

LIGNE PIZZERIA

Pour les pizzaiolos les plus exigeants



LE SAVOIR-FAIRE DE LA FARINE DEPUIS 1875

LIGNE PROFESSIONAL PIZZA

Une gamme de farines de blé tendre, conçue pour la réalisation de tout type de pizza.



PIZZA VERDE

Idéale pour les pizzas à la coupe et rondes. Recommandée pour les pâtes à pétrissage direct, à levée rapide.

- W 190 - 220
- P/L 0,50 - 0,70

Kg 5 - 10 - 25



PIZZA ROSSA

Idéale pour les pizzas à la pelle et des pizzas croustillantes. Recommandée pour les pâtes à pétrissage direct et indirect, avec de longs temps de levage et à hydratation élevée.

- W 290 - 320
- P/L 0,50 - 0,70

Kg 5 - 10 - 25

Chaque paquet de farine Pivetti Professional renferme toute l'expérience d'une entreprise dont la grande histoire a commencé en 1875, lorsqu'elle est entrée sur le marché de la farine. Le lien de l'entreprise avec la tradition est renforcé par la recherche de solutions innovantes nécessaires pour satisfaire un marché de plus en plus complexe et offrir une variété de farines pour répondre aux besoins spécifiques de chaque client. Le lien de l'entreprise avec la tradition est renforcé par la recherche de solutions innovantes nécessaires pour satisfaire un marché de plus en plus complexe et offrir une variété de farines pour répondre aux besoins spécifiques de chaque client.

C'est pourquoi de plus en plus de professionnels et d'industries choisissent la qualité des farines Pivetti.

Pivetti avec la ligne Professional Pizza offre une large gamme de farines développées pour chaque besoin spécifique. En fait, chaque type de farine présente des caractéristiques différentes en fonction des mélanges de céréales utilisés.



PIZZA AZZURRA

Idéale pour les pizzas souples et napolitaines. Recommandée pour les pâtes à pétrissage direct et indirect, avec un temps de levage moyen ou long.

- W 270 - 290
- P/L 0,50 - 0,75

Kg 5 - 10 - 25



PIZZA BLU

Idéale pour les pizzas rondes. Recommandée pour les pâtes avec de longs temps de levage et à hydratation très élevée.

- W 340 - 370
- P/L 0,50 - 0,70

Kg 5 - 10 - 25

TRITICUM

FARINES AU SON ULTRA-FIN : ENTRE RAFFINEMENT ET TECHNOLOGIE.

Triticum, la ligne de farines de blé tendre produites avec la nouvelle technologie DECORTEC de Molini Pivetti. Cette technologie permet de mouliner le grain de blé en douceur, en respectant ses parties précieuses. En une seule phase de transformation, nous obtenons une farine riche en éléments étant les plus précieux de cette céréale de grande valeur.

La première opération de décorticage élimine les couches superficielles du grain, ce qui exclut les feuilles extérieures, étant donc moins nobles. Le résultat est une augmentation importante de la qualité sanitaire de notre farine. Dans le second processus, le décorticage permet de sélectionner les couches les plus internes du grain, qui sont les plus riches en vitamines, protéines, minéraux, antioxydants et fibres; tous ces éléments viennent de la couche d'aleurone.

Le résultat est une farine au goût rustique, de couleur dorée et riche en fibres.



TRITICUM TIPO 1

Idéale pour pizza, pain et pâtisserie.
Fibre alimentaire 4% minimum.

- W 330 - 350
- P/L 0,60 - 0,70

Kg 5 - 25

TRITICUM INTEGRALE

Idéale pour pizza, pain et pâtisserie.
Fibre alimentaire 8% minimum.

- W 350 - 380
- P/L 0,60 - 0,80

Kg 5 - 25



BELLA PIZZA

Bella Pizza est la préparation idéale pour une pizza ou une focaccia à la croûte croustillante, mais à l'intérieur moelleux. Grâce à l'utilisation d'ingrédients soigneusement sélectionnés pour garantir les meilleures performances, il est possible de réaliser un produit fini en 2 heures seulement.

L'ajout de levure à la préparation permet d'offrir aux clients une pizza ou une focaccia facilement reproductible, à cuire au four pendant 15-18 minutes à 220°C.

Kg 10



MISCELA PIZZA ROMANA

Pour pizza à la pelle ou sur plaque - pâte à hydratation élevée. À partir de la sélection d'ingrédients de la plus haute qualité, Pivetti a créé le produit idéal pour réaliser une pizza au goût intense, avec une légèreté irrésistible et un croustillant perceptible dès la première bouchée. Une autre caractéristique unique du mélange est son hydratation élevée. La farine de riz et la semoule, en parfait équilibre l'une avec l'autre, permettent l'utilisation de pourcentages d'eau élevés, jusqu'à 75%. La levure naturelle désactivée garantit le goût d'une vraie pizza à la pelle ou sur plaque et un résultat constant avec chaque pâte : il en ressort une base parfaite à agrémenter de n'importe quelle sauce ou garniture, de la plus simple à la plus complexe.

Résultat constant pour des temps de levage de 24 heures. Idéal pour les pâtes à pétrissage direct et indirect, adapté à ceux qui recherchent la stabilité et l'unicité.

Kg 10



MISCELA 7 CEREALI

La Miscela 7 Cereali (mélange 7 céréales) se distingue sur le marché des produits semi-finis grâce à la sélection rigoureuse des matières premières et au parfait équilibre des saveurs entre toutes les farines utilisées.

Le mélange 7 céréales contient: farine de blé tendre, farine d'épeautre, farine de sarrasin, farine de sorgho, farine de riz, farine d'avoine et farine de seigle.

Le nouveau mélange créé est un mélange 100 % naturel à utiliser pur.

Kg 5



GERME DE BLÉ

La région vitale du grain de blé est la source la plus importante d'huiles essentielles et d'acides aminés, avec une teneur en sels minéraux de plus de 4,5 %.

Le germe de blé modifie significativement les caractéristiques de la pâte en augmentant son extensibilité. Il rehausse aussi considérablement la saveur des produits de boulangerie et contribue largement au brunissement du produit pendant la cuisson, même à basse température.

g 500

LIGNE GRAN RISERVA

Les farines Gran Riserva sont le résultat d'une culture soignée, réalisée à 100% en Émilie.

Chaque sac porte le logo Campi Protetti Pivetti, une marque qui identifie une chaîne de production liée au lieu d'origine. Il ne s'agit que de blés de territoires sélectionnés dans les provinces de Bologne, Modène et Ferrara, une zone reconnue comme la plus adaptée à la production de blé tendre. Avec les farines Gran Riserva, vous avez la garantie de choisir un ingrédient innovant et en même temps traditionnel car il est produit exclusivement à partir de la mouture des blés italiens les meilleurs, ayant une qualité et une origine supérieures. Chaque référence est disponible dans les types suivants : type 00, type 0, 1 et 2.



GRAN RISERVA GRIGIA

Idéale pour les pizzas rondes ou à la coupe. Recommandée pour les pâtes à pétrissage direct, à levée rapide.

- W 190 - 210
- P/L 0,50 - 0,70

Kg 5 - 25



GRAN RISERVA GIALLA

Idéale pour des pizzas souples et les pizzas rondes. Recommandée pour les pâtes à pétrissage direct et indirect, avec un temps de levage moyen ou long.

- W 270 - 290
- P/L 0,50 - 0,70

Kg 5 - 25



GRAN RISERVA ARANCIONE

Idéale pour les pizzas rondes et croustillantes. Recommandée pour les pâtes à pétrissage direct et indirect, avec de longs temps de levage.

- W 290 - 320
- P/L 0,50 - 0,70

Kg 5 - 25



GRAN RISERVA SENAPE

Conforme aux règles pour la pizza napolitaine STG. Recommandée pour les pâtes à pétrissage direct et indirect, avec de longs temps de levage.

- W 290 - 320
- P/L 0,50 - 0,70

Kg 25



GRAN RISERVA ROSSA

Idéale pour les pizzas rondes. Recommandée pour les pâtes à pétrissage indirect, avec de longs temps de levage selon la méthode poolish, avec levure naturelle et technologie du froid.

- W 340 - 370
- P/L 0,50 - 0,70

Kg 5 - 25

LIGNE PIZZERIA

CLASSIFICATION DE LA FARINE DE BLÉ	
Italie	France
Tipo 00	T45 – T55
Tipo 0	T55–T65
Tipo 1	T65 – T80
Tipo 2	T80
Integrale	T150



Molini Pivetti

Via Renazzo, 67 - 44045 Renazzo - Ferrara

+39 051 900003

info@pivetti.it

www.molinipivetti.it

