

Education + Entertainment. In un'unica parola, corsi di formazione di tipo tecnico/produttivo. Selezione Casillo con aziende specializzate in formazione e consulenza aziendale, organizza corsi specifici sulle migliori modalità di lavorazione dei prodotti e sulle nuove tecniche di lavorazione dei prodotti di Alta Gamma.

Inoltre il gruppo apre le porte a clienti e visitatori organizzando eventi che consentono di far conoscere tutte le strutture: dai molini al laboratorio passando per il reparto di confezionamento fino al centro di ricerca e sviluppo al fine di trasmettere la passione per un mondo fatto di innovazione nella tradizione che contraddistingue il gruppo Casillo da oltre 50 anni.



THE COMPANY. Selezione Casillo is part of the Casillo Group, a world leader in the marketing and processing of durum wheat, and brings to the table tradition, innovation and high quality in all its forms. A wide range of different types of semolina and flour is now available to bakers, pasta and pizza makers, and pastry cooks, for the perfect artisanal preparation of every kind of speciality. Using all of its knowhow, the Casillo Group is heavily invested in the goal of making the quality of a raw material like durum wheat semolina flour better known. Carefully selected types of semolina are being used outside the traditional bakery sector in pastry and pizza making with amazing results. The quality of the flour products and the latest production processes make Selezione Casillo a guaranteed point of reference in the flour market.

BUSINESS STRUCTURE

Using a new market approach, Selezione Casillo has developed a large-scale innovative system that can offer facilities and services designed to effectively increase business.

1. A complete range of products

The product is first and foremost, a wide range of raw materials that meets all the needs of artisans: flour and semolina for bakeries, pastry shops, pizzerias and pasta production, oils, tomato products and sugars, as well as other flours like soy flour, spelt, khorasan wheat, cornflour and more.

2. Certainty and consistent quality

Quantity and quality coexist in harmony. A dedicated and specialized structure ensures the highest standards of quality:

- only natural products are used and certification systems guarantee full control of the entire production process;
- an accredited laboratory, "ACCREDIA", guarantees the absolute wholesomeness of the product;
- an experimental bakery to test raw materials and try out new production processes;
- applied technologies develop and improve production processes;
- high storage capacity.

3. Logistics service

How, when and where - so that everything is always under control: a flexible interface manages orders via both traditional systems (fax, e-mail) and new systems (online ordering), in order to guarantee accurate and punctual deliveries. A logistics platform of 10,000 pallets ensures a transport flow that is frequent and intelligent, with excellent cost optimization.

4. Pre and post-sales assistance

Training and information through demonstration days, refresher courses, and seminars on market development and production technology keep customers up-to-date. While an after-sales technical support service with specialized operators and a toll-free number is also available.

5. Location-based marketing services

Selezione Casillo works with customers in their own area by analyzing, planning and carrying out marketing activities: knowing your own zone and working locally makes decision-making and customer communications, sales and service more effective and efficient.

6. Edutainment

Education + Entertainment together create just one word for technical/productive training courses.

In collaboration with companies specializing in company training and consulting, Selezione Casillo organizes specific courses on how best to manufacture products and about new processing techniques for high-end products.

In order to communicate the traditional passion for a world of innovation that has been an integral part of the Casillo Group for over 50 years, the Group opens its doors to customers and visitors by organizing events that help to make all of its structures familiar: from the mills to the laboratory, and from the packing department to the research and development centre.



DAS UNTERNEHMEN. Das Unternehmen Selezione Casillo gehört zur Gruppe Casillo, dem weltweiten Marktführer im Handel und in der Verarbeitung von Hartweizen. Es bietet Tradition, Innovation und Qualität in all ihren Formen.

Es bietet eine breite Palette aus Grieß- und Mehlsorten für Bäcker, Hersteller von Teigwaren, Pizzabäcker und Konditoren, damit alle möglichen Spezialitäten handwerklich und mit großer Leidenschaft angefertigt werden können. Die Gruppe Casillo investiert viel darin, den Hartweizengrieß als wertvollen Rohstoff bekannt zu machen, und widmet diesem wichtigen Ziel sein gesamtes Fachwissen. Sorgfältig ausgewählte Grießarten werden nämlich nicht nur im traditionell bekannten Bereich des Brotbackens, sondern auch für Süßspeisen und Pizza eingesetzt und führen zu überraschenden Ergebnissen. Die Qualität des Mehls und die modernsten Herstellungsmethoden machen Selezione Casillo zu einem verlässlichen Bezugspunkt auf dem Markt des Mehls.

BUSINESS-STRUKTUR

Mit einem innovativen Ansatz gegenüber dem Markt hat Selezione Casillo ein breitgefächertes und innovatives Angebotssystem entwickelt, das aus Strukturen und Dienstleistungen zur erfolgreichen Entwicklung des Geschäfts besteht.

1. Eine vollständige Produktpalette

Am wichtigsten ist das Produkt. Eine reiche Auswahl an Rohstoffen kommt allen Ansprüchen der Handwerker entgegen: Mehl und Grieß für Bäckereien, Konditoreien, Pizzerias und Teigwarengeschäften, Öle, Tomatensoßen und Zucker, Mehl aus anderen Getreidesorten (Soja, Dinkel, Kamut, Mais) usw.

2. Seguridad y constante Calidad

Quantität und Qualität können harmonisch miteinander bestehen. Eine eigene, spezialisierte Einheit stellt höchste Qualitätsstandards sicher:

- Es werden ausschließlich natürliche Produkte und Zertifizierungssysteme eingesetzt, die eine ganzheitliche Kontrolle der Produktionskette gewährleisten.
- Das akkreditierte Laboratorium "ACCREDIA" garantiert die einwandfreie, gesundheitsfördernde Wirkung des Produkts.
- In einer Versuchsbäckerei können die Rohstoffe getestet und neue Verarbeitungsmethoden ausprobiert werden.
- Die eingesetzten Technologien entwickeln die Fertigungsprozesse weiter und verbessern sie.

3. Logistik-Dienste

Wie, wann und wo. Alles muss immer unter Kontrolle sein. Über eine flexible Benutzeroberfläche können Bestellungen auf über traditionelle (Fax, E-Mail) oder innovative Systeme (Online-Bestellung) aufgegeben werden, wobei präzise und pünktliche Lieferung garantiert werden. Eine logistische Plattform mit Platz für 10.000 Transportpaletten gewährleistet häufige, intelligente Transporte und eine Optimierung der Kosten.

4. Kundenservice vor und nach dem Verkauf

Bildung und Information durch Demonstrationstage, Schulungskurse, Seminare über die Entwicklung des Markts und der Herstellungstechnologien. In der Phase nach dem Verkauf steht dem Kunden über spezialisierte Fachkräfte und eine Hotline ein technischer Dienst zur Verfügung.

5. Geolokalisierte Marketing-Dienste

Selezione Casillo handelt gemeinsam mit seinen Kunden, analysiert, plant und führt Marketingaktivitäten direkt vor Ort aus, da die Entscheidungen und Tätigkeiten zur Kommunikation, zum Verkauf und für den Kundendienst erfolgreicher und wirksamer sind, wenn man das eigene Gebiet kennt und auf lokaler Ebene tätig ist.

6. Edutainment

Education + Entertainment. In einem einzigen Wort Fortbildungskurse zur Technik und zur Herstellung.

Selezione Casillo organisiert mit Betrieben, die sich auf die Schulung und Beratung von Unternehmen spezialisiert haben, spezielle Kurse über die besten Verarbeitungsmethoden der Produkte und neue Verarbeitungstechniken für die Produkte der besten Qualitätsklasse.

Außerdem öffnet die Gruppe Kunden und Besuchern die Tore und organisiert Events, bei denen man alle Strukturen besichtigen kann: von den Mühlen über die Abteilung für die Verpackung bis zum Laboratorium und bis hin zur Abteilung für Forschung und Entwicklung. So möchte das Unternehmen seine Leidenschaft für eine innovative Welt weitergeben und gleichzeitig die Tradition wahren, die seit über 50 Jahren die Gruppe Casillo prägt.



LA EMPRESA. Selezione Casillo, empresa del Grupo Casillo, líder mundial en la comercialización y transformación del trigo duro, lleva a la mesa la tradición, la innovación y el gusto en todas sus formas. Ofrecen una vasta gama de Sémolas y Harinas para panaderos, fabricantes de pastas, pizzeros y pasteleros, para que puedan realizar artesanalmente y con gran pasión todas sus especialidades. Un objetivo importante en el que el Grupo Casillo está invirtiendo mucho, dedicando todos sus conocimientos, es en difundir el valor de una materia prima como la sémola de trigo duro. De hecho, las sémolas seleccionadas cuidadosamente, se utilizan tanto en el sector tradicional de la panificación como en pastelería y pizzería, consiguiendo resultados sorprendentes. La calidad de los farináceos, junto a los procesos productivos más avanzados convierten a Selezione Casillo en un punto firme de referencia en el mercado de los farináceos.

ESTRUCTURA DEL BUSINESS

Con una actitud innovadora hacia el mercado, Selezione Casillo ha creado un sistema de oferta amplio e innovador formado por estructuras y servicios pensados para desarrollar el business de forma eficaz.

1. Una gama completa de productos

El producto por encima de todo. Un vasto surtido de materias primas para responder a todas las exigencias de los artesanos: Harinas y Sémolas para panaderías, pastelerías, pizzerías y fábricas de pasta, Aceites, Salsas de tomate y Azúcar, Harinas de otros cereales (Harina de Soja, Farro, Kamut, Maíz) etc.

2. Seguridad y calidad constantes

Calidad y cantidad pueden convivir en plena armonía. Una estructura especializada y "dedicada" para garantizar los estándares cualitativos más elevados:

- se trabaja solamente con productos naturales y sistemas de certificación que garantizan el control integral de la cadena de producción;
- un laboratorio acreditado "ACCREDIA" que garantiza la salubridad absoluta del producto;
- una panadería experimental donde se testan las materias primas y se experimentan procesos nuevos de elaboración;
- tecnologías aplicadas que desarrollan y mejoran los procesos productivos;
- elevada capacidad de almacenamiento.

3. Servicio logístico

Cómo, cuándo y dónde. Para que todo esté siempre controlado. Una interfaz flexible capaz de gestionar pedidos con sistemas tradicionales (fax, e-mail) o innovadores (pedidos on line), que garantizan entregas precisas y puntuales. Una plataforma logística que alberga 10.000 palés que garantiza flujos de transporte frecuentes e inteligentes, optimizando los costes.

4. Asistencia pre y post venta

Formación e información mediante jornadas demostrativas, cursos de actualización, seminarios sobre la evolución del

mercado y de las tecnologías productivas. En la fase sucesiva a la venta se pone a disposición del cliente un servicio de asistencia técnica formado por operadores especializados y un número gratuito.

5. Servicios de marketing localizados geográficamente

Selezione Casillo trabaja con sus clientes analizando, planificando e implementando actividades de marketing directamente en el territorio, porque conocer la zona y operar localmente hace que sean más eficaces y eficientes las decisiones y las actividades de comunicación, venta y servicio al Cliente.

6. Edutainment

Educación + Entretenimiento. En una palabra, cursos de formación de tipo técnico/productivo.

Selezione Casillo organiza cursos específicos con empresas especializadas en formación y asesoramiento empresarial, sobre las mejores modalidades de elaboración de los productos y sobre las nuevas técnicas de elaboración de productos de Alta Gama.

Además, el Grupo abre sus puertas a clientes y visitantes mediante la organización de eventos para presentar todas las estructuras: desde los molinos al laboratorio, pasando por la sección de embalaje hasta el centro de investigación y desarrollo, con el objetivo de transmitir la pasión por un mundo hecho de innovación en la tradición, que acompaña al Grupo Casillo desde hace más de 50 años.



LA SOCIÉTÉ. Selezione Casillo, société du Groupe Casillo leader mondial en commercialisation et transformation de blé dur, met la tradition, l'innovation et l'excellence sous toutes ses formes au service de la gastronomie.

Une large gamme de Semoules et de Farines sont proposées aux boulangers, producteurs de pâtes, pizzaiolos et pâtisseries pour réaliser artisanalement et passionnément leurs spécialités. Un objectif important sur lequel le groupe Casillo investit fortement, en dédiant tout son savoir: faire part de la valeur d'une matière première comme la semoule de blé dur. Des semoules minutieusement sélectionnées, en effet, sont utilisées non seulement dans le secteur traditionnel de la boulangerie, mais aussi en pâtisserie et pizzeria avec des résultats étonnants. La qualité des farines, avec les processus de production les plus avancés, font de Selezione Casillo une valeur sûre sur le marché des farines.

STRUCTURE DE L'ACTIVITÉ COMMERCIALE

Avec une approche innovante du marché, Selezione Casillo a développé un système d'offre étendu et innovant, basé sur des structures et services destinés à développer efficacement l'activité.

1. Une gamme de produit complète

Le produit avant tout. Un large assortiment de matières premières pour répondre à toutes les exigences des artisans: Farines et Semoules pour boulangeries, pâtisseries, pizzerías et fabricants de pâtes, Huiles, Sauces et Sucres, Farines d'autres céréales (Farine de soja, Epeautre, Kamut, Maïs), etc.

2. Sécurité et qualité constante

La quantité et la qualité peuvent cohabiter en totale harmonie. Une structure spécialisée et « dédiée » pour assurer les plus hauts standards qualitatifs:

- la société ne travaille qu'avec des produits naturels et des systèmes d'homologation qui assurent un total contrôle de la filière;
- un laboratoire accrédité « ACCREDIA », qui garantit une salubrité absolue du produit;
- un laboratoire de boulangerie pour tester les matières premières et expérimenter de nouveaux procédés de transformation;
- des technologies appliquées qui développent et améliorent les processus de production;
- haute capacité de stockage.

3. Service logistique

Comment, quand et où. Pour que tout soit toujours sous contrôle. Une interface flexible qui permet d'honorer les commandes avec des systèmes traditionnels (fax, courrier électronique) ou innovants (commande en ligne), qui garantissent des livraisons précises et ponctuelles. Une plateforme logistique de 10 000 postes palettes qui assure des flux de transport fréquents, sensés, avec une optimisation des coûts.

4. Assistance avant et après-vente

Formation et information par le biais de journées de démonstration, cours de mise à niveau, séminaires sur l'évolution du marché et des technologies de production. Après la vente, un service d'assistance technique est à la disposition du client avec des opérateurs spécialisés et un numéro vert.

5. Services de marketing géolocalisés

Selezione Casillo opère avec ses clients en analysant, planifiant et en mettant en œuvre des activités de marketing directement sur le territoire, parce que connaître sa propre région et opérer localement renforce l'efficacité et la rentabilité des décisions et des opérations de communication, vente et service au client.

6. « Edutainment »

Educación + Entretenimiento. En un mot, cours de formation de type technico-productif.

Selezione Casillo avec des sociétés spécialisées en formation et conseil en entreprise, organise des cours spécifiques sur les meilleures modalités de travail des produits et sur les nouvelles techniques de transformation des produits haut de gamme.

Le Groupe ouvre également ses portes aux clients et visiteurs en organisant des manifestations qui permettent de faire connaître toutes les structures: des moulins au laboratoire, en passant par l'atelier de conditionnement jusqu'au centre de recherche et développement afin de transmettre la passion pour un monde fait d'innovation dans la tradition qui accompagne le Groupe Casillo depuis plus de 50 ans.

Catalogo prodotti
Mondo pasta



Semole di alta qualità per la tua pasta

 Selezione
Casillo
Generosa di natura

Assortimento linea Pasta

Pasta line/Angebot der Linie Teigwaren/Surtido línea Pasta/Assortiment ligne Pâtes



Extra Blu



Extra Arancio



Extra Verde



Extra Azzurra



Paste Ripiene



Top Gialla



Top Rossa



100% Grano Italiano



Integrale



Biologica



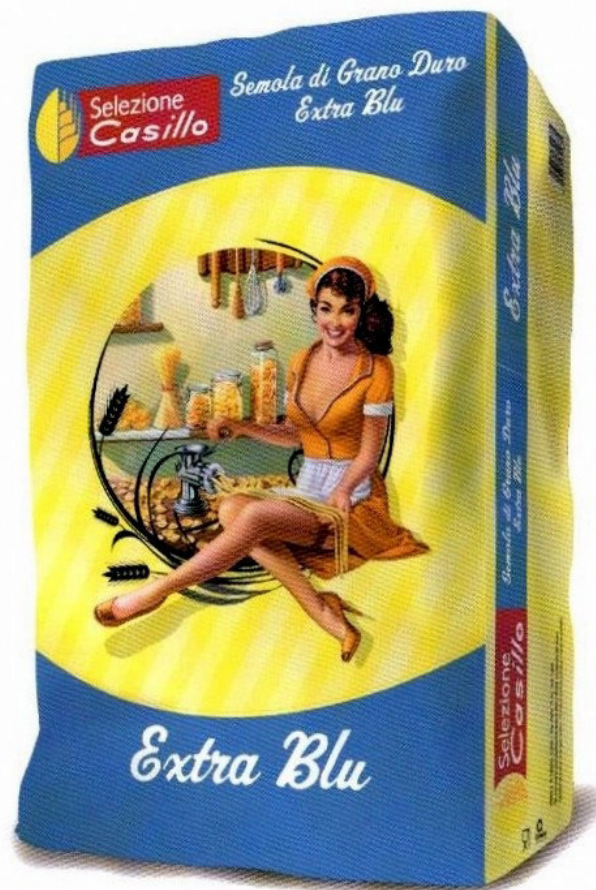
Biologica Extra



Pasta

Extra Blu Semola di grano duro

Durum Wheat Semolina Flour/Hartweizengrieß/
Sémola de Trigo Duro/Semoule de Blé Dur



Prodotto alimentare granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

A food product with a pronounced granular quality. Durum wheat which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities./Dieses grobkörnige Nahrungsmittel wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Hartweizens gewonnen./Producto alimentario granular de alta extracción, obtenido de la molienda y tamizado del trigo duro liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Produit alimentaire en grains à arête vive, obtenu par mouture et blutage du blé dur débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITE DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,75	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	12,0	0,50	0,50
Glutine Gluten	%/s.s.	10,0	-	1,50
Gluten Index Gluten index/Gluten index/ Índice glucémico/Gluten index	0...100	60	10	10
Colore Colour/Farbe/Color/Couleur	(b) Minolta CR300	25,0	-	2,00
Granulometria Granule Size/Granulometrie/ Granulometría/Granulométrie	r.v. 500µm	5,00	5,00	5,00
"	r.v. 425µm	15,0	5,00	5,00
"	r.v. 300µm	40,0	5,00	5,00
"	r.v. 180µm	25,0	5,00	5,00
"	p.v. 180	5,0	3,00	3,00
Puntatura Nera Dark flecks/Schwarze partikel/ Partículas negras/Particules noires	n/dmq	0	-	10
Puntatura Cruscale Bran particles/Kleiepartikel/ Partículas de salvado/Particules de son	n/dmq	60	-	60

UTILIZZO /USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Pasta secca artigianale - Semola idonea alla produzione di pasta mediante l'utilizzo di linee per produzioni artigianali.

Artisanal dry pasta - Semolina flour suitable for the artisanal line production of pasta.

Trockene Teigwaren in Handwerkstradition - Grieß für die Zubereitung von Teigwaren durch Verwendung von Produktlinien nach der Handwerkstradition.

Pasta secca artigianale - Sémola idonea para la producción de pasta utilizando líneas de producción artesanal.

Pâtes sèches artisanales - Semoule indiquée pour la préparation de pâtes avec utilisation de lignes pour productions artisanales.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITE DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	1,00	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,75	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	13,0	0,50	1,00
Glutine Gluten	%/s.s.	11,0	0,50	1,00
Gluten Index Gluten index/Gluten index/ Índice glucémico/Gluten index	0...100	70	10	10
Colore Colour/Farbe/Color/Couleur	(b) Minolta CR300	30,0	2,00	2,00
Granulometria Granule Size/Granulometrie/ Granulometría/Granulométrie	r.v. 500µ%	3,00	2,0	2,0
"	r.v. 425µ%	15,0	5,0	5,0
"	r.v. 300µ%	45,0	10,0	10,0
"	r.v. 180µ%	25,0	5,00	5,00
"	p.v. 180	5,00	3,00	3,00
Puntatura Nera Dark flecks/Schwarze partikel/ Partículas negras/Particules noires	n/dmq	0	-	5
Puntatura Cruscale Bran particles/Kleiepartikel/ Partículas de salvado/Particules de son	n/dmq	0	-	50

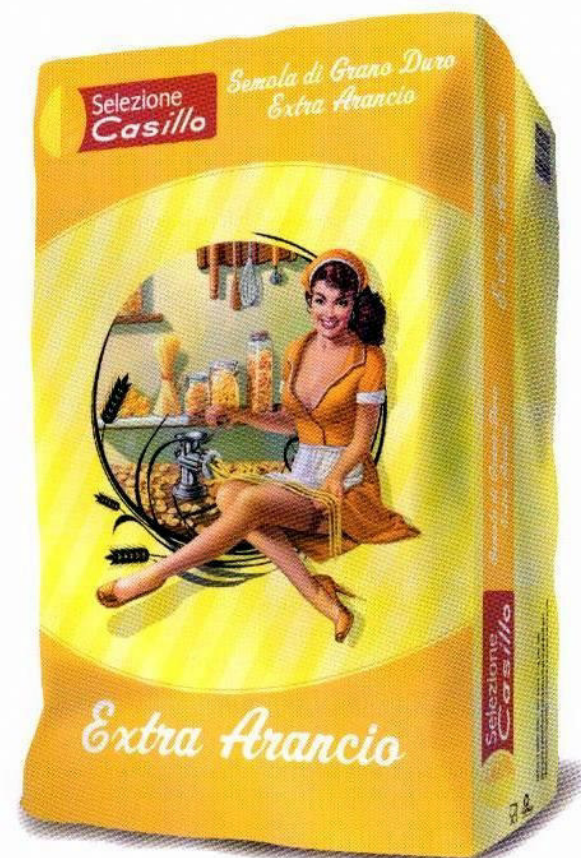
UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Pasta artigianale stampata e trafilata - Semola con glutine elastico idoneo alla produzione di pasta secca e fresca con elevata resistenza alla cottura - Elevato indice di giallo.

Shaped and extruded artisanal pasta - Durum wheat semolina flour with elastic gluten, suitable for making dry and fresh pasta with a high resistance to cooking - Strong yellow colour. / Geförme und gepresste Teigwaren der Handwerkstradition - Glutenthaltiger, elastischer Grieß, geeignet für Trocken-Teigwaren mit hoher Widerstandsfähigkeit beim Kochen - Hoher Gelb-Gehalt. / Pasta artesanal moldeada y trefilada - Sémola con Gluten elástico idónea para la producción de pasta seca y fresca con elevada resistencia a la cocción - Elevado índice de amarillo. / Pâtes artisanales moulées et tréfilées - Semoule avec Gluten élastique, indiquée pour la préparation de pâtes sèches à haute résistance à la cuisson - Haut indice de jaune.

Extra Arancio Semola di grano duro

Durum Wheat Semolina Flour/Hartweizengrieß/
Sémola de Trigo Duro/Semoule de Blé Dur



Prodotto alimentare granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

A food product with a pronounced granular quality. Durum wheat which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities./Dieses grobkörnige Nahrungsmittel wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Hartweizens gewonnen./Producto alimentario granular de alta extracción, obtenido de la molienda y tamizado del trigo duro liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Produit alimentaire en grains à arête vive, obtenu par mouture et blutage du blé dur débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

Extra Verde Semola di grano duro

Durum Wheat Semolina Flour/Hartweizengrieß/
Sémola de Trigo Duro/Semoule de Blé Dur



Prodotto alimentare granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

A food product with a pronounced granular quality. Durum wheat which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities./Dieses grobkörnige Nahrungsmittel wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Hartweizens gewonnen./Producto alimentario granular de alta extracción, obtenido de la molienda y tamizado del trigo duro liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Produit alimentaire en grains à arête vive, obtenu par mouture et blutage du blé dur débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	1,00	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,75	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	12,0	1,00	1,00
Glutine Gluten	%/s.s.	10,0	1,00	1,00
Gluten Index Gluten index/Gluten index/ Indice glucémico/Gluten index	0...100	70	10	10
Colore Colour/Farbe/Color/Couleur	(b) Minolta CR300	28,0	2,00	2,00
Granulometria Granule Size/Granulometrie/ Granulometría/Granulométrie	r.v. 500µ%	3,00	3,00	3,00
"	r.v. 425µ%	15,0	5,00	5,00
"	r.v. 300µ%	65,0	10,0	10,0
"	r.v. 180µ%	20,0	10,0	10,0
"	p.v. 180	2,00	2,00	2,00
Puntatura Nera Dark flecks/Schwarze partikel/ Partículas negras/Particules noires	n/dmq	0	-	5
Puntatura Cruscale Bran particles/Kleiepartikel/ Partículas de salvado/Particules de son	n/dmq	0	-	30

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Pasta artigianale laminata - Semola con glutine elastico e granulometria calibrata idonea ad ottenere sfoglie omogenee.

Artisanal rolled pasta - Semolina flour with elastic gluten and a calibrated granule size, suitable for making homogenous sheets.

Gewalzte Teigwaren nach Handwerkstradition - Glutenhaltiger, elastischer Grieß mit kalibrierter Granulometrie, ideal für gleichmäßige Teigblättchen.

Pasta artigianale laminata - Sémola con glutine elastico e granulometria calibrata idonea per ottenere lamine di pasta omogenee.

Pâtes artisanales laminées - Semoule avec Gluten élastique et granulométrie calibrée, idéale pour une abaisse homogène.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITE DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	1,00	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,75	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	12,0	0,50	1,00
Glutine Gluten	%/s.s.	9,50	0,50	1,00
Gluten Index Gluten index/Gluten index/ Índice glucémico/Gluten index	0...100	65	10	10
Colore Colour/Farbe/Color/Couleur	(b) Minolta CR300	30,0	2,00	2,00
Granulometria Granule Size/Granulometrie/ Granulometría/Granulométrie	r.v. 500µ%	55,0	10,0	10,0
"	r.v. 425µ%	35,0	10,0	10,0
"	r.v. 300µ%	10,0	5,00	5,00
"	r.v. 180µ%	0	-	2,00
"	p.v. 180	0	-	2,00
Puntatura Nera Dark flecks/Schwarze partikel/ Partículas negras/Particules noires	n/dmq	0	-	10
Puntatura Cruscale Bran particles/Kleiepartikel/ Partículas de salvado/Particules de son	n/dmq	0	-	30

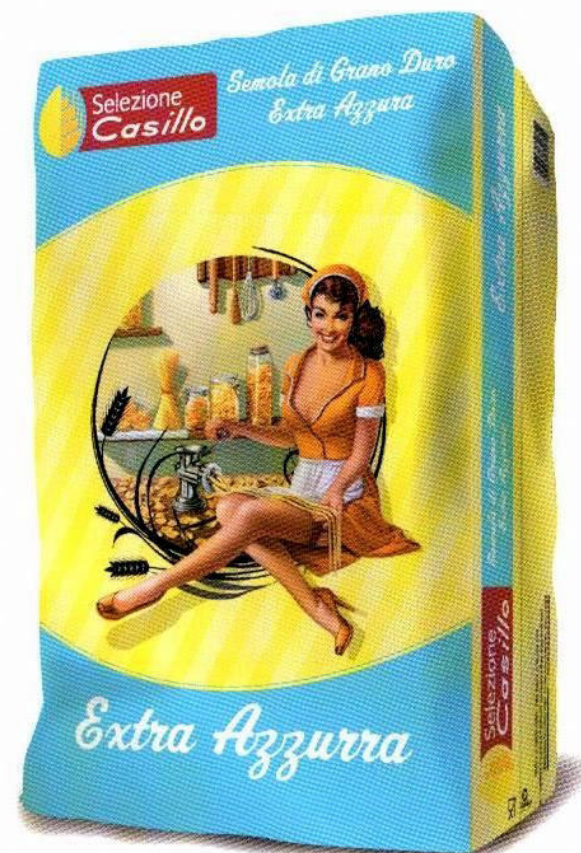
UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Pasta artigianale stampata e trafilata - Semola con glutine elastico idoneo alla produzione di pasta secca e fresca con elevata resistenza alla cottura - Elevato indice di giallo.

Shaped and extruded artisanal pasta - Durum wheat semolina flour with elastic gluten, suitable for making dry and fresh pasta with a high resistance to cooking - Strong yellow colour. / Geformte und gepresste Teigwaren der Handwerkstradition - Glutenhaltiger, elastischer Grieß, geeignet für Trocken-Teigwaren mit hoher Widerstandsfähigkeit beim Kochen - Hoher Gelb-Gehalt. / Pasta artesanal moldeada y trefilada - Sémola con Gluten elástico idónea para la producción de pasta seca y fresca con elevada resistencia a la cocción - Elevado índice de amarillo. / Pâtes artisanales moulées et tréfilées - Semoule avec Gluten élastique, indiquée pour la préparation de pâtes sèches à haute résistance à la cuisson - Haut indice de jaune.

Extra Azzurra Semola di grano duro

Durum Wheat Semolina Flour/Hartweizengrieß/
Sémola de Trigo Duro/Semoule de Blé Dur



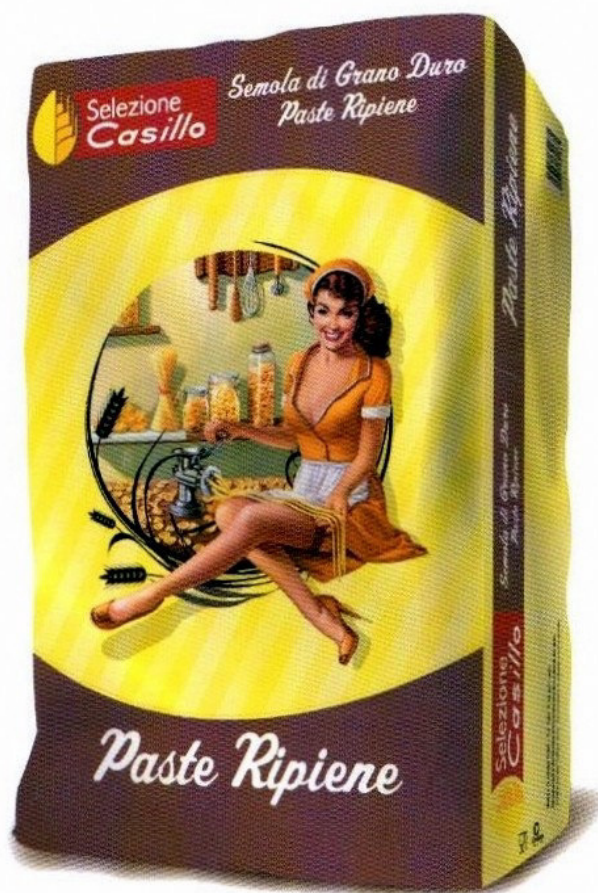
Prodotto alimentare granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

A food product with a pronounced granular quality. Durum wheat which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities./Dieses grobkörnige Nahrungsmittel wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Hartweizens gewonnen./Producto alimentario granular de alta extracción, obtenido de la molienda y tamizado del trigo duro liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Produit alimentaire en grains à arête vive, obtenu par mouture et blutage du blé dur débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

Paste Rapiene Semola di grano duro

Durum Wheat Semolina Flour/Hartweizengrieß/
Sémola de Trigo Duro/Semoule de Blé Dur



Prodotto alimentare granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

A food product with a pronounced granular quality. Durum wheat which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities./Dieses grobkörnige Nahrungsmittel wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Hartweizens gewonnen./Producto alimentario granular de alta extracción, obtenido de la molienda y tamizado del trigo duro liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Produit alimentaire en grains à arête vive, obtenu par mouture et blutage du blé dur débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	1,00	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,86	0,10	0,02
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	12,0	0,50	0,50
Glutine Gluten	%/s.s.	10,5	1,00	1,50
Gluten Index Gluten index/Gluten index/ Índice glucémico/Gluten index	0...100	50	10	10
Colore Colour/Farbe/Color/Couleur	(b) Minolta CR300	23,0	1,00	1,00
Granulometria Granule Size/Granulometrie/ Granulometría/Granulométrie	r.v. 500µ%	0	-	5,00
"	r.v. 425µ%	5,00	-	10,0
"	r.v. 300µ%	35,0	10,0	10,0
"	r.v. 180µ%	35,0	10,0	10,0
"	p.v. 180	25,0	5,00	5,00
Puntatura Nera Dark flecks/Schwarze partikel/ Partículas negras/Particules noires	n/dmq	0	-	5
Puntatura Cruscale Bran particles/Kleiepartikel/ Partículas de salvado/Particules de son	n/dmq	60	-	80

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Glutine elastico - Semola con basso indice di glutine - Media granulometria idonea ad ottenere sfoglie modellabili per paste ripiene.

Elastic Gluten - Durum wheat semolina flour with a low gluten level - Medium-sized granules suitable for making pliable sheets for stuffed pasta.

Glutenhaltig, elastisch - Grieß mit niedrigem Gluten-Index - Mittlere Granulometrie, geeignet für leicht formbare Teigblättchen für gefüllte Teigwaren.

Gluten elástico - Sémola con bajo índice de Gluten - Granulometría media idónea para realizar láminas de pasta moldeables para pasta rellena.

Gluten élastique - Semoule à faible indice de Gluten - Granulométrie moyenne pour des abaisses maniables pour pâtes à farcir.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	1,00	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,75	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	13,0	1,00	1,00
Glutine Gluten	%/s.s.	10,0	1,00	1,00
Gluten Index Gluten index/Gluten index/ Índice glucémico/Gluten index	0...100	70	10	10
Colore Colour/Farbe/Color/Couleur	(b) Minolta CR300	30,0	-	3,00
Granulometria Granule Size/Granulometrie/ Granulometría/Granulométrie	r.v. 500µ%	55,0	10,0	10,0
"	r.v. 425µ%	35,0	10,0	10,0
"	r.v. 300µ%	10,0	5,00	5,00
"	r.v. 180µ%	0	-	1,00
"	p.v. 180	0	-	1,00
Puntatura Nera Dark flecks/Schwarze partikel/ Partículas negras/Particules noires	n/dmq	0	-	5
Puntatura Cruscale Bran particles/Kleiepartikel/ Partículas de salvado/Particules de son	n/dmq	0	-	50

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Alto glutine - Grossa granulometria - Semola per produzioni di pasta ad alto tenore proteico con elevatissima resistenza alla cottura - Indice di giallo elevato.

High gluten - Coarse granule size - Durum wheat semolina flour for making high-protein pasta with a very high resistance to cooking - Strong yellow colour. / Hoher Glutengehalt - Grobe Granulometrie - Grieß für Zubereitung von Teigwaren mit hohem Proteingehalt und sehr hoher Widerstandsfähigkeit beim Kochen - Hoher Gelb-Gehalt. / Alto Gluten - Granulometría grande - Sémola para la producción de pasta con alto tenor proteico, con elevadísima resistencia a la cocción - Índice de amarillo elevado. / Forte en Gluten - Granulométrie grosse - Semoule pour préparation de pâtes à forte teneur en protéines et très haute résistance à la cuisson - Indice de jaune élevé.

Top Gialla Semola di grano duro

Durum Wheat Semolina Flour/Hartweizengrieß/
Sémola de Trigo Duro/Semoule de Blé Dur



Prodotto alimentare granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

A food product with a pronounced granular quality. Durum wheat which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities./Dieses grobkörnige Nahrungsmittel wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Hartweizens gewonnen./Producto alimentario granular de alta extracción, obtenido de la molienda y tamizado del trigo duro liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Produit alimentaire en grains à arête vive, obtenu par mouture et blutage du blé dur débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

Top Rossa Semola di grano duro

Durum Wheat Semolina Flour/Hartweizengrieß/
Sémola de Trigo Duro/Semoule de Blé Dur



Prodotto alimentare granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

A food product with a pronounced granular quality. Durum wheat which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities./Dieses grobkörnige Nahrungsmittel wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Hartweizens gewonnen./Producto alimentario granular de alta extracción, obtenido de la molienda y tamizado del trigo duro liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Produit alimentaire en grains à arête vive, obtenu par mouture et blutage du blé dur débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DÉTERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	1,00	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,75	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	13,5	1,00	1,00
Glutine Gluten	%/s.s.	11,0	1,00	1,00
Gluten Index Gluten index/Gluten index/ Índice glucémico/Gluten index	0...100	70	10	10
Colore Colour/Farbe/Color/Couleur	(b) Minolta CR300	30,0	-	3,00
Granulometria Granule Size/Granulometrie/ Granulometría/Granulométrie	r.v. 500µ%	4,00	3,00	3,00
"	r.v. 425µ%	25,0	5,00	5,00
"	r.v. 300µ%	65,0	10,0	10,0
"	r.v. 180µ%	5,0	3,00	3,00
"	p.v. 180	1,00	1,00	1,00
Puntatura Nera Dark flecks/Schwarze partikel/ Partículas negras/Particules noires	n/dmq	0	-	5
Puntatura Cruscale Bran particles/Kleiepartikel/ Partículas de salvado/Particules de son	n/dmq	0	-	50

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Alto glutine - Grossa granulometria - Semola per produzioni di pasta ad alto tenore proteico con elevatissima resistenza alla cottura - Indice di giallo elevato.

High gluten - coarse grain size - Semolina for manufacturing protein rich pasta - withstands long cooking times - high yellow index.

Hoher Glutengehalt - grobe Körnung - Grieß für Herstellung von Teigwaren mit hohem Eiweißgehalt und sehr hoher Kochfestigkeit - hoher Gelbindex.

Gluten alto - granulometría gruesa - Sémola para producción de pasta con un alto tenor proteico con elevadísima resistencia a la cocción - índice elevado de amarillo.

Forte teneur en gluten - grosse granulométrie - Semoule pour fabrications de pâtes à forte teneur en protéines et très haute résistance à la cuisson - indice de jaune élevé.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	1,00	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,86	0,05	0,03
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	12,5	0,50	0,50
Glutine Gluten	%/s.s.	10,50	1,00	1,00
Gluten Index Gluten index/Gluten index/ Índice glucémico/Gluten index	0...100	60,0	10,0	20,0
Colore Colour/Farbe/Color/Couleur	(b) Minolta CR300	23,0	1,00	1,00
Granulometria Granule Size/Granulometrie/ Granulometría/Granulométrie	r.v. 500µm	0	-	5,00
"	r.v. 425µm	5,0	-	10,0
"	r.v. 300µm	35,0	10,0	10,0
"	r.v. 180µm	35,0	10,0	10,0
"	p.v. 180	25,0	5,00	5,00
Puntatura Nera Dark flecks/Schwarze partikel/ Partículas negras/Particules noires	n/dmq	2	-	10
Puntatura Cruscale Bran particles/Kleiepartikel/ Partículas de salvado/Particules de son	n/dmq	70	-	100

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Glutine elastico - Semola con basso indice di glutine - Media granulometria idonea ad ottenere sfoglie modellabili per paste ripiene.

Elastic gluten - Semolina with low gluten index - Medium grain size ideal for sheets for stuffed pasta.

Elastisches Gluten - Grieß mit niedrigem Gluten-Index - mittlere Körnung, geeignet für die Herstellung von formbarem Teig für gefüllte Teigwaren.

Gluten elástico - Semola con bajo índice de gluten - Granulometría media apta para obtener hojas modelables para pastas rellenas.

Gluten élastique - Semoule à indice de gluten bas - Granulométrie moyenne permettant d'obtenir des feuilles modelables pour pâtes à farcir.

100% Grano Italiano Semola di grano duro

Durum Wheat Semolina Flour/Hartweizengrieß/
Sémola de Trigo Duro/Semoule de Blé Dur



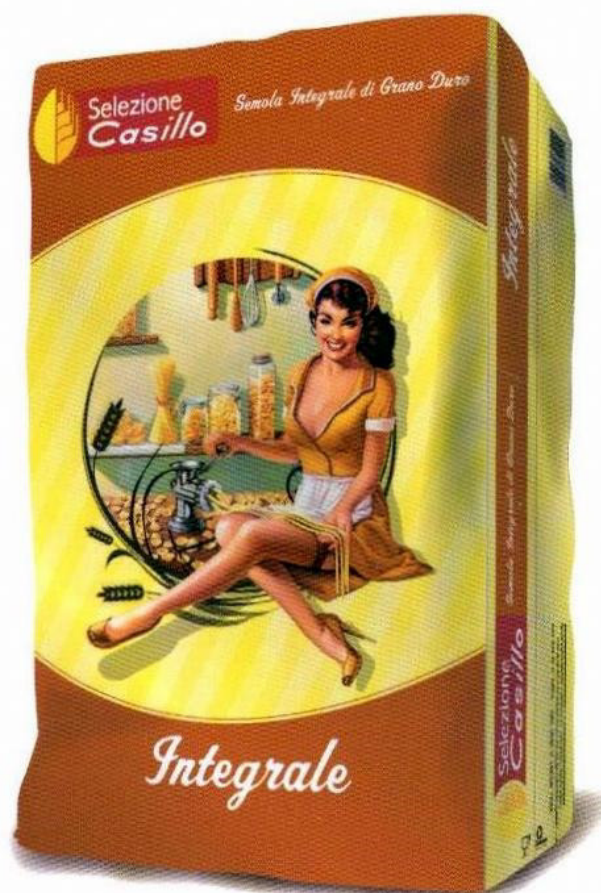
Prodotto alimentare granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

A food product with a pronounced granular quality. Durum wheat which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities./Dieses grobkörnige Nahrungsmittel wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Hartweizens gewonnen./Producto alimentario granular de alta extracción, obtenido de la molienda y tamizado del trigo duro liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Produit alimentaire en grains à arête vive, obtenu par mouture et blutage du blé dur débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

Integrale - Semola integrale di grano duro

Whole Wheat Durum Semolina Flour/Vollkorn-Hartweizengrieß/
Sémola de Trigo Duro Integral/Semoule de Blé Dur Complète



Prodotto alimentare granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

impurities./Producto alimentario granular de alta extracción, obtenido de la molienda del trigo duro liberado de sustancias extrañas e impurezas./Dieses grobkörnige Nahrungsmittel wurde durch Mahlen des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Hartweizens gewonnen./Produit alimentaire en grains à arête vive, obtenu par mouture du blé dur débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	14,0	1,00	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/Cenizas/Cendres	%/s.s.	1,60	0,20	0,20
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	12,5	1,00	1,00
Glutine Gluten	%/s.s.	8,50	-	1,5
Gluten Index Gluten index/Gluten index/ Índice glucémico/Gluten index	0...100	min 60	-	-
Tenero Soft flour/Weichweizenmehl/ trigo blando/blé tendre	%	0	-	3,00
Fibra alimentare Dietary fiber/Ballaststoffe Fibra alimentaria/Fibre alimentaire	g/100g	6,00	1,50	1,50
Granulometria Granule Size/Granulometrie Granulometría/Granulométrie	r.v. 495µm	5,00	-	5,00
"	r.v. 425µm	7,0	3,0	3,0
"	r.v. 295µm	30,0	5,00	5,00
"	r.v. 180µm	30,0	5,00	5,00
"	p.v. 180	28,0	5,00	5,00

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Per la produzione di Pasta Integrale - Semola ad elevato contenuto di fibre e proteine.

For making whole-wheat pasta - Durum wheat semolina flour with a high fibre and protein content.

Für Vollkorn-Teigwaren - Grieß mit hohem Gehalt an Ballaststoffen und Proteinen.

Para la producción de Pasta Integral - Sémola con elevado contenido en fibras y proteínas.

Pour la préparation de pâtes complètes - Semoule à forte teneur en fibres et protéines.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	1,00	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,86	0,10	0,02
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	12,0	1,00	1,00
Glutine Gluten	%/s.s.	8,0	-	1,00
Gluten Index Gluten index/Gluten index/ Índice glucémico/Gluten index	0...100	60,0	-	40,0
Colore Colour/Farbe/Color/Couleur	(b) Minolta CR300	22,0	1,00	1,00
Granulometria Granule Size/Granulometrie/ Granulometría/Granulométrie	r.v. 500µm	0	-	5,00
"	r.v. 425µm	5,0	-	10,00
"	r.v. 300µm	35,0	10,0	10,0
"	r.v. 180µm	35,0	10,0	10,0
"	p.v. 180	25,0	5,00	5,00
Puntatura Nera Dark flecks/Schwarze partikel/ Partículas negras/Particules noires	n/dmq	2	-	10
Puntatura Cruscale Bran particles/Kleiepartikel/ Partículas de salvado/Particules de son	n/dmq	70	-	100

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Glutine elastico - Semola con basso indice di glutine - Media granulometria idonea ad ottenere sfoglie modellabili per paste ripiene.

Elastic gluten - Semolina with low gluten index - Medium grain size ideal for sheets for stuffed pasta.

Elastisches Gluten - Grieß mit niedrigem Gluten-Index - mittlere Körnung, geeignet für die Herstellung von formbarem Teig für gefüllte Teigwaren.

Gluten elástico - Sémola con bajo índice de gluten - Granulometría media apta para obtener hojas modelables para pastas rellenas.

Gluten élastique - Semoule à indice de gluten bas - Granulométrie moyenne permettant d'obtenir des feuilles modelables pour pâtes à farcir.

Biologica Semola di grano duro

Organic durum Wheat Semolina Flour/Biologischer
Hartweizengrieß/ Sémola de Trigo Duro biológica/
Semoule de Blé Dur biologique



Prodotto alimentare granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

A food product with a pronounced granular quality. Durum wheat which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities./Dieses grobkörnige Nahrungsmittel wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Hartweizens gewonnen./Producto alimentario granular de alta extracción, obtenido de la molienda y tamizado del trigo duro liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Produit alimentaire en grains à arête vive, obtenu par mouture et blutage du blé dur débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

Biologica Extra Semola di grano duro

Organic durum Wheat Semolina Flour/Biologischer Hartweizengrieß/ Sémola de Trigo Duro biológica/ Semoule de Blé Dur biologique



Prodotto alimentare granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

A food product with a pronounced granular quality. Durum wheat which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities./Dieses grobkörnige Nahrungsmittel wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Hartweizens gewonnen./Producto alimentario granular de alta extracción, obtenido de la molienda y tamizado del trigo duro liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Produit alimentaire en grains à arête vive, obtenu par mouture et blutage du blé dur débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	1,00	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,75	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	11,5	1,00	1,00
Glutine Gluten	%/s.s.	8,0	-	1,00
Gluten Index Gluten index/Gluten index/ Índice glucémico/Gluten index	0...100	60,0	-	40,0
Colore Colour/Farbe/Color/Couleur	(b) Minolta CR300	28,0	2,00	2,00
Granulometria Granule Size/Granulometrie/ Granulometría/Granulométrie	r.v. 500µ%	0	-	5,00
"	r.v. 425µ%	5,0	-	10,00
"	r.v. 300µ%	35,0	10,0	10,0
"	r.v. 180µ%	35,0	10,0	10,0
"	p.v. 180	25,0	5,00	5,00
Puntatura Nera Dark flecks/Schwarze partikel/ Partículas negras/Particules noires	n/dmq	-	-	5
Puntatura Cruscale Bran particles/Kleiepartikel/ Partículas de salvado/Particules de son	n/dmq	-	-	50

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Glutine elastico - Semola con basso indice di glutine - Media granulometria idonea ad ottenere sfoglie modellabili per paste ripiene.

Elastic gluten - Semolina with low gluten index - Medium grain size ideal for sheets for stuffed pasta.

Elastisches Gluten - Grieß mit niedrigem Gluten-Index - mittlere Körnung, geeignet für die Herstellung von formbarem Teig für gefüllte Teigwaren.

Gluten elástico - Sémola con bajo índice de gluten - Granulometría media apta para obtener hojas modelables para pastas rellenas.

Gluten élastique - Semoule à indice de gluten bas - Granulométrie moyenne permettant d'obtenir des feuilles modelables pour pâtes à farcir.

Tipo "00" - Pasta Farina di grano tenero

Soft wheat flour/Weichweizenmehl/
Harina de trigo blando/Farine de blé tendre

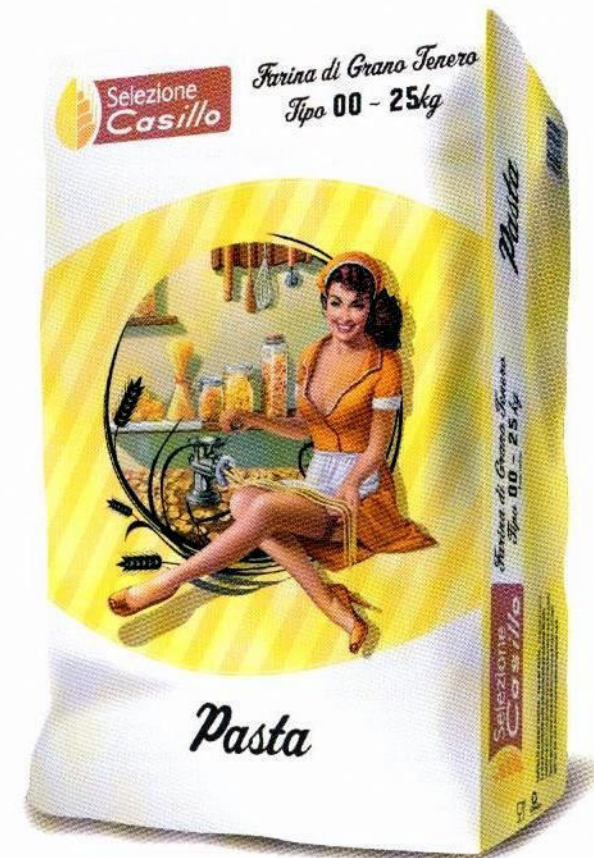
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITE DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,50	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	9,50	0,50	1,00
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	300	50	50

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Per la produzione di paste all'uovo.
Ideal for making fresh egg-pasta.
Ideal für die Zubereitung von frischen Eierteigwaren.
Ideal para la producción de pasta fresca de huevo del tipo Emiliana.
Idéale pour la préparation de pâtes fraîches aux œufs de type Émiliennes.



Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburrattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities.
Das Mehl wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.
Harina obtenida de la molienda y tamizado del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.
Farine obtenue par mouture et blutage du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

Catalogo prodotti

Mondo pane



Farine e Semole di alta qualità per il tuo pane



Assortimento linea Pane

Bread Line/Angebot der Linie Brot/Surtido línea Pan/Assortiment ligne Pain



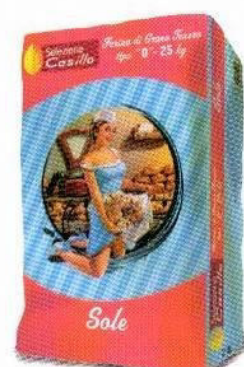
Terra



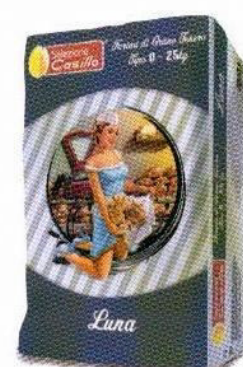
Venere



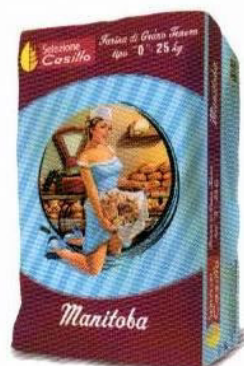
Marte



Sole



Luna



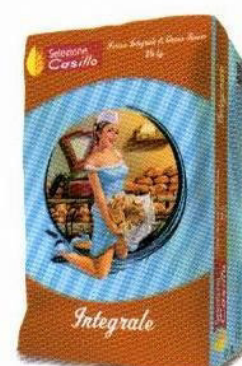
Manitoba



Tipo 1



Tipo 2



Integrale



Rimacinata Top



Rimacinata Oro



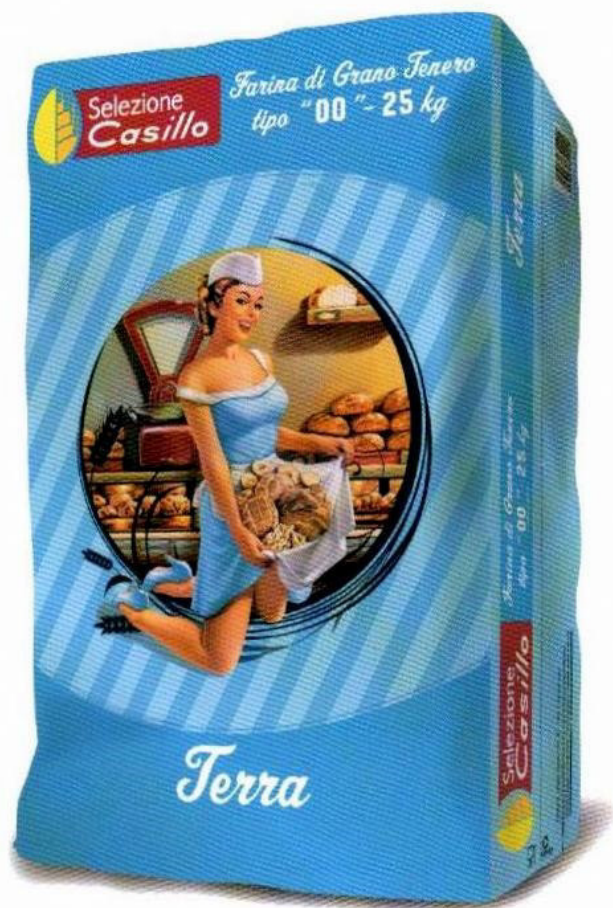
Biologica Rimacinata



100% Grano Italiano

Tipo "00" - Terra Farina di grano tenero

Soft wheat flour/Weichweizenmehl/
Harina de trigo blando/Farine de blé tendre



Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities.
Das Mehl wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.
Harina obtenida de la molienda y tamizado del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.
Farine obtenue par mouture et blutage du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DÉTERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/ Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,50	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	11,5	1,00	1,00
W	10 ⁻⁴ Joule	220	20,0	30,0
P/L	mmH ₂ O/mm	0,60	0,10	0,20
Assorbimento Absorption/Aufnahme/ Absorción/Absorption	%	54,0	2,00	2,00
Sviluppo Development/Entwicklung/ Desarrollo/Développement	minuti	3	1	2
Stabilità Stability/Stabilität/ Estabilidad/Stabilité	minuti	7	2	2
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	300	50	100

UTILIZZO /USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Ideale per impasti diretti brevi, per la produzione di pane comune.

Ideal for fast rise direct doughs, for ordinary bread.

Ideal für kurze direkte Teigführung für die Herstellung von einfachem Brot.

Ideal para masas directas breves, para la producción de pan común.

Idéale pour des préparations directes courtes, pour la production de pain courant.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/ Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,50	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	13,0	1,00	1,00
W	10 ⁻⁴ Joule	270	20,0	20,0
P/L	mmH2O/mm	0,60	0,10	0,20
Assorbimento Absorption/Aufnahme/ Absorción/Absorption	%	56,0	2,00	3,00
Sviluppo Development/Entwicklung/ Desarrollo/Développement	minuti	3	1	2
Stabilità Stability/Stabilität/ Estabilidad/Stabilité	minuti	10	1	3
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	300	50	100

UTILIZZO /USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Ideale per la produzione di impasti diretti e indiretti con poolish, per la produzione di baguettes, panini, panini dolci, pan carrè, mantovana, brioches ecc.

Ideal for direct doughs and starter doughs with a poolish starter, for making baguettes, paninis, sweet rolls, sandwich loaves, traditional almond cake, brioches, etc.

Ideal für direkte und indirekte Teigführung mit Poolish, für die Herstellung von Baguette, Brötchen, süßen Brötchen, Kastenbrot, Brioches, etc.

Ideal para la producción de masas directas e indirectas con poolish, para la producción de barras, panecillos, panecillos dulces, pan de molde, mantovana, cruasanes, etc.

Idéale pour la production de préparations directes et indirectes avec poolish, pour la production de baguettes, petits pains, petits pains sucrés, pain de mie, mantovana, brioches, etc.

Tipo "00" - Venere Farina di grano tenero

Soft wheat flour/Weichweizenmehl/
Harina de trigo blando/Farine de blé tendre



Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburrattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities.

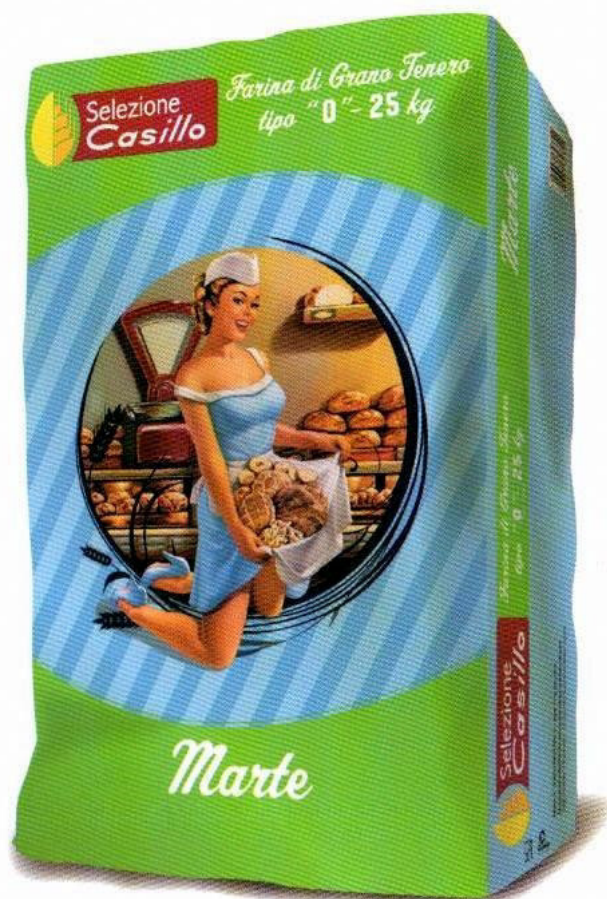
Das Mehl wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.

Harina obtenida de la molienda y tamizado del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Farine obtenue par mouture et blutage du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

Tipo "0" - Marte Farina di grano tenero

Soft wheat flour/Weichweizenmehl/
Harina de trigo blando/Farine de blé tendre



Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities.
Das Mehl wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.
Harina obtenida de la molienda y tamizado del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.
Farine obtenue par mouture et blutage du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITE DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/ Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,60	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	13,5	0,50	1,00
W	10 ⁻⁴ Joule	330	20,0	20,0
P/L	mmH ₂ O/mm	0,60	0,10	0,20
Assorbimento Absorption/Aufnahme/ Absorción/Absorption	%	57,0	2,00	2,00
Sviluppo Development/Entwicklung/ Desarrollo/Développement	minuti	3	1	1
Stabilità Stability/Stabilität/ Estabilidad/Stabilité	minuti	13	1	2
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	300	20	50

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Ideale per impasti diretti medio/lunghi con bighe corte o poolish, per la produzione di ciabatte, panini ecc.
Ideal for direct medium/slow rise doughs with a biga or poolish starter, for making ciabattas, paninis, etc.
Ideal für mittlere und lange direkte Teigführung mit kurzem Vorteig oder Poolish, für die Herstellung von Ciabatta, Brötchen, etc.
Ideal para masas directas medio/largas con bigas cortas o poolish, para la producción de chapatas, panecillos, etc.
Idéale pour préparations directes moyennes/longues avec levains courts ou poolish, pour la production de ciabatte, petits pains, etc.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/ Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,60	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	14,5	0,5	0,5
W	10 ⁻⁴ Joule	380	30,0	30,0
P/L	mmH ₂ O/mm	0,80	0,20	0,20
Assorbimento Absorption/Aufnahme/ Absorción/Absorption	%	58,0	2,00	2,00
Sviluppo Development/Entwicklung/ Desarrollo/Développement	minuti	5	1	1
Stabilità Stability/Stabilität/ Estabilidad/Stabilité	minuti	16	1	2
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	350	50	100

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Ideale per impasti a lievitazione lunghe con biga, per la produzione di rosette soffiate e ciabatte.

Ideal for slow rise doughs with a biga starter, for making soft rolls and ciabattas.

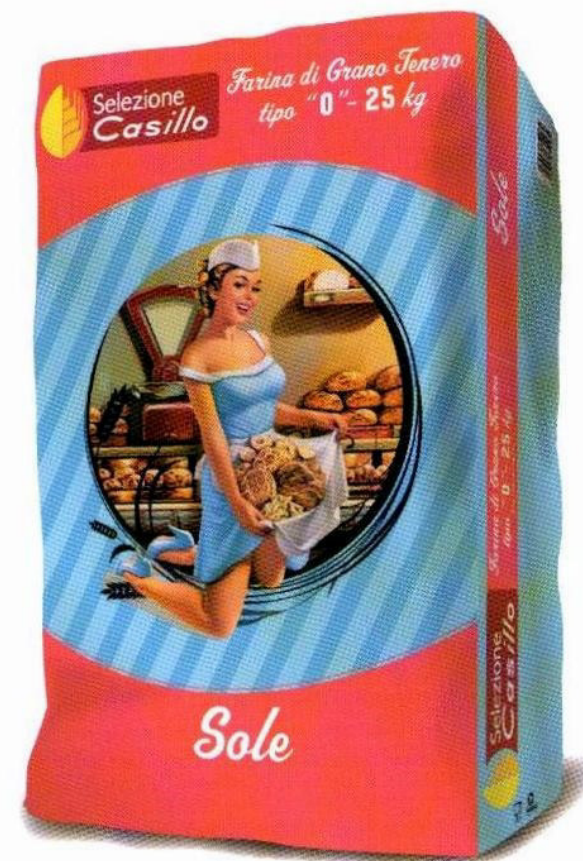
Ideal für Teige mit langer Gärung mit Vorteig, für die Herstellung von Ciabatta und Rosetten-Brötchen.

Ideal para masas de fermentación larga con biga, para la producción de rosetas sopladas y chapatas.

Idéale pour les préparations à fermentation longue avec levain, pour la production de «rosette soufflée» et ciabatte.

Tipo "0" - Sole Farina di grano tenero

Soft wheat flour/Weichweizenmehl/
Harina de trigo blando/Farine de blé tendre



Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

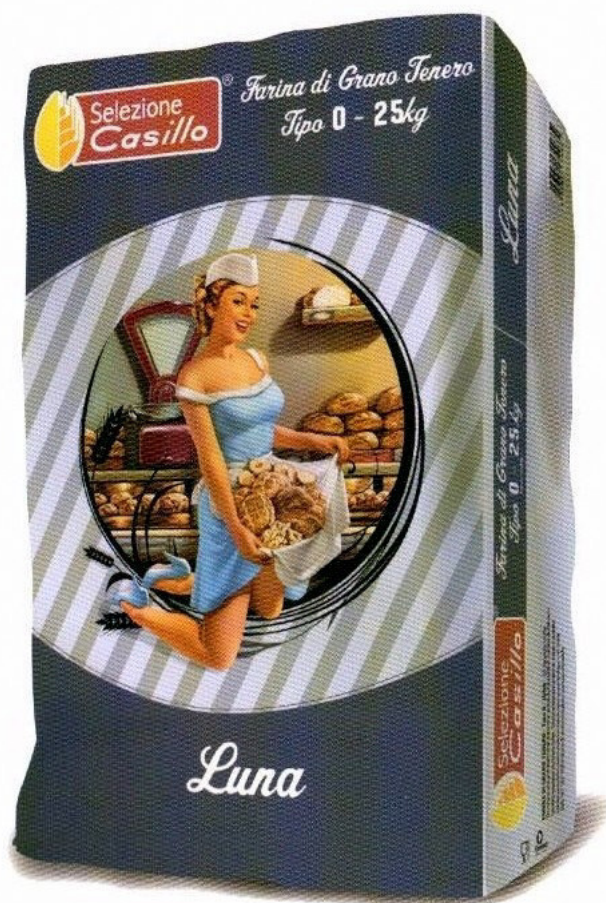
*Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities.
Das Mehl wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.*

Harina obtenida de la molienda y tamizado del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Farine obtenue par mouture et blutage du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

Tipo "0" - Luna Farina di grano tenero

Soft wheat flour/Weichweizenmehl/
Harina de trigo blando/Farine de blé tendre



Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities.
Das Mehl wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.

Harina obtenida de la molienda y tamizado del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Farine obtenue par mouture et blutage du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/ Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,60	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	12,0	1,00	1,00
W	10 ⁻⁴ Joule	210	10,0	20,0
P/L	mmH ₂ O/mm	0,60	0,20	0,20
Assorbimento Absorption/Aufnahme/ Absorción/Absorption	%	55,0	1,00	2,00
Sviluppo Development/Entwicklung/ Desarrollo/Développement	minuti	2	1	1
Stabilità Stability/Stabilität/ Estabilidad/Stabilité	minuti	8	1	2
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	300	50	50

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Ideale per impasti diretti brevi, per la produzione di pane comune.

Ideal for fast rise direct doughs, for ordinary bread.

Ideal für kurze direkte Teigführung für die Herstellung von einfachem Brot.

Ideal para masas directas breves, para la producción de pan común.

Idéale pour des préparations directes courtes, pour la production de pain courant.

Tipo "0" - Manitoba Farina di grano tenero

Soft wheat flour/Weichweizenmehl/
Harina de trigo blando/Farine de blé tendre

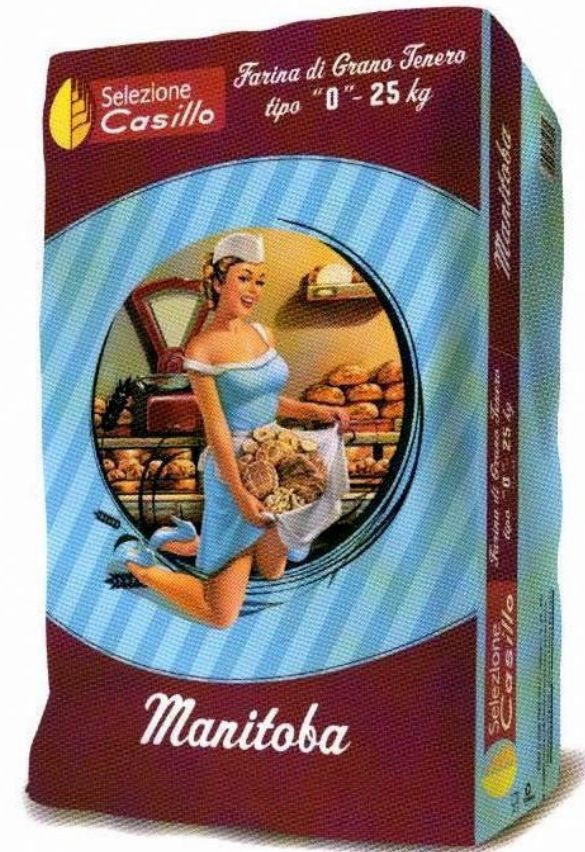
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DÉTERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITE DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/ Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,60	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	15,0	0,5	0,5
W	10 ⁻⁴ Joule	450	30,0	50,0
P/L	mmH ₂ O/mm	1,00	0,10	0,20
Assorbimento Absorption/Aufnahme/ Absorción/Absorption	%	60,0	2,00	2,00
Sviluppo Development/Entwicklung/ Desarrollo/Développement	minuti	7	2	2
Stabilità Stability/Stabilität/ Estabilidad/Stabilité	minuti	20	2	4
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	430	30	70

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Ideale per impasti lunga lievitazione con formazione di biga, per dolci da ricorrenza, può essere utilizzata anche come farina da rinforzo.
Ideal for mixes that need a long leavening using a pre-ferment "biga" mix, for special occasion cakes, and also as a strengthening flour.
Ideal für Teig mit langer Treibzeit mit Biga (Vorteig), für Festtagssüßspeisen, kann auch als Mehl zur Stärkung verwendet werden.
Ideal para amasados de leudado largo con formación de biga, para dulces de fiestas y recurrencias, se puede utilizar también como harina de refuerzo.
Ildéale pour les pâtes à levée longue avec formation de levain, pour gâteaux de fête, elle aussi être utilisée comme farine de renfort.

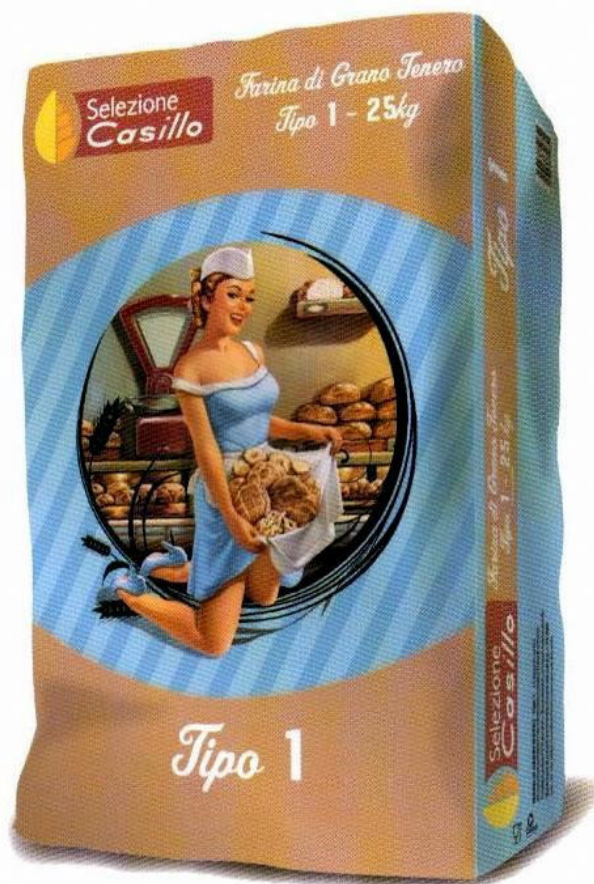


Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities.
 Das Mehl wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.
 Harina obtenida de la molienda y tamizado del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.
 Farine obtenue par mouture et blutage du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

Tipo "1" Farina di grano tenero

Soft wheat flour/Weichweizenmehl/
Harina de trigo blando/Farine de blé tendre



Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities.
Das Mehl wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.
Harina obtenida de la molienda y tamizado del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.
Farine obtenue par mouture et blutage du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITE DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/ Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,75	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	13,0	1,00	1,00
W	10 ⁻⁴ Joule	170	20,0	20,0
P/L	mmH ₂ O/mm	1,00	0,20	0,20
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	350	50	50

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Ideale per impasti diretti brevi, per la produzione di pane comune.
Ideal for fast rise direct doughs, for ordinary bread.
Ideal für kurze direkte Teigführung für die Herstellung von einfachem Brot.
Ideal para masas directas breves, para la producción de pan común.
Idéale pour des préparations directes courtes, pour la production de pain courant.

Tipo "2" Farina di grano tenero

Soft wheat flour/Weichweizenmehl/
Harina de trigo blando/Farine de blé tendre

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITE DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/ Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,90	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	13,0	1,00	1,00
W	10 ⁻⁴ Joule	170	20,0	20,0
P/L	mmH2O/mm	1,00	0,20	0,20
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	350	50	50

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

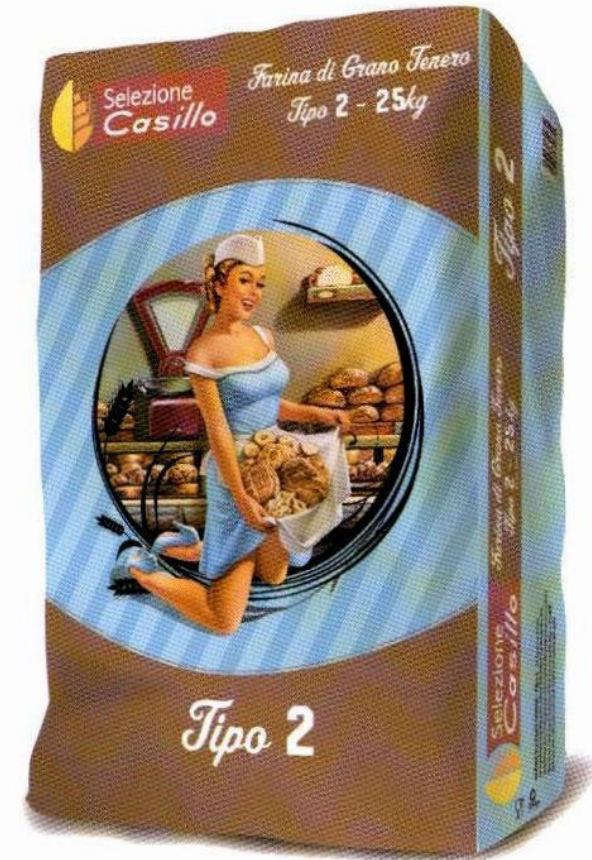
Ideale per impasti diretti brevi, per la produzione di pane comune.

Ideal for fast rise direct doughs, for ordinary bread.

Ideal für kurze direkte Teigführung für die Herstellung von einfachem Brot.

Ideal para masas directas breves, para la producción de pan común.

Idéale pour des préparations directes courtes, pour la production de pain courant.



Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities.

Das Mehl wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.

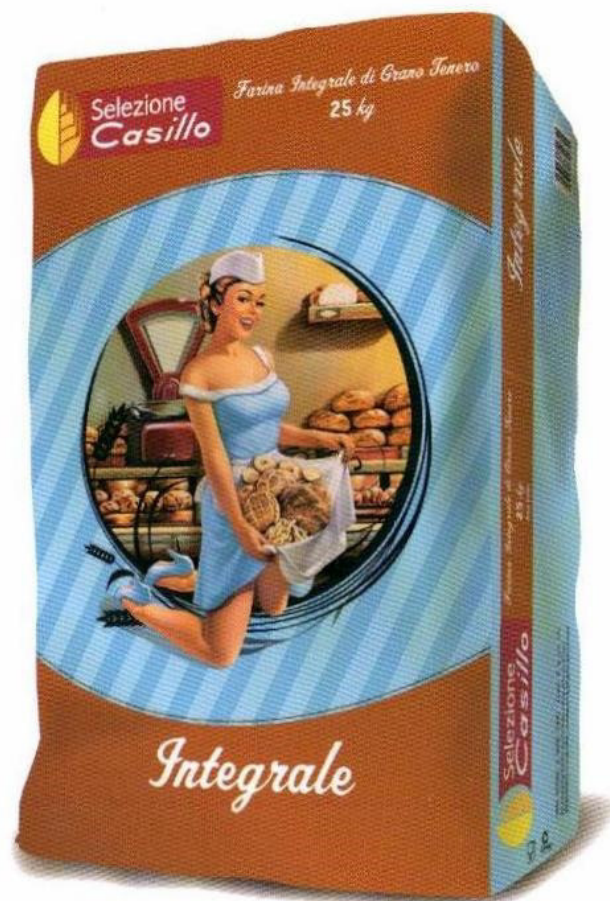
Harina obtenida de la molienda y tamizado del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Farine obtenue par mouture et blutage du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

Integrale

Farina integrale di grano tenero

Wholemeal soft flour/Weizenvollkornmehl/
Harina integral de trigo blando/Farine complète de blé tendre



Farina ottenuta dalla macinazione del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Soft wheat flour which has been milled to remove foreign substances and impurities.
Harina obtenida de la molienda del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.
Das Mehl wurde durch Mahlen des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.
Farine obtenue par mouture du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITE DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/ Cenizas/Cendres	%/s.s.	1,50	0,20	0,20
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	12,0	0	1,00
W	10 ⁻⁴ Joule	220	20,0	20,0
P/L	mmH ₂ O/mm	0,60	0,10	0,20
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	300	50	100

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Ideale per la produzione di pane, biscotti, pizza integrale.
Ideal for making bread, cookies and whole-wheat pizza.
Ideal für die Zubereitung von Vollkornbrot, -keksen und -pizza.
Ideal para la producción de pan, galletas, pizza integral.
Idéale pour la préparation de pain, biscuits, pizza complète.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/Humedad/umidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,86	0,01	0,02
Proteine Protein/Proteine/Proteínas/Protéines	%/s.s.	13,5	0,50	0,50
Glutine Gluten	%/s.s.	12,0	0,50	0,50
Gluten Index Gluten index/Gluten index/ Índice glucémico/Gluten index	0...100	75,0	10,0	10,0
Colore Colour/Farbe/Color/Couleur	(b) Minolta CR300	24,0	0,50	0,50
Puntatura Nera Dark flecks/Schwarze partikel/ Partículas negras/Particules noires	n/dmq	0	-	5,00
Puntatura Cruscale Bran particles/Kleiepartikel/ Partículas de salvado/Particules de son	n/dmq	0	-	50,0
W	10 ⁻⁴ Joule	220	20,0	20,0
P/L	mmH2O/mm	1,50	0,50	1,00
Assorbimento Absorption/Aufnahme/ Absorción/Absorption	%	60,0	2,00	2,00
Sviluppo Development/Entwicklung/ Desarrollo/Développement	minuti	2	1	1
Stabilità Stability/Stabilität/Estabilidad/Stabilité	minuti	5	1	1
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	400	100	100

UTILIZZO /USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

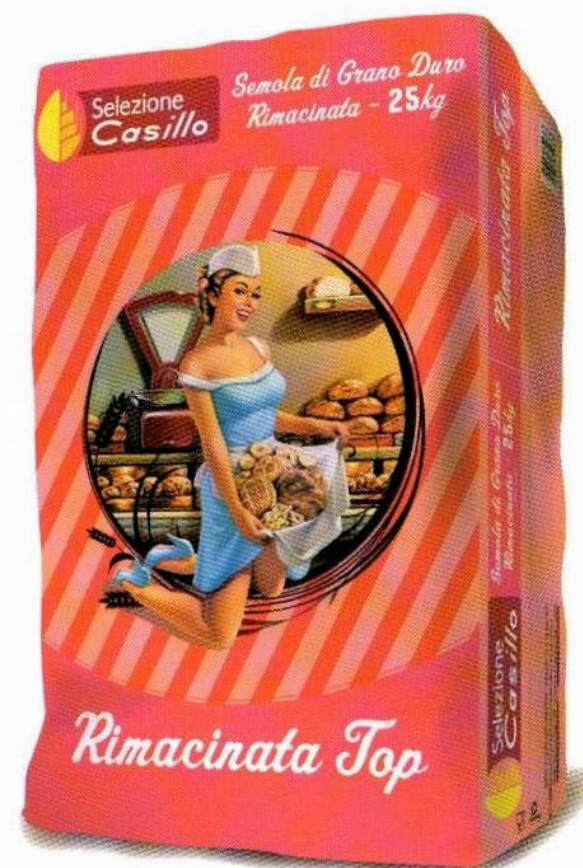
Ideale per la produzione di pani regionali caratterizzati dal tipo colore dorato, per pizze, focacce, biscotti, prodotti dolciari, pasta fresca.

Ideal for making traditional breads with a typical golden colour, for pizzas, focaccias, biscuits, pastries, fresh pasta. / Ideal für die Zubereitung von Brotspezialitäten goldener Farbe, Pizza, Fladen, Süßwaren, frische Teigwaren. / Ideal para la producción de panes típicos regionales caracterizados por el tipo de color dorado, para pizzas, panes de focaccia, galletas, productos de repostería, pasta fresca. / Idéale pour la préparation de pains régionaux caractérisés par une couleur dorée, pour pizzas, focacce, biscuits, pâtisseries, pâtes fraîches.

Rimacinata Top

Semola di grano duro rimacinata

Remilled Durum Wheat Semolina Flour/Feingemahlener
Hartweizengrieß/ Sémola de trigo Duro Remolida/
Semoule de blé dur remoulue



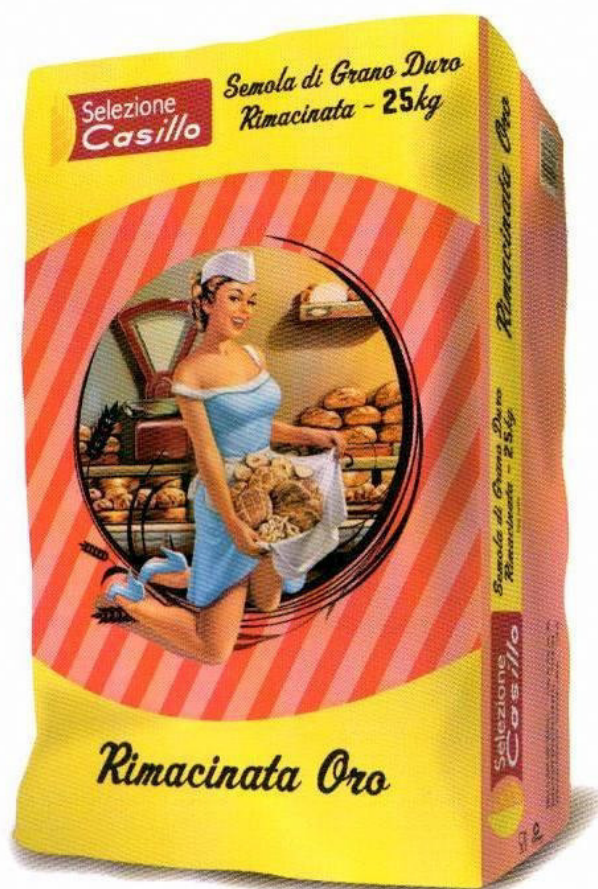
Prodotto alimentare granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

A food product with a pronounced granular quality. Durum wheat which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities. / Dieses grobkörnige Nahrungsmittel wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Hartweizens gewonnen. / Producto alimentario granular de alta extracción, obtenido de la molienda y tamizado del trigo duro liberado de sustancias extrañas e impurezas. / Produit alimentaire en grains à arête vive, obtenu par mouture et blutage du blé dur débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

Rimacinata Oro

Semola di grano duro rimacinata

Remilled Durum Wheat Semolina Flour/Feingemahlener
Hartweizengrieß/ Sémola de trigo Duro Remolida/
Semoule de blé dur remoulue



Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities.
Das Mehl wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.

Harina obtenida de la molienda y tamizado del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Farine obtenue par mouture et blutage du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/Humedad/umidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,85	0,01	0,02
Proteine Protein/Proteine/Proteínas/Protéines	%/s.s.	14,0	0,50	0,50
Glutine / Gluten	%/s.s.	12,0	0,50	0,50
Gluten Index Gluten index/Gluten index/ Índice glucémico/Gluten index	0...100	75,0	10,0	10,0
Colore Colour/Farbe/Color/Couleur	(b) Minolta CR300	25,0	0,50	0,50
Puntatura Nera Dark flecks/Schwarze partikel/ Partículas negras/Particules noires	n/dmq	0	-	5,00
Puntatura Cruscale Bran particles/Kleiepartikel/ Partículas de salvado/Particules de son	n/dmq	0	-	50,0
W	10 ⁻⁴ Joule	250	20,0	20,0
P/L	mmH2O/mm	2,00	0,50	0,50
Assorbimento Absorption/Aufnahme/ Absorción/Absorption	%	63,0	2,00	2,00
Sviluppo Development/Entwicklung/ Desarrollo/Développement	minuti	2	1	1
Stabilità Stability/Stabilität/Estabilidad/Stabilité	minuti	5	1	1
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	400	100	100

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Ideale per la produzione di pani regionali con un deciso colore giallo dal gusto inconfondibile e da una elevata resa in pane, utilizzabile anche per pizze, focacce, biscotti, prodotti dolciari, pasta fresca.

With it is gold colour and unmistakable taste, it is ideal for making regional bread, giving a high bread yield. It can also be used for pizza, flat-bread, cookies, cakes and pastries, and fresh pasta. / Ideal für die Zubereitung von Brotspezialitäten mit sehr gelber Farbe und unverwechselbarem Geschmack und hoher Wasseraufnahme, auch für Pizza, Fladen, Kekse, Süßwaren, frische Teigwaren geeignet. / Ideal para la producción de panes típicos regionales con un característico color amarillo y gusto inconfundible y con un alto rendimiento en pan, que se puede utilizar también para pizzas, panes de focaccia, galletas, productos de repostería, pasta fresca. / Idéale pour la préparation de pains régionaux d'un beau jaune, au goût incomparable et haut rendement en pain, utilisable aussi pour pizzas, focacce, biscuits, pâtisseries, pâtes fraîches.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITE DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/Humedad/umidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,86	0,01	0,02
Proteine Protein/Proteine/Proteínas/Protéines	%/s.s.	11,0	0,50	0,50
Glutine Gluten	%/s.s.	9,0	0,50	0,50
Gluten Index Gluten index/Gluten index/ Índice glucémico/Gluten index	0...100	70,0	20,0	-
Colore Colour/Farbe/Color/Couleur	(b) Minolta CR300	19,0	0,50	0,50
Granulometria Granule Size/Granulometrie/ Granulometría/Granulométrie	r.v. 250µm	0	-	5,00
"	r.v. 212µm	15,0	5,00	5,00
"	r.v. 200µm	15,0	5,00	5,00
"	r.v. 160µm	15,0	5,00	5,00
"	p.v. 160	30,0	5,00	5,00
W	10 ⁻⁴ Joule	200	40	40
P/L	mmH ₂ O/mm	1,50	0,50	1,00
Assorbimento Absorption/Aufnahme/ Absorción/Absorption	%	60	2	2
Stabilità Stability/Stabilität/Estabilidad/Stabilité	minuti	5	1	1
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	500	100	100

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

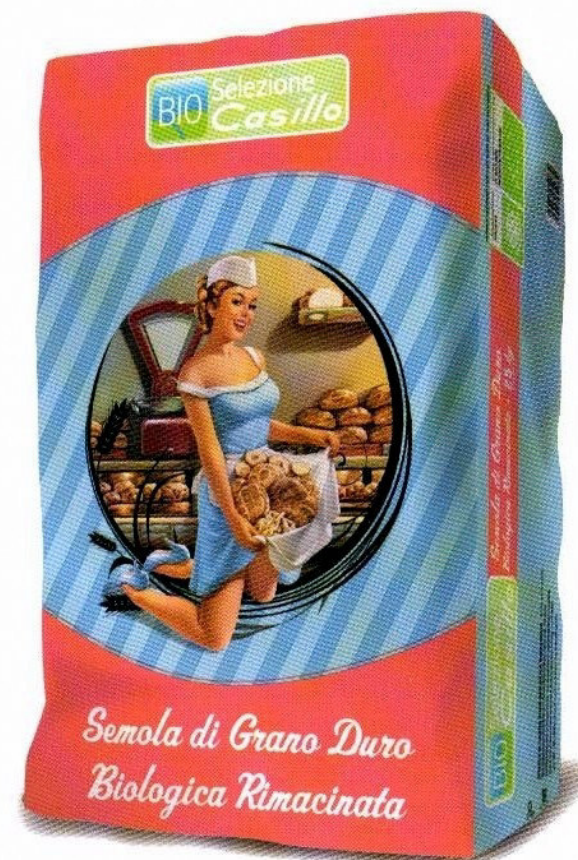
Ideale per la produzione di pani regionali caratterizzati dal tipo colore dorato, per pizze, focacce, biscotti, prodotti dolciari, pasta fresca.

With its gold colour, it is ideal for making regional bread, pizza, flat-bread, cookies, cakes and pastries, and fresh pasta. / Ideal für die Herstellung goldbrauner, regionaler Brotsorten, sowie Pizza, Focaccia, Plätzchen und Kekse, Gebäck und frische Teigwaren. / Ideal para la producción de panes regionales caracterizados por el tipo de color dorado, para pizzas, focaccias, galletas, productos de confitería y pasta fresca. / Idéale pour la production de pains régionaux caractérisés par une couleur dorée, pour pizzas, focacce, biscuits, pâtisseries, pâtes fraîches.

Biologica Rimacinata

Semola di grano duro rimacinata

Organic Remilled Durum Wheat Semolina Flour/Biologischer
Feingemahlener Hartweizengrieß/ Sémola de trigo Duro
Remolida biológica/ Semoule de blé dur remoulue biologique



Prodotto alimentare granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

A food product with a pronounced granular quality. Durum wheat which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities. / Dieses grobkörnige Nahrungsmittel wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Hartweizens gewonnen. / Producto alimentario granular de alta extracción, obtenido de la molienda y tamizado del trigo duro liberado de sustancias extrañas e impurezas. / Produit alimentaire en grains à arête vive, obtenu par mouture et blutage du blé dur débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

100% Grano Italiano

Semola di grano duro rimacinata

100% Italian Durum Wheat Semolina/
Hartweizengrieß 100% italienische/Sémola de trigo duro
italiano/Semoule de blé dur 100% italien



Prodotto alimentare granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburrattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

A food product with a pronounced granular quality. Durum wheat which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities. / Dieses grobkörnige Nahrungsmittel wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Hartweizens gewonnen. / Producto alimentario granular de alta extracción, obtenido de la molienda y tamizado del trigo duro liberado de sustancias extrañas e impurezas. / Produit alimentaire en grains à arête vive, obtenu par mouture et blutage du blé dur débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

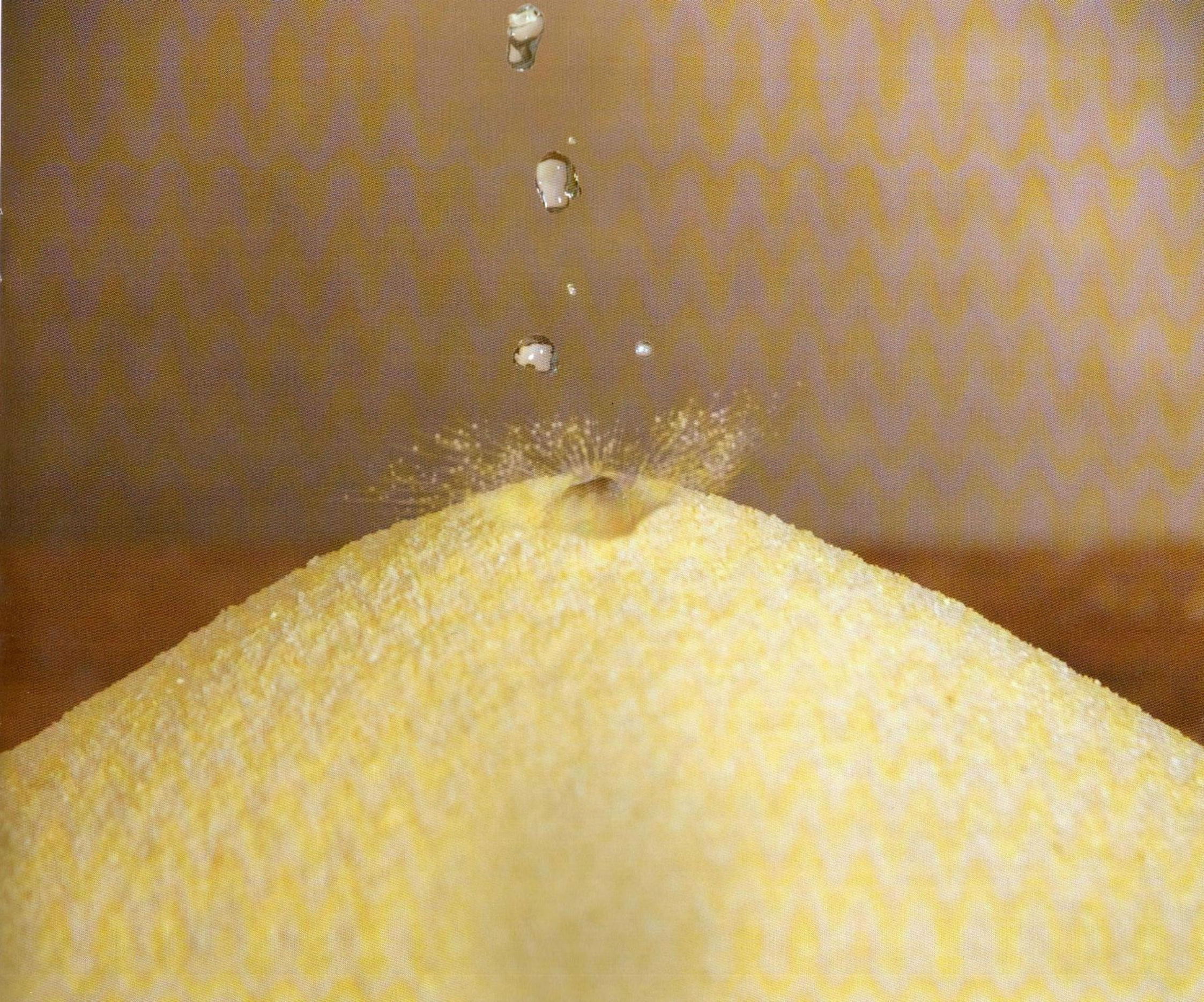
PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/Humedad/umidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,86	0,01	0,02
Proteine Protein/Proteine/Proteínas/Protéines	%/s.s.	12,0	0,50	0,50
Glutine Gluten	%/s.s.	12,0	0,50	0,50
Gluten Index Gluten index/Gluten index/ Índice glucémico/Gluten index	0...100	75,0	10,0	10,0
Colore Colour/Farbe/Color/Couleur	(b) Minolta CR300	21,0	0,50	0,50
Granulometria Granule Size/Granulometrie/ Granulometría/Granulométrie	r.v. 250µ%	0		5,00
"	r.v. 212µ%	15,0	5,00	5,00
"	r.v. 200µ%	15,0	5,00	5,00
"	r.v. 160µ%	15,0	5,00	5,00
"	p.v. 160	30,0	5,00	5,00
W	10 ⁻⁴ Joule	220	20,0	20,0
P/L	mmH ₂ O/mm	1,50	0,50	0,50
Assorbimento Absorption/Aufnahme/ Absorción/Absorption	%	61	2	2
Stabilità Stability/Stabilität/Estabilidad/Stabilité	minuti	5	1	1
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	500	100	100

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Ideale per la produzione di pani regionali caratterizzati dal tipo colore dorato, per pizze, focacce, biscotti, prodotti dolciari, pasta fresca.

Ideal for making traditional breads with a typical golden colour, for pizzas, focaccias, biscuits, pastries, fresh pasta. / Ideal für die Herstellung goldbrauner, regionaler Brotsorten, sowie Pizza, Focaccia, Plätzchen und Kekse, Gebäck und frische Teigwaren. / Ideal para la producción de panes regionales caracterizados por el tipo de color dorado, para pizzas, focaccias, galletas, productos de confitería y pasta fresca. / Ideale pour la préparation de pains régionaux caractérisés par une couleur dorée, pour pizzas, focacce, biscuits, pâtisseries, pâtes fraîches.



Catalogo prodotti

Mondo pizza



Farine e Semole di alta qualità per la tua pizza

 Selezione
Casillo
Generosa di natura

Assortimento linea Pizza

Pizza Line/Angebot der Linie Pizza/Surtido Línea Pizza/Assortiment ligne Pizza



Pizza Capri



Pizza Napoli



Pizza Italia



Pizza Sorrento



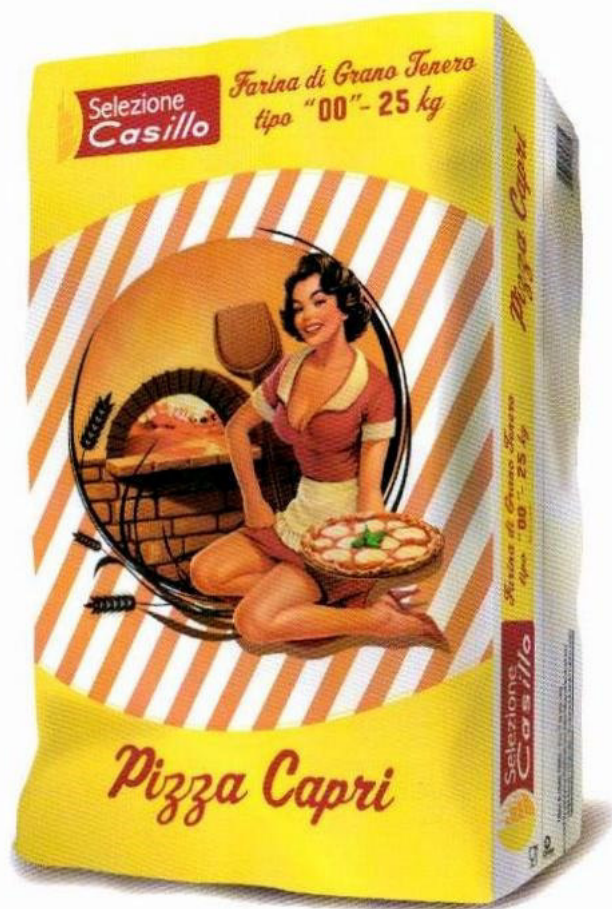
Pizza Positano



Staccafacile

Tipo "00" - Pizza Capri Farina di grano tenero

Soft wheat flour/Weichweizenmehl/
Harina de trigo blando/Farine de blé tendre



Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities.
Das Mehl wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.
Harina obtenida de la molienda y tamizado del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.
Farine obtenue par mouture et blutage du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/ Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,50	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	11,0	1,00	1,00
W	10 ⁻⁴ Joule	220	20,0	20,0
P/L	mmH2O/mm	0,60	0,10	0,20
Assorbimento Absorption/Aufnahme/ Absorción/Absorption	%	55,0	2,00	2,00
Sviluppo Development/Entwicklung/ Desarrollo/Développement	minuti	2	1	1
Stabilità Stability/Stabilität/ Estabilidad/Stabilité	minuti	5	1	2
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	330	50	100

UTILIZZO /USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Indicata per impasti pizza diretti e indiretti a lievitazione breve (2/4 ore).
Recommended for direct and starter pizza doughs with a short rise time (2-4 hours).
Für direkt und indirekt geführte Pizzateige mit kurzer Gärung (2/4 Std.).
Indicada para masas de pizza directas e indirectas de fermentación corta (2/4 horas).
Indiquées pour les pâtes à pizza directes et indirectes à fermentation courte (2/4 heures).

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITE DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/ Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,50	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	13,0	0,50	1,00
W	10 ⁻⁴ Joule	280	20,0	20,0
P/L	mmH ₂ O/mm	0,60	0,10	0,20
Assorbimento Absorption/Aufnahme/ Absorción/Absorption	%	55,0	2,00	3,00
Sviluppo Development/Entwicklung/ Desarrollo/Développement	minuti	3	1	1
Stabilità Stability/Stabilität/ Estabilidad/Stabilité	minuti	7	1	4
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	300	50	100

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Indicata per impasti pizza diretti a lievitazione media (6/8 ore) o a maturazione in frigo di 24-36 ore.

Recommended for direct medium rise time pizza doughs (6-8 hours) or maturing in the refrigerator (24-36 hours).

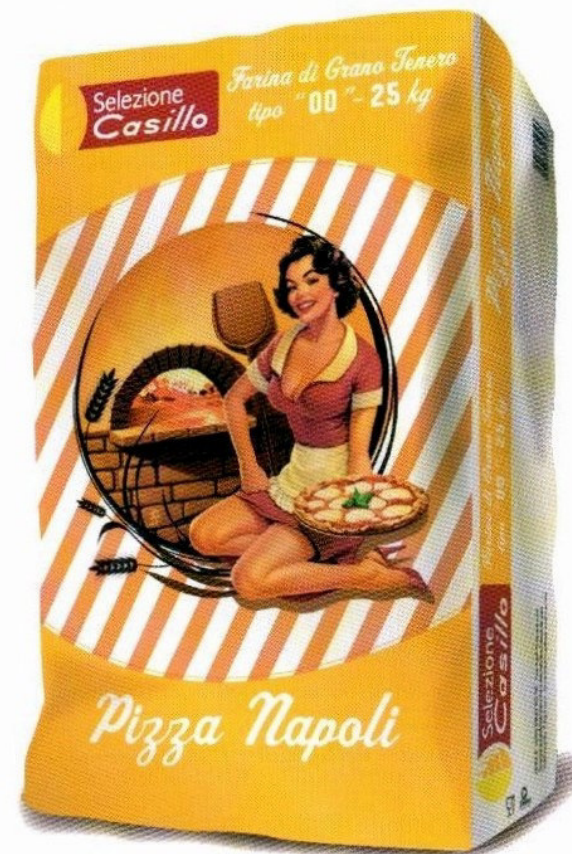
Für direkt geführte Pizzateige mit mittlerer Gärung (6/8 Std.) oder Aufgehen im Kühlschrank 24-36 Std.

Indicada para masas de pizza directas de fermentación media (6/8 horas) o de maduración en el frigorífico de 24-36 horas.

Indiquée pour les pâtes à pizza directes à fermentation moyenne (6/8 heures) ou à maturation au réfrigérateur de 24-36 heures.

Tipo "00" - Napoli Farina di grano tenero

Soft wheat flour/Weichweizenmehl/
Harina de trigo blando/Farine de blé tendre



Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities.

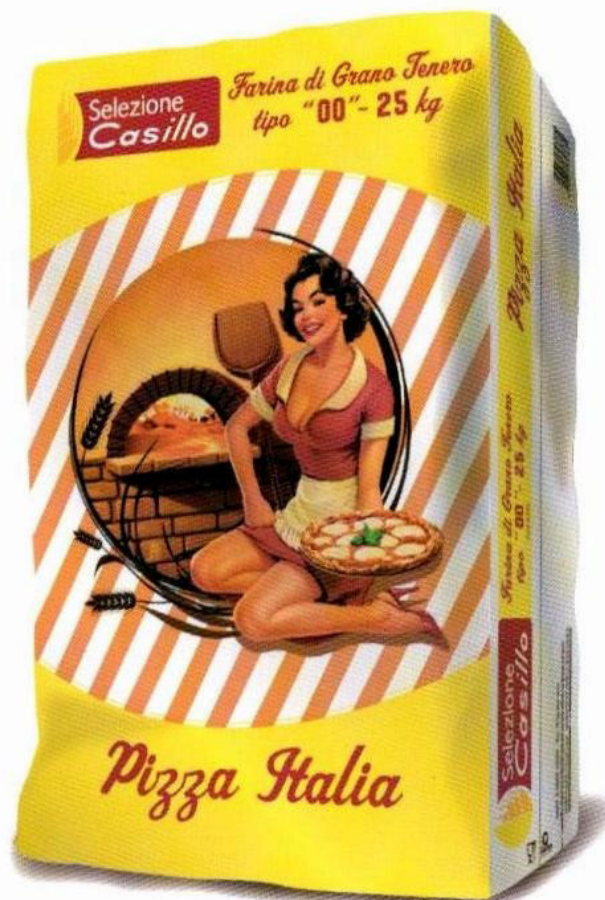
Das Mehl wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.

Harina obtenida de la molienda y tamizado del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Farine obtenue par mouture et blutage du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

Tipo "00" - Pizza Italia Farina di grano tenero

Soft wheat flour/Weichweizenmehl/
Harina de trigo blando/Farine de blé tendre



Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburrattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities.
Das Mehl wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.
Harina obtenida de la molienda y tamizado del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.
Farine obtenue par mouture et blutage du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KEINZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITE DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/ Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,50	-	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	12,0	1	1
W	10 ⁻⁴ Joule	300	20,0	20,0
P/L	mmH ₂ O/mm	0,60	0,10	0,20
Assorbimento Absorption/Aufnahme/ Absorción/Absorption	%	57,0	2,00	2,00
Sviluppo Development/Entwicklung/ Desarrollo/Développement	minuti	3	2	4
Stabilità Stability/Stabilität/ Estabilidad/Stabilité	minuti	10	1	3
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	300	50	100

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Indicata per impasti diretti a lievitazione media (8/12 ore) o a maturazione in frigo fino a 48 ore.
Recommended for direct medium rise time doughs (8-12 hours) or maturing in the refrigerator for up to 48 hours.
Für direkt geführte Pizzateige mit mittlerer Gärung (8/12 Std.) oder Aufgehen im Kühlschrank bis 48 Std.
Indicada para masas directas de fermentación media (8/12 horas) o de maduración en el frigorífico hasta 48 horas.
Indiquée pour les pâtes à pizza directes à fermentation moyenne (8/12 heures) ou à maturation au réfrigérateur de 48 eures.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DÉTERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/ Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,60	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	14,0	0,50	1,00
W	10 ⁻⁴ Joule	340	20,0	20,0
P/L	mmH2O/mm	0,60	0,10	0,10
Assorbimento Absorption/Aufnahme/ Absorción/Absorption	%	57,0	2,00	2,00
Sviluppo Development/Entwicklung/ Desarrollo/Développement	minuti	5	1	1
Stabilità Stability/Stabilität/ Estabilidad/Stabilité	minuti	16	1	2
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	300	20	50

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Indicata per impasti diretti a lievitazione lunga (12/18 ore) e impasti indiretti con biga. Maturazione in frigo fino a 72 ore.

Recommended for direct long rise doughs (12-18 hours) and starter doughs with a biga starter. Mature in the refrigerator for up to 72 hours.

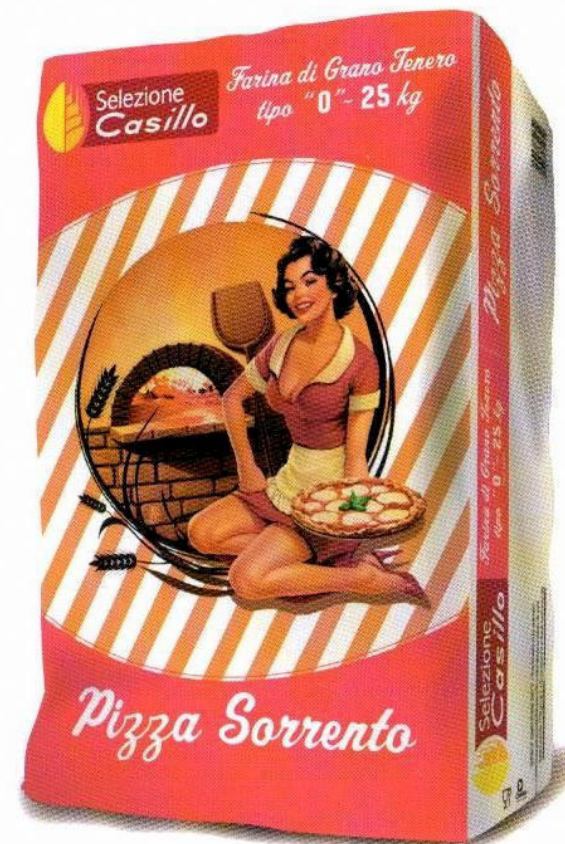
Für direkt geführte Pizzateige mit langer Gärung (12/18 Std.) und indirekt geführte Teige mit Vorteig. Aufgehen im Kühlschrank bis 72 Std.

Indicada para masas directas de fermentación larga (12/18 horas) y masas indirectas con biga. Maduración en el frigorífico hasta 72 horas.

Indiquée pour les préparations directes à fermentation longue (12/18 heures) et préparations indirectes avec levain. Maturation au réfrigérateur jusqu'à 72 heures.

Tipo "0" - Sorrento Farina di grano tenero

Soft wheat flour/Weichweizenmehl/
Harina de trigo blando/Farine de blé tendre



Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

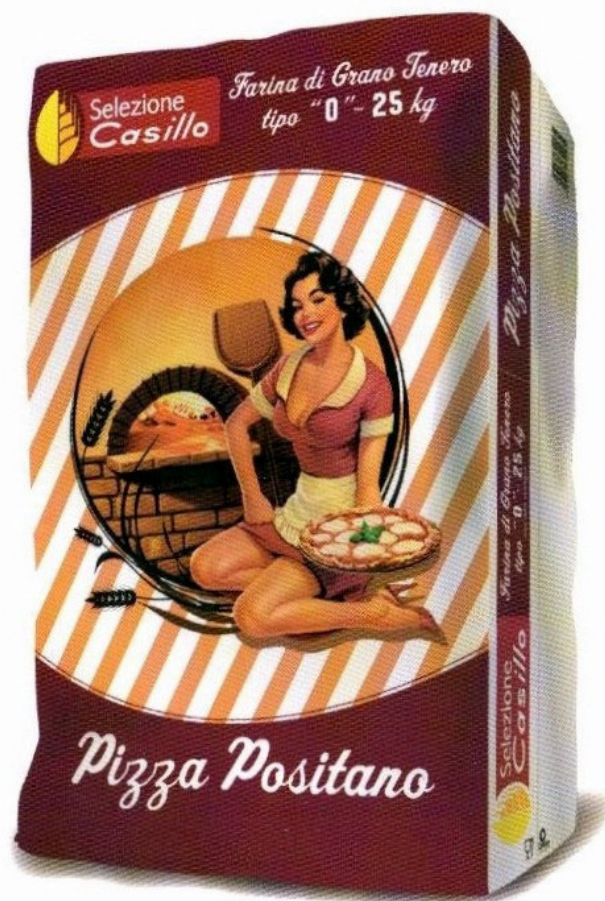
Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities. Das Mehl wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.

Harina obtenida de la molienda y tamizado del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Farine obtenue par mouture et blutage du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

Tipo "0" - Pizza Positano Farina di grano tenero

Soft wheat flour/Weichweizenmehl/
Harina de trigo blando/Farine de blé tendre



Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities.
Das Mehl wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.

Harina obtenida de la molienda y tamizado del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Farine obtenue par mouture et blutage du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITE DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/ Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,60	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	13,5	1	1
W	10 ⁻⁴ Joule	400	30,0	30,0
P/L	mmH ₂ O/mm	0,60	0,10	0,20
Assorbimento Absorption/Aufnahme/ Absorción/Absorption	%	59,0	2,00	2,00
Sviluppo Development/Entwicklung/ Desarrollo/Développement	minuti	2	1	2
Stabilità Stability/Stabilität/ Estabilidad/Stabilité	minuti	20	1	2
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	350	20	50

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Indicata per impasti diretti a lievitazione lunga (18/24 ore) e impasti indiretti con biga. Sopporta maturazioni in frigo fino a 96 ore.

Può essere usata come farina da rinforzo.

Recommended for direct long rise doughs (18-24 hours) and starter doughs with a biga starter. Tolerates maturing in the refrigerator up to 96 hours.
Für direkt geführte Pizzateige mit langer Gärung (18/24 Std.) und indirekt geführte Teige mit Vorteig. Aufgehen im Kühlschrank bis 96 Std.

Indicada para masas directas de fermentación larga (18/24 horas) y masas indirectas con biga. Aguanta maduración en el frigorífico hasta 96 horas.
Indiquée pour les préparations directes à fermentation longue (18/24 heures) et préparations indirectes avec levain. Supporte une maturation au réfrigérateur jusqu'à 96 heures.

Staccafacile Semola di grano duro

Durum Wheat Semolina Flour/Hartweizengrieß/
Sémola de Trigo Duro/Semoule de Blé Dur

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Ideale per facilitare la stesura, la lavorazione e la cottura della pizza.

Ideal for easier pizza rolling, preparing and cooking.

Ideal, um das Verstreichen, die Verarbeitung und das Backen der Pizza zu erleichtern.

Ideal para facilitar el estirado, la elaboración y la cocción de la pizza.

Idéale pour faciliter la division, le pétrissage et la cuisson de la pizza.



Prodotto alimentare granulare a spigolo vivo, ottenuto dalla macinazione e dall'abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

A food product with a pronounced granular quality. Durum wheat which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities./Dieses grobkörnige Nahrungsmittel wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Hartweizens gewonnen./Producto alimentario granular de alta extracción, obtenido de la molienda y tamizado del trigo duro liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Produit alimentaire en grains à arête vive, obtenu par mouture et blutage du blé dur débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

Catalogo prodotti
Mondo dolce

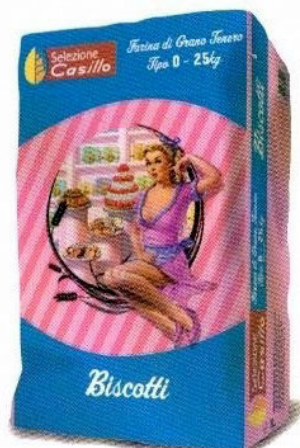


Farine e Semole di alta qualità per i tuoi dolci

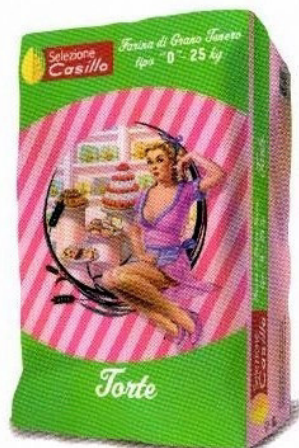


Assortimento linea Pasticceria

Cake and Pastry Line/Angebot der Linie Pizza/Surtido Línea Dulces/Assortiment ligne Pizza



Biscotti



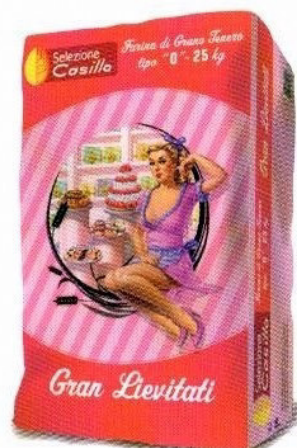
Torte



Sfoglia



Croissant



Gran Lievitati

Tipo "0" - Torte Farina di grano tenero

Soft wheat flour/Weichweizenmehl/
Harina de trigo blando/Farine de blé tendre



Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburrattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities.
Das Mehl wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.

Harina obtenida de la molienda y tamizado del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Farine obtenue par mouture et blutage du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/ Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,60	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	11,0	1,00	1,00
W	10 ⁻⁴ Joule	200	20,0	20,0
P/L	mmH ₂ O/mm	0,60	0,10	0,20
Assorbimento Absorption/Aufnahme/ Absorción/Absorption	%	53,0	2,00	2,00
Sviluppo Development/Entwicklung/ Desarrollo/Développement	minuti	2	1	1
Stabilità Stability/Stabilität/ Estabilidad/Stabilité	minuti	5	1	2
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	300	50	100

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Specifica per la produzione di pan di spagna, torte dolci e salate, plum cake.

Specifically for making sponge cake, cakes, sweet and savoury pies, plum cake.

Besonders zur Zubereitung von Biskuit, süßen und salzigen Teigprodukten, Plum Cake.

Específica para la producción de bizcocho genovés, bizcochos dulces y salados, plum cake.

Spéciale pour la préparation de Pan di Spagna, pâtisseries sucrées et salées, cakes.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

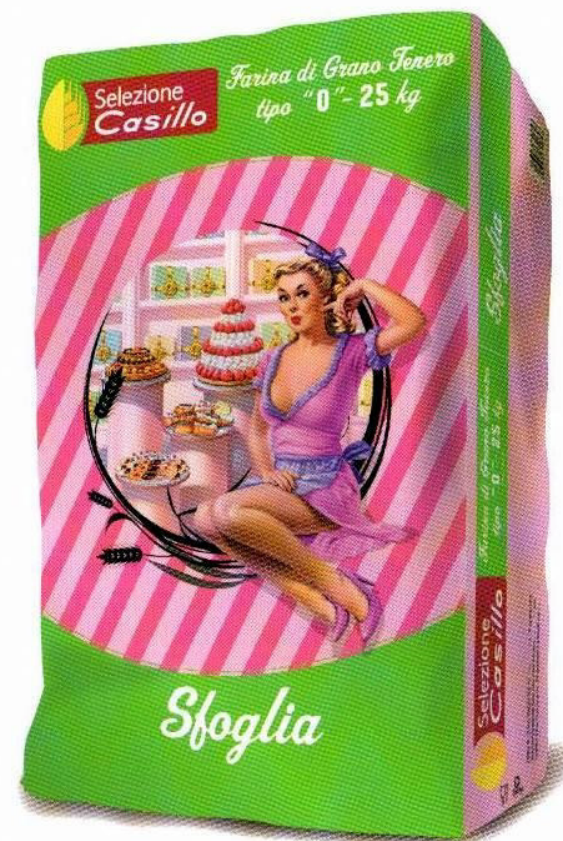
DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/ Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,60	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	12,0	0,50	1,00
W	10 ⁻⁴ Joule	280	20,0	20,0
P/L	mmH ₂ O/mm	0,60	0,10	0,10
Assorbimento Absorption/Aufnahme/ Absorción/Absorption	%	57,0	2,00	2,00
Sviluppo Development/Entwicklung/ Desarrollo/Développement	minuti	2	1	2
Stabilità Stability/Stabilität/ Estabilidad/Stabilité	minuti	10	1	3
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	400	50	50

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Ideale per pasta sfoglia, cannoli, millefoglie, vol au vent, bignè, cannoncini.
Ideal for puff pastry, cannoli, mille-feuille, vol-au-vents, cream puffs and cream horns.
Ideal für Plundergebäck, Blätterteig, Cremerollen, Pasteten, Windbeutel geeignet.
Ideal para masa quebrada, cañoncitos, millojas, volován, lionesas, canutillos.
Idéale pour pâtes feuilletées, cannoli, mille-feuilles, vol-au-vent, choux, cannoncini.

Tipo "0" - Sfoglia Farina di grano tenero

Soft wheat flour/Weichweizenmehl/
Harina de trigo blando/Farine de blé tendre



Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities.
Das Mehl wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.
Harina obtenida de la molienda y tamizado del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.
Farine obtenue par mouture et blutage du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

Tipo "0" - Croissant Farina di grano tenero

Soft wheat flour/Weichweizenmehl/
Harina de trigo blando/Farine de blé tendre



Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities.
Das Mehl wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.
Harina obtenida de la molienda y tamizado del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.
Farine obtenue par mouture et blutage du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/ Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,60	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	13,0	1,00	1,00
W	10 ⁻⁴ Joule	340	30,0	30,0
P/L	mmH2O/mm	0,60	0,10	0,20
Assorbimento Absorption/Aufnahme/ Absorción/Absorption	%	59,0	2,00	2,00
Sviluppo Development/Entwicklung/ Desarrollo/Développement	minuti	3	1	2
Stabilità Stability/Stabilität/ Estabilidad/Stabilité	minuti	15	1	2
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	400	20	50

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Ideale per la produzione di croissant, brioches, danesi.
Ideal for making croissants, brioches and Danish pastries.
Ideal für die Zubereitung von Croissants, Brioches, Brot und Fladen.
Ideal para la producción de croissant, brioches, ensaimadas.
Idéale pour la préparation de croissants, brioches, viennoiseries.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/ Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,60	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	14,0	0,50	1,00
W	10 ⁻⁴ Joule	420	30,0	30,0
P/L	mmH2O/mm	0,60	0,10	0,20
Assorbimento Absorption/Aufnahme/ Absorción/Absorption	%	60,0	2,00	2,00
Sviluppo Development/Entwicklung/ Desarrollo/Développement	minuti	5	2	3
Stabilità Stability/Stabilität/ Estabilidad/Stabilité	minuti	25	1	4
Falling Number Fallzahl sek/Temps de chute	secondi	400	20	50

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Ad alto contenuto proteico, ideale per prodotti da forno a lunga lievitazione, dolci da ricorrenza (panettoni, colombe) o per rinforzare farine deboli, ideale per impasti ricchi di materie grasse e zucchero.

High-protein content, ideal for baked goods with a long leavening time, cakes for special occasions, Panettone Christmas cake or Easter colombe. It can also be used as a strengthener with weak flours and is ideal for mixtures that have a high fat and sugar content.

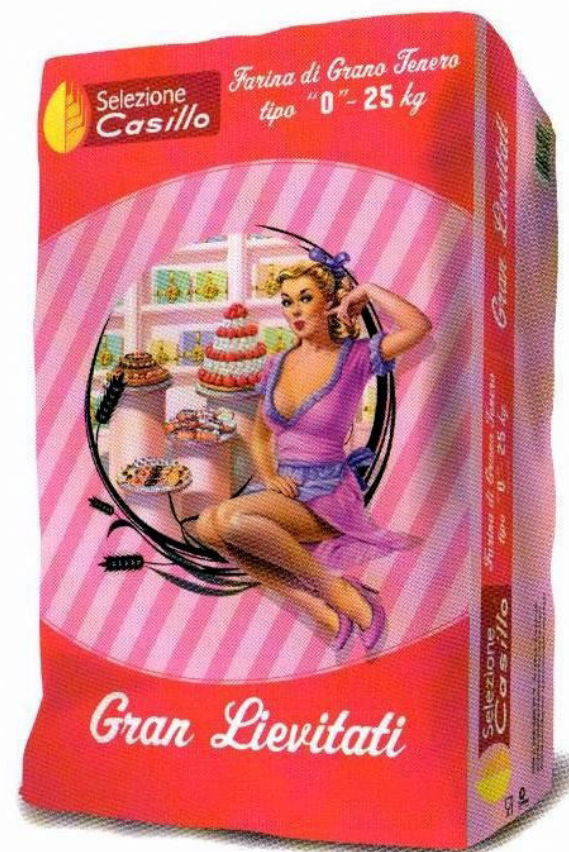
Hoher Proteingehalt, ideal für Ofenprodukte mit langer Treibzeit, Feiertagskuchen (Panettone, Osterkuchen) oder zur Stärkung weicher Mehle für Teig mit hohem Fett- und Zuckergehalt.

Con alto contenido proteico, ideal para productos de horno de largo leudado, dulces de fiestas y recurrencias (panetones, palomas de Pascua) o para reforzar harinas débiles, ideal para amasados ricos en materia grasa y azúcar.

Forte teneur en protéines, idéale pour les produits de four à longue levée, gâteaux de fête (panettoni, colombe) ou en renfort de farines faibles, parfaite pour les pâtes riches en matières grasses et sucre.

Tipo "0" - Gran Lievitati Farina di grano tenero

Soft wheat flour/Weichweizenmehl/
Harina de trigo blando/Farine de blé tendre



Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities. Das Mehl wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.

Harina obtenida de la molienda y tamizado del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.

Farine obtenue par mouture et blutage du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

Tipo "0" - Biscotti Farina di grano tenero

Soft wheat flour/Weichweizenmehl/
Harina de trigo blando/Farine de blé tendre



Farina ottenuta dalla macinazione e dall'abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities.
Das Mehl wurde durch Mahlen und Sieben des von Fremdkörpern und Unreinheiten bereinigten Weizens gewonnen.
Harina obtenida de la molienda y tamizado del trigo blando liberado de sustancias extrañas e impurezas.
Farine obtenue par mouture et blutage du blé tendre débarrassé des particules étrangères et des impuretés.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES/CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN/
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

DETERMINAZIONI ASPECT/KENNZEICHEN DETERMINACIONES/DETERMINATIONS	UNITÀ DI MISURA UNIT/ASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA/ UNITÉ DE MESURE	VALORE VALUE/WERT VALOR/VALEUR	TOLL. (-) TOLL. (-)/TOL. (-) TOL. (-)/TOL. (-)	TOLL. (+) TOLL. (+)/TOL. (+) TOL. (+)/TOL. (+)
Umidità Moisture/Feuchtigkeit/ Humedad/Humidité	%	15,0	0,50	0,50
Ceneri Ash/Aschegehalt/ Cenizas/Cendres	%/s.s.	0,60	0,05	0,05
Proteine Protein/Proteine/ Proteínas/Protéines	%/s.s.	11,0	1,00	1,00
W	10 ⁻⁴ Joule	110	10,0	30,0
P/L	mmH2O/mm	0,50	0,10	0,20
Assorbimento Absorption/Aufnahme/ Absorción/Absorption	%	52,0	2,00	2,00
Sviluppo Development/Entwicklung/ Desarrollo/Développement	minuti	2	1	1
Stabilità Stability/Stabilität/ Estabilidad/Stabilité	minuti	2	1	2
Falling Number Fallzahl sek/Tempo de chute	secondi	300	20	50

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Con un basso contenuto di proteine, specifica per la fabbricazione di pasta frolla, biscotti e crostate.
With a low protein content, specifically for making short-crust pastry, cookies and tarts.
Niedrigerer Proteingehalt, besonders zur Zubereitung von Mürbeteig, Keksen und Obstkuchen geeignet.
Con bajo contenido proteico, específica para la producción de pasta frola, galletas, crostatas.
À faible teneur en protéines, spéciale pour pâtes sablées, biscuits, tartes.

INFORMAZIONI LOGISTICHE SACCHI

LOGISTICS INFORMATION: BAGS/LOGISTIK-INFORMATIONEN SÄCKE/
INFORMACIONES LOGÍSTICAS SACOS/INFORMATIONS LOGISTIQUES SACS

UNITÀ DI MISURA UNIT MASSEINHEIT UNIDAD DE MEDIDA UNITE DE MESURE	NUM. STRATI NUMBER LAYERS SCHICHTEN NÚMERO CAPAS NOMBRE DE COUCHES	PEZZI PER STRATO PIECES PER LAYER STÜCK PRO SCHICHT ARTÍCULOS POR CAPA PIECES PAR COUCHE	TOTALE KG PER PEDANA TOTAL KG PER PLATFORM KG PRO PLATTFORM TOTAL KG POR TARIMA TOTAL KG PAR PALETTE
5 kg	13	16	1040
25 kg	10	4	1000

Catalogo prodotti

Altri prodotti



Farine e Semole di alta qualità

 **Selezion
Casillo**
Generosa di natura

Più Pizza - 1kg Lievito naturale madre

Sourdough starter/Sauerteig/
Masa madre natural/Levure-mère naturelle

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ZUTATEN/INGREDIENTES/INGRÉDIENTS

Farina di grano tenero tipo 00.

00" soft wheat flour.

Weichweizenmehl Typ 00.

Harina de trigo blando Tipo "00".

Farine de blé tendre Type « 00 ».

DOSE D'IMPIEGO/QUANTITY/DOSIERUNG/DOSIS DE EMPLEO/DOSAGE

Aggiungere 30/50 g di Più Pizza ogni 100 g di farina.

La quantità di lievito di birra abitualmente utilizzata per l'impasto rimane la stessa utilizzata abitualmente.

Use 30/50 g of Più Pizza for every 100 g of flour.

The usual quantity of brewer's yeast used for dough remains the same.

30/50 g Più Pizza pro 100 g Mehl hinzufügen.

Die normaler verwendete Menge an Bierhefe ändert sich nicht.

Añada 30/50 gr de Más Pizza por cada 100 gr de harina.

La cantidad de levadura de cerveza que se utiliza normalmente para la masa es igual a la que siempre se ha utilizado.

Ajouter 30/50 g de Più Pizza par 100 g de farine.

La quantité de levure de bière habituelle pour la préparation ne change pas.

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Dona maggiore elasticità all'impasto, esalta il sapore e la croccantezza, anche a freddo, del prodotto finito che risulterà più digeribile.

Gives the mix greater elasticity, and improves the flavour and crispness of the finished product, even when cold, making it easier to digest.

Das Produkt macht den Teig elastischer, betont den Geschmack des fertigen Produkts, so ist es auch nach der Abkühlung knusprig und bekömmlich.

Da una mayor elasticidad a la masa, exalta el sabor y hace que el producto final sea más crujiente, incluso cuando se ha enfriado, consiguiendo que sea más digerible.

Apporte d'avantage d'élasticité à la pâte, exalte la saveur et le croquant, même à froid, du produit fini qui sera plus digeste.



Più Pane - 1kg Lievito naturale madre

Sourdough starter/Sauerteig/
Masa madre natural/Levure-mère naturelle



INGREDIENTI/INGREDIENTS/ZUTATEN/INGREDIENTES/INGRÉDIENTS

Lievito naturale di farina di grano tenero tipo 0 in polvere.

Dried white-flour sourdough starter.

Sauerteigpulver aus Weichweizenmehl Typ 0.

Masa madre natural de harina de trigo blando tipo 0 en polvo.

Masa madre natural de harina de trigo blando tipo 0 en polvo.

CARATTERISTICHE/CHARACTERISTICS/EIGENSCHAFTEN/CARACTERÍSTICAS/CARACTÉRISTIQUES

Più Pane è un lievito naturale di farina di grano tenero tipo 0 in polvere che consente di produrre il vero pane a lievitazione naturale senza l'impiego del lievito di birra, caratterizzato da un sapore inconfondibile, fragrante, altamente digeribile e da una lunga conservabilità, tutte caratteristiche tipiche dell'utilizzo del lievito naturale.

Inserito nel preimpasto serale non necessita di lievito né di nessun tipo di coadiuvante.

Without using natural yeast, this product allows you to make a true sourdough bread with a unique taste, and fragrant smell which is highly digestible and has a long shelf life.

It is used in the evening pre-ferment mix and does not require yeast or any kind of adjuvant.

Man kann damit echtes Brot mit natürlicher Fermentation und ohne die Verwendung von Bierhefe herstellen, das sich aufgrund der Verwendung des Sauerteigs durch unverwechselbaren Geschmack und Duft, hohe Verdaulichkeit und eine lange Haltbarkeit auszeichnet.

Wenn er abends in den Vorteig gegeben wird, braucht man keine Hefe oder sonstigen Zusätze.

Permite la producción del pan verdadero con leudado natural sin el uso de la levadura de cerveza, caracterizado por un sabor inconfundible, fragante, muy digerible y de larga conservación,

características típicas del uso de la masa madre natural. Añadido al primer amasado la noche antes, no necesita levaduras ni ningún tipo de coadyuvante.

Permet de préparer un véritable pain à levée naturelle sans utilisation de levure de bière, avec une saveur incomparable, parfumé, très digeste et à longue conservation, qui sont toutes les caractéristiques typiques de la levure naturelle.

Incorporé dans la préparation du soir, ne nécessite pas de levure ni d'adjuvant.

DOSE D'IMPIEGO/QUANTITY/DOSIERUNG/DOSIS DE EMPLEO/DOSAGE

10% del peso della farina.

10% of the weight of the flour.

10% des Mehlgewichts.

10% del peso de la harina.

10 % du poids de la farine.

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Aggiungere Più Pane nel pre impasto serale senza inserire lievito di birra né coadiuvante alcuno.

Add Più Pane to the evening pre-ferment mix without adding brewer's yeast or any kind of adjuvant.

Più Pane abends in den Vorteig geben, ohne Bierhefe oder sonstige Hilfsmittel dazuzufügen.

Añadir Más Pan al primer amasado la noche antes, sin añadir levadura de cerveza ni ningún tipo de coadyuvante.

Ajouter Più Pane dans la préparation du soir sans mettre de levure de bière ni d'adjuvant.

Tempo - 0,5 kg Lievito secco di birra

Dried brewer's yeast/Trocken-bierhefe/
Levadura seca de cerveza/Levure sèche

INGREDIENTI/INGREDIENTS/ZUTATEN/INGREDIENTES/INGRÉDIENTS

Lievito naturale (Saccharomyces Cerevisiae), emulsionante alimentare E491.
Natural yeast (Saccharomyces Cerevisiae), food emulsifier E491.
Natürliche Bierhefe (Saccharomyces Cerevisiae), Lebensmittelemulgator E491 Lievito naturale (Saccharomyces Cerevisiae), emulsionante alimentare E491.
Levadura natural (Saccharomyces Cerevisiae), emulsionante alimentario E491.
Levure naturelle (Saccharomyces Cerevisiae), émulsifiant alimentaire E491.

DOSE D'IMPIEGO/QUANTITY/DOSIERUNG/DOSIS DE EMPLEO/DOSAGE

Si dosa un terzo di lievito di birra fresco.
A third of the quantity of fresh brewer's yeast is needed.
Man verwendet ein Drittel der frischen Bierhefe.
Se dosifica un tercio de levadura de cerveza fresca.
Un tiers de la dose de levure fraîche.

UTILIZZO/USE/VERWENDUNG/UTILIZACIÓN/UTILISATION

Si conserva a temperatura ambiente, garantendo la costanza del prodotto nel tempo. Una volta aperto il pacchetto da 500 gr deve essere conservato in frigo alla temperatura di 0-4°C e consumato entro 7 giorni dall'apertura. Non sciogliere mai il lievito in acqua fredda.
It can be kept at room temperature, ensuring product quality over time. Once opened, the package of 500 g must be kept in the refrigerator at a temperature of 0-4 °C and consumed within 7 days of opening. Never dissolve the yeast in cold water.
Bei Zimmertemperatur aufbewahren, damit die Haltbarkeit des Produkts sichergestellt wird. Nach dem Öffnen der Packung zu 500 g im Kühlschrank bei 0-4°C aufbewahren und innerhalb von 7 Tagen ab der Öffnung verwenden. Die Hefe nie in kaltem Wasser auflösen.
Se conserva a temperatura ambiente, garantizando la constancia del producto en el tiempo. Una vez abierto el paquete de 500 gr debe conservarse en el frigorífico a la temperatura de 0-4°C y consumirse en 7 días desde la apertura. No deshaga nunca la levadura en agua fría.
Se conserve à température ambiante, garantissant la constance du produit dans le temps. Après ouverture, le paquet de 500 g doit être conservé au réfrigérateur à une température de 0-4°C et utilisé dans les 7 jours. Ne jamais dissoudre la levure dans de l'eau froide.



INFORMAZIONI LOGISTICHE LEVITI

LOGISTICS INFORMATION: YEAST/LOGISTIK-INFORMATIONEN TREIBMITTEL/
INFORMACIONES LOGÍSTICAS LEVADURAS/INFORMATIONS LOGISTIQUES LEVURES

	KG CONFEZIONE KG PACKAGE/KG PACKUNG KG PAQUETES/KG PAQUETS	PEZZI PER CARTONE PIECES PER CARTON/STÜCK PRO KARTON ARTÍCULOS POR CAJA/PIÉCES PAR CARTON
Tempo	0,5	20
Più Pizza	1	10
Più Pane	1	10

Linea Rossi

Rossi line of tomato products/Angebot der Linie Tomatensoße
Línea salsas de tomate/Assortiment lignes Tomates



PELATI

Peeled tomatoes/Tomate natural pelado entero/Geschälte Tomaten/Tomates pelées

TIPO CONFEZIONE PACKAGING/PACKUNGSART TIPO PAQUETE/TYPE CONDITIONNEMENT	PESO CONFEZIONE PACKAGE WEIGHT/GEWICHT PRO PACKUNG/ PESO PAQUETE/POIDS CONDITIONNEMENT	PZ. PER CARTONE PIECES PER CARTON/STÜCK PRO KARTON/ ARTÍCULOS POR CAJA/PIÈCES PAR CARTON	CARTONI PER PEDANA CARTONS PER PLATFORM/KARTONS PRO PLATTFORM/ CAJAS POR TARIMA/CARTONS PAR PALETTE	CODICI EAN EAN CODE REFERENCE/STRICHCODE REFERENZ/ CÓDIGOS EAN REFERENCIAS/CODES EAN RÉFÉRENCES
Latta Can/Dose/Lata/Boîte	500 g	24	72	803397174 0998
Latta Can/Dose/Lata/Boîte	1 kg	12	72	803397174 1469
Latta Can/Dose/Lata/Boîte	3 kg	6	55	803397174 0400

POLPA FINISSIMA

Fine crushed tomatoes/Pulpa de tomate tamizada/Feinste Tomatensoße/Pulpe très fine

TIPO CONFEZIONE PACKAGING/PACKUNGSART TIPO PAQUETE/TYPE CONDITIONNEMENT	PESO CONFEZIONE PACKAGE WEIGHT/GEWICHT PRO PACKUNG/ PESO PAQUETE/POIDS CONDITIONNEMENT	PZ. PER CARTONE PIECES PER CARTON/STÜCK PRO KARTON/ ARTÍCULOS POR CAJA/PIÈCES PAR CARTON	CARTONI PER PEDANA CARTONS PER PLATFORM/KARTONS PRO PLATTFORM/ CAJAS POR TARIMA/CARTONS PAR PALETTE	CODICI EAN EAN CODE REFERENCE/STRICHCODE REFERENZ/ CÓDIGOS EAN REFERENCIAS/CODES EAN RÉFÉRENCES
Latta Can/Dose/Lata/Boîte	3 kg	6	55	803397174 0097
Bag Sack/Sac	5 kg	2	80	803397174 4651
Latta Can/Dose/Lata/Boîte	5 kg	3	66	803397174 0059
Bag Sack/Sac	10 kg	1	80	803397174 4668

POLPA A CUBETTI

Chopped tomatoes/Pulpa de tomate en cubos/Stückige Tomaten/Pulpe en dés

TIPO CONFEZIONE PACKAGING/PACKUNGSART TIPO PAQUETE/TYPE CONDITIONNEMENT	PESO CONFEZIONE PACKAGE WEIGHT/GEWICHT PRO PACKUNG/ PESO PAQUETE/POIDS CONDITIONNEMENT	PZ. PER CARTONE PIECES PER CARTON/STÜCK PRO KARTON/ ARTÍCULOS POR CAJA/PIÈCES PAR CARTON	CARTONI PER PEDANA CARTONS PER PLATFORM/KARTONS PRO PLATTFORM/ CAJAS POR TARIMA/CARTONS PAR PALETTE	CODICI EAN EAN CODE REFERENCE/STRICHCODE REFERENZ/ CÓDIGOS EAN REFERENCIAS/CODES EAN RÉFÉRENCES
Latta Can/Dose/Lata/Boîte	3 kg	6	55	803397174 0417

PASSATA DI POMODORO

Chopped tomatoes/Pulpa de tomate en cubos/Stückige Tomaten/Pulpe en dés

TIPO CONFEZIONE PACKAGING/PACKUNGSART TIPO PAQUETE/TYPE CONDITIONNEMENT	PESO CONFEZIONE PACKAGE WEIGHT/GEWICHT PRO PACKUNG/ PESO PAQUETE/POIDS CONDITIONNEMENT	PZ. PER CARTONE PIECES PER CARTON/STÜCK PRO KARTON/ ARTÍCULOS POR CAJA/PIÈCES PAR CARTON	CARTONI PER PEDANA CARTONS PER PLATFORM/KARTONS PRO PLATTFORM/ CAJAS POR TARIMA/CARTONS PAR PALETTE	CODICI EAN EAN CODE REFERENCE/STRICHCODE REFERENZ/ CÓDIGOS EAN REFERENCIAS/CODES EAN RÉFÉRENCES
Bottiglia Bottle/Dose/Lata/Boîte	720 g	12	77	803397174 1476



Selezione Casillo Srl

Sede legale

Registered office/Rechtssitz/Sede legal/Siège social:

Via Sant'Elia z.i. - Corato (BA) Italy

Tel. +39 080 87 26 673 - Fax +39 080 87 29 275

info@selezionecasillo.com

www.selezionecasillo.com

