



PIZZERIA

[FARINES ET INGRÉDIENTS POUR PIZZAS]



Le Farine del Gusto, une gamme italienne de farines et ingrédients pour pizza

LA PIZZA «MADE IN» ITALIE

Une gamme de farines faciles à utiliser et des ingrédients, pour répondre à tous les besoins des professionnels de la pizza, fabriqués en Italie par notre filiale Italmill, acquise en 2019. Depuis 1901, Italmill a développé son savoir-faire en matière de farine et de levain naturel (en italien «pasta madre») au service des pizzaiolos pour devenir leader sur la pizza en Italie.

En plus de cette gamme, AB Mauri peut également vous offrir des mixes, des farines ou des ingrédients à façon en fonction de vos besoins.

LES FARINES	CARACTÉRISTIQUES	
«BLU» 260W		N°1 des farines utilisées en Italie, cette farine est vraiment simple à utiliser. Elle permet d'obtenir des pâtes souples et équilibrées, dans la meilleure tradition, pour un produit qui allie qualité et régularité. Idéale pour le levage de moyenne durée (16-24h avec un maximum de 48h). Les pâtes peuvent être surgelées.
«ARANCIO» 160W		Cette farine est idéale pour des levages courts (4-8h), pour une pizza légère et parfumée.
«ROSSA» 340W		Cette farine permet d'obtenir des pâtes avec une haute résistance et une grande élasticité. Elle est indiquée pour des levages moyens à longs (48-72h).
«VERDE»		La force de cette farine donne des pâtes avec une excellente stabilité et une grande élasticité. Elle est recommandée pour des levages très longs.

LES AUTRES PRODUITS	CARACTÉRISTIQUES	
ENERPIZZA Levain naturel		Spécialité d'Italmill, ce levain naturel en poudre pour pizza apporte naturellement à la pâte plus d'élasticité et plus de saveur. Elle la rend plus savoureuse et plus croquante même froide.
SPOLVERO Farine de fleurage		Ce mélange spécial de blés durs est à soupoudrer sur le tour et sur la pizza avant de la garnir. Il facilitera la préparation et la cuisson des pizzas tout en apportant du craquant.

AB | MAURI