



IN
COLLABORAZIONE
CON



Farine e Miscele Professionali



Specialista delle Farine dal 1921

**Via Madonna della Libertà, 11 • (S.S. 114) Giarre
cell. 346 5115140 (Maurizio) • cell. 347 6532537 (Daniela)
www.laformaggeriadm.com**

Farina Professionale XLL - Extra Lunghe Lievitazioni



CODICI

CF132

FPZ10



FORMATI DISPONIBILI

5 kg

25 kg

Farina di
grano tenero
tipo "0"Ideale per
lievitati ad alta
idratazione
e lunga
lievitazioneFino a
W 400Lievitazione
anche oltre
le 72 ore
LUNGHISSIMA

FARINA PROFESSIONALE XLL - EXTRA LUNGHE LIEVITAZIONI

La Farina Professionale XLL è una farina di grano tenero tipo "0" caratterizzata da una forza alveografica unica (W 400) che la rende particolarmente adatta per la preparazione di pizze con lunghe lievitazioni, anche superiori a 72 ore. L'elevato contenuto in proteine di alta qualità tecnologica conferisce a questa farina la possibilità di realizzare impasti ad alta idratazione e per la preparazione di tutti i prodotti lievitati come panettoni, colombe, pane, focacce e brioches. La farina XLL trova impiego anche per tagli o rinforzi di altre farine.



Miscela Professionale per Gran Pinsa alla Romana



CODICI	FORMATI DISPONIBILI
E88M05	5 kg
E88M25	25 kg



Farina di grano tenero tipo 1, farina di soia, farina di riso e pasta acida

Ideale per Pinsa alla Romana

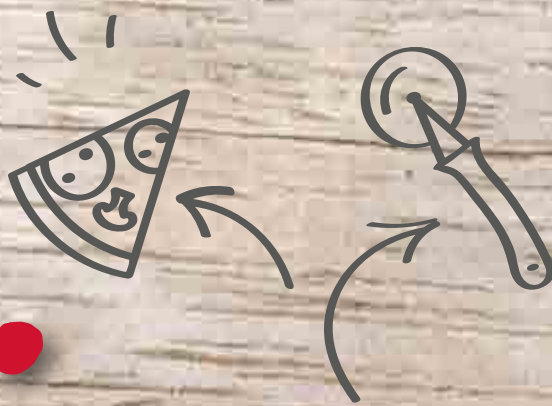
Lievitazione oltre le 24 ore LUNGHISSIMA

MISCELA PROFESSIONALE PER GRAN PINSA ALLA ROMANA

Realizzata con uno speciale mix di farine appositamente studiato per la preparazione di lievitati tipo Pinsa alla Romana dalla tipica forma allungata, a base di cereali misti da impastare con acqua e pochissimo lievito di birra. La Pinsa alla Romana, rispetto alla pizza tradizionale, viene prodotta con un'alta percentuale di acqua che rende l'impasto molto morbido e più idratato. Inoltre, la lunga lievitazione di 24/48 ore fa sì che il prodotto risulti più croccante, alveolato e digeribile.







Pizza



UTILIZZO



COMPOSIZIONE



FORZA



TEMPI DI
LIEVITAZIONE

Farine Professionali per Pizza

Dall'esperienza centenaria di **Molino Spadoni**, nasce una gamma completa di farine per realizzare le migliori pizze della tradizione italiana, in tutte le varianti più gustose: classiche e al taglio, soffici o croccanti, con impasti a breve, media o lunga lievitazione. Per dare ad ogni pizzaiolo una risposta specifica, garantendo sempre un risultato ottimale, resa, costanza, lavorabilità e facilità di impiego.





CODICI	FORMATI DISPONIBILI
CF72	5 kg
FPZ1	25 kg



Farina di grano tenero tipo "00"

Ideale per pizza al taglio

W 160-180

Lievitazione da 2 a 4 ore RAPIDA

FARINA PZ1

La farina PZ1 è ideale per la preparazione di pizze a tempo di lievitazione veloce, come ad esempio le pizze al taglio. I tempi di lievitazione variano in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito di birra impiegato.



CODICI	FORMATI DISPONIBILI
CF73	5 kg
FPZ2CC15	15 kg
FPZ2	25 kg



Farina di grano tenero tipo "00"

Ideale per pizza soffice

W 195-215

Lievitazione da 4 a 6 ore BREVE

FARINA PZ2

La farina PZ2 è ideale per la preparazione di pizza soffice tradizionale. Il cui impasto può essere fatto lievitare per tempi brevi, dalle 4 alle 6 ore, variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato.



CODICI	FORMATI DISPONIBILI
CF69	5 kg
FPZ3CC15	15 kg
FPZ3	25 kg



Farina di grano tenero tipo "00"

Ideale per pizza classica

W 280-310

Lievitazione da 6 a 10 ore MEDIA

FARINA PZ3

La farina PZ3 è stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione della pizza tradizionale, a tempo medio di lievitazione, dalle 6 alle 10 ore, variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato.



CODICI	FORMATI DISPONIBILI
CF82	5 kg
FPZ4CC15	15 kg
FPZ4	25 kg



Farina di grano tenero tipo "00"

Ideale per pizza croccante

W 320-350

Lievitazione da 8 a 18 ore LUNGA

FARINA PZ4

La farina PZ4 è ideale per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizze croccanti, il cui impasto richiede una lievitazione per tempi molto lunghi dalle 8 alle 18 ore, variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato.



CODICI	FORMATI DISPONIBILI
CF84	5 kg
FPZ8	25 kg



Farina di grano tenero tipo "0"

La regina delle farine

W 350-380

Lievitazione oltre le 24 ore LUNGHISSIMA

FARINA MANITOBA

Studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizze croccanti, il cui impasto viene fatto lievitare per tempi maggiori alle 24 ore, variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato. La farina tipo "0" MANITOBA è idonea anche per la tecnologia del freddo e trova impiego per tagli o rinforzi di altre farine.



CODICI	FORMATI DISPONIBILI
FPZ6	25 kg



Farina di grano tenero tipo "0"

Per pizza tradizionale, farina facilmente lavorabile

W 235-255

Lievitazione da 4 a 8 ore MEDIA

FARINA PULCINELLA

Studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizza tradizionale a tempo medio di lievitazione, dalle 4 alle 8 ore, variabile in relazione alla temperatura dell'impasto e alla quantità di lievito impiegato.



CODICI	FORMATI DISPONIBILI
FPZ7	25 kg



Farina di grano tenero tipo "0"

Per pizza superiore, farina dall'impasto più estensibile

W 270-300

Lievitazione da 8 a 16 ore MEDIA-LUNGA

FARINA VESUVIO

Studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizza tradizionale o croccante a medio-lungo tempo di lievitazione, dalle 8 alle 16 ore, variabile in relazione alle fasi di fermentazione, alla temperatura dell'impasto e alla quantità di lievito impiegato.

Farine Professionali per Pizza Macinate a Pietra



La macinazione a pietra è una tradizione millenaria, consente di preservare al meglio i principi nutritivi dei cereali e produce una farina dalla granulometria irregolare.

Molino Spadoni, con la sua esperienza, offre una linea di farine **macinate a pietra** per realizzare pizze croccanti e rustiche, con il tipico cornicione ben lievitato e alveolato.



CODICI

FORMATI DISPONIBILI

F5PZ200

5 kg

FPZ200

25 kg



Farina di grano tenero tipo "1"

Ideale per pizza classica

W 200

Lievitazione da 4 a 8 ore BREVE

FARINA TIPO 1 PER PIZZA W200

Studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizza soffice tradizionale, il cui impasto può essere fatto lievitare per tempi brevi, dalle 4 alle 8 ore, variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato.



CODICI

FORMATI DISPONIBILI

F5PZ300

5 kg

FPZ300

25 kg



Farina di grano tenero tipo "1"

Ideale per pizza croccante

W 300

Lievitazione da 8 a 14 ore MEDIA

FARINA TIPO 1 PER PIZZA W300






Studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizze croccanti a tempo medio di lievitazione, dalle 8 alle 14 ore, variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato.

Miscele Professionali per Pizza

Dalla ricerca e innovazione costante di **Molino Spadoni**, nasce la gamma delle **Miscele Professionali per Pizza**.

Mix che offrono sapori nuovi e originali, mantenendo sempre un risultato ottimale e facilità d'impiego, in grado di aiutare il professionista ad offrire pizze con impasti innovativi e varianti alternative alla pizza tradizionale.








			
CODICE		FORMATO DISPONIBILE	
E79M05		5 kg	
			
Farina di grano tenero tipo "00" e "0", lievito madre secco e carbone vegetale		Ideale per pizza gourmet al carbone vegetale	
			
		Lievitazione da 8 a 10 ore MEDIA	

MIX AL CARBONE VEGETALE

Miscela professionale ideale per la preparazione di pizze gourmet. Si caratterizza e differenzia per il suo particolare gusto e colore, dato dal carbone nero vegetale.




			
CODICI		FORMATI DISPONIBILI	
E78M05		5 kg	
E78M25		25 kg	
			
Farro, segale, grano, orzo, avena, mais, riso, semi di girasole e sesamo		Ideale per pizze dal carattere piacevolmente grezzo	
			
		Lievitazione da 12 a 20 ore LUNGA	

MIX PIZZA AI 7 CEREALI

La miscela conferisce all'impasto un aspetto scuro e particolarmente "rustico", i semi di sesamo e girasole creano una molteplicità di consistenze.








			
CODICI		FORMATI DISPONIBILI	
E27M05		5 kg	
E27M25		25 kg	
			
Farina di grano tenero tipo "00", semola di grano duro e soia		Ideale per pizze croccanti e saporite, ricche di proteine vegetali	
			
		Lievitazione da 12 a 20 ore LUNGA	

MIX PIZZA SOIA

Una miscela a base di soia, ideale per realizzare pizze gustose e dal sapore caratteristico.







			
CODICI		FORMATI DISPONIBILI	
E82M05		5 kg	
			
Farina di grano tenero tipo "1", grano saraceno integrale e curcuma		Per pizza classica e in teglia	
			
		Lievitazione da 12 a 20 ore LUNGA	

MISCELA CON CURCUMA

La miscela conferisce all'impasto un aspetto gradevole dal colore giallo e un sapore particolarmente "pungente" dato dalla curcuma.



			
CODICI		FORMATI DISPONIBILI	
E43M05		5 kg	
E43M25		25 kg	
			
Farina di grano tenero tipo "00", con farina di soia e avena		Ottima per pizze croccanti dall'aspetto integrale	
			
		Lievitazione da 8 a 10 ore MEDIA	

MISCELA CEREALI MULTIFIBRA

Miscela consigliata per pizze integrali, croccanti e leggere, in cui vengono esaltate le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle fibre dei vari cereali nobili quali frumento, soia, avena e segale.








			
CODICI		FORMATI DISPONIBILI	
E34M05		5 kg	
E34M25		25 kg	
			
Farina di grano tenero tipo "00", farina e fiocchi di patate		Per pizze e focacce soffici	
			
		Lievitazione da 12 a 20 ore LUNGA	

MISCELA COI FIOCCHI

La miscela coi fiocchi di patate consente di ottenere impasti soffici e dal gusto delicato.



			
CODICI		FORMATI DISPONIBILI	
E85M05		5 kg	
E85M25		25 kg	
			
Farina di grano tenero tipo "00", semola di grano duro e lecitina di soia		Per pizze in pala e in teglia	
			
		Lievitazione da 12 a 20 ore LUNGA	

MISCELA ALLA ROMANA

La miscela alla romana consente di ottenere una croccantezza insuperabile sia nelle pizze sottili che in quelle di maggiore spessore. Una qualità superiore con particolare riguardo al volume, alla friabilità, al sapore, profumo e alla conservabilità.

Altri prodotti per la lavorazione della Pizza



Molino Spadoni dedica al professionista, due prodotti che aiutano ed esaltano la preparazione e la lavorazione della pizza.



CODICE

E65



FORMATO DISPONIBILE

1 kg



Semola di grano duro e farina di mais



Ideale per evitare che l'impasto si attacchi al piano di lavoro

STACCAPIZZA

La miscela staccapizza è stata creata per facilitare la lavorazione della pizza, evitando polvere superflua e appiccicosità della pasta cruda durante la manipolazione, rendendo la pizza croccante e dal caratteristico colore dorato.



CODICE

E72



FORMATO DISPONIBILE

1 kg



Pasta acida essiccata di farina di grano tenero tipo "00", farina di cereali maltati e glutine di frumento



Ideale per tutte le lavorazioni a lunga e breve lievitazione e per la tecnologia del freddo

MISCELA PROFESSIONALE MADRE PIZZA

Miscela preziosa che si aggiunge alla farina per migliorare il gusto, il sapore e la tenuta in lievitazione.



CODICE

E46M005



FORMATO DISPONIBILE

500 gr



Lievito naturale



Ideale per tutte le ricette, salate e dolci

LIEVITO DI BIRRA SECCO ATTIVO

Il Lievito di Birra Secco Attivo Molino Spadoni è un lievito di birra granulare secco che sostituisce il tradizionale lievito di birra, impiegato nella preparazione di pane, pizza e dolci.





Pane

Farine Professionali per Pane

Molino Spadoni dedica al mondo della panificazione professionale una gamma completa di farine per realizzare i pani della migliore tradizione italiana.

Per dare ad ogni fornaio una risposta specifica, garantendo sempre un risultato ottimale, resa, costanza, lavorabilità e facilità di impiego.



0 NAZIONALE	Farina di grano tenero tipo "0"	Pani comuni, pane casereccio, pane toscano e piada romagnola	W 160/220	30 kg	cod. F42S
0 BASE	Farina di grano tenero tipo "0"	Pani comuni, pane casereccio, pane toscano e piada romagnola	W 175/195	30 kg	cod. F18S
0 STANDARD	Farina di grano tenero tipo "0"	Pani comuni, pane casereccio, pane toscano e piada romagnola	W 155/175	30 kg	cod. F01S
0 MUGNAIO	Farina di grano tenero tipo "0"	Pani comuni, pane casereccio, pane toscano e piada romagnola	W 175/195	30 kg	cod. F02S
0 BOLOGNA	Farina di grano tenero tipo "0"	Pane di pasta dura, pane toscano, pizza al taglio e pizza soffice	W 220/240	30 kg	cod. F03S
0 FERRARA	Farina di grano tenero tipo "0"	Pane di pasta dura, pane toscano, pizza al taglio e pizza soffice	W 195/215	30 kg	cod. F14S
0 BLU	Farina di grano tenero tipo "0"	Pane di pasta dura, pane toscano, pizza al taglio e pizza soffice	W 195/215	30 kg	cod. F04S
0 R VERDE RINFORZATO	Farina di grano tenero tipo "0"	Pane di pasta dura, pane toscano, pizza al taglio e soffice, e da rinforzo per farine deboli	W 235/255	30 kg	cod. F05S
0 S ROSSO SPECIALE	Farina di grano tenero tipo "0"	Rosette, ciabatte, baguette e qualsiasi altro prodotto di alta lievitazione	W 320/350	30 kg	cod. F06S
0 MANITOBA	Farina di grano tenero tipo "0"	Preparazione di lieviti e bighe a lunga fermentazione, per tagli o rinforzi di altre farine	W 350/380	30 kg	cod. F07S



INTEGRALE N	Farina di grano tenero tipo "integrale" normale	Pane di pasta dura e semimolle, pane toscano, pizza al taglio e biscotti	W 200/240	25 kg	cod. F12S25
INTEGRALE S	Farina di grano tenero tipo "integrale" speciale	Pane francese, ciabatte, grissini, pizza al taglio e pizza soffice tradizionale	W 330/360	25 kg	cod. F13S25



TIPO 1 NORMALE	Farina di grano tenero tipo "1"	Pane di pasta dura, pane toscano, pizza al taglio e pizza soffice	W 160/220	30 kg	cod. F10S
00 ARABO	Farina di grano tenero tipo "00"	Tipico pane "arabo" e da rinforzo per farine deboli	W 230/250	30 kg	cod. F32S
00 ORO	Farina di grano tenero tipo "00"	Pane di pasta dura e pane toscano, pizza al taglio e pizza soffice tradizionale	W 195/215	30 kg	cod. F22S
00 R VERDE RINFORZATO	Farina di grano tenero tipo "00"	Panificazione da rinforzo per farine deboli di grano nazionale	W 235/255	30 kg	cod. F23S
00 S MARRONE	Farina di grano tenero tipo "00"	Rosette, ciabatte, baguette e qualsiasi altro prodotto di alta lievitazione	W 340/380	30 kg	cod. F24S
00 BAGUETTE	Farina di grano tenero tipo "00"	Tipico pane francese "Baguette" e da rinforzo per farine deboli	W 250/270	30 kg	cod. F25S
00 EXTRA	Farina di grano tenero tipo "00"	Rosette, ciabatte, baguette	W 310/340	30 kg	cod. F31S
00 BASE	Farina di grano tenero tipo "00"	Pani comuni, pane casereccio, pane toscano e piada romagnola	W 175/195	30 kg	cod. F40S
SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA	Semola di grano duro rimacinata	Pane tipico pugliese o pane di semola e in taglio per conferire sapore e colore alla pizza	/	30 kg	cod. ADF01



0 SPADONI	Farina di grano tenero tipo "0"	Farina versatile, adatta per uso casalingo, utilizzabile sia per dolci che per salati		5 kg	CF53
00 SPADONI	Farina di grano tenero tipo "00"	Farina versatile, adatta per uso casalingo, utilizzabile sia per dolci che per salati		5 kg	CF54



Miscele Professionali per Pane

Molino Spadoni presenta una gamma vasta e diversificata di miscele professionali per pane di alta qualità.

Mix che offrono sapori nuovi e originali, mantenendo sempre un risultato ottimale e facilità d'impiego, in grado di aiutare il professionista ad offrire pani con impasti innovativi.



PANE SPECIALE	Miscela pronta	Pane speciale ad alta lievitazione: ciabatte, baguette, rosette soffiate e pane arabo	5 kg	cod. E20M05
COUNTRY BREAD	Miscela con segale, orzo, avena, semi di girasole, sesamo e lino	Prodotti da forno "scuri" come panini e focacce rustiche ben lievitate	25 kg	cod. E73M25
PANE AL LATTE	Miscela con latte in polvere e lecitina di soia	Hamburger e sandwich	5 kg 25 kg	cod. E13M05 cod. E13M25
PANE DI SEMOLA	Semola di grano duro e pasta acida di frumento essiccata	Pane soffice, leggero e con la crosta croccante	5 kg 25 kg	cod. E15M05 cod. E15M25
PRONTOPANE DI SOIA GROSSA (NON O.G.M.)	Miscela con lievito madre e soia OGM free	Pane alla soia rustico	25 kg	cod. E16M25
PRONTOPANE SEGALE	Miscela con fiocchi, farina di segale e lievito madre	Pane e focacce	25 kg	cod. E23M25
PANE D'AVENA	Miscela con fiocchi, farina d'avena e lievito madre	Pane arabo all'avena	25 kg	cod. E18M25
MULTIFIBRA	Miscela con crusca di grano d'avena, di soia e di segale tostate	Pane, pizza, tigelle e focacce rustiche	25 kg	cod. E25M25
PANE AI 10 CEREALI	Miscela con grano tenero tipo "0", sesamo, lino, miglio, mais, orzo, segale, grano duro, avena e riso	Pane, pizza, tigelle e focacce rustiche	5 kg 25 kg	cod. E51M05 cod. E51M25
PANE NERO 7 CEREALI	Miscela con grano tenero tipo "00", sesamo, farro, orzo, segale, grano duro e avena	Pane, pizza, tigelle e focacce rustiche	5 kg	cod. E10M05
PANE CENT'ANNI	Miscela con grano tenero integrale, semi di girasole e lino, fiocchi d'avena tostate, segale e crusca	Pani "scuri" dolci e salati, pizza e focacce rustiche	5 kg 25 kg	cod. E57M05 cod. E57M25
PANE DI FARRO CON SESAMO E SEMI DI LINO	Miscela con grano tenero tipo "00" e integrale, semi di sesamo e lino	Pane "scuro" e dalla crosta croccante con il sapore naturale dei semi di sesamo e lino	5 kg 25 kg	cod. E61M05 cod. E61M25
PANE CON CURCUMA	Miscela con grano tenero tipo "1", semi di girasole e di lino, farro e crusca di avena	Prodotti da forno, pane, pizze e focacce rustiche.	5 kg	cod. E80M05



Frittura e Tempura

A hand-drawn illustration of a tempura shrimp and three tempura rings. The shrimp is positioned to the right of the word 'Frittura', with a curved arrow pointing from the text to it. Below the word 'Tempura', three rings are drawn, with a curved arrow pointing from the text to them.

Miscele Professionali per *Frittura e Tempura*



Una nuova linea di miscele pronte all'uso e facilissime da impiegare, formulate sulla base dell'expertise maturata in un secolo di lavorazione delle farine e sull'incessante attività di ricerca e sviluppo che caratterizza da sempre **Molino Spadoni**. Ideali sia per infarinare che pastellare, sono due ottime alleate nelle cucine professionali.



	
CODICI	FORMATI DISPONIBILI
E87M05	5 kg
	
Farina di grano tenero tipo 00, fecola di patate e amido di mais	Ideale per frittiture sia dolci che salate

MIX DI FARINA PER FRITTURA

Un mix studiato per facilitare l'aderenza della farina al prodotto e formare una copertura omogenea, leggera e croccante.



	
CODICI	FORMATI DISPONIBILI
E86M05	5 kg
	
Farina di grano tenero tipo 00, farina di riso e agenti lievitanti	Ideale per tempura croccante e per pastelle

MIX DI FARINA PER TEMPURA

Un mix realizzato per ottenere una tempura gonfia, dorata, croccante e leggera, grazie alla farina di riso che fa assorbire meno olio e agli agenti lievitanti che conferiscono maggiore volume alla pastella.



Pasta



Farine e Miscele Professionali *per Pasta*



Molino Spadoni offre una vasta gamma di farine e miscele professionali di alta qualità, per preparare pasta fresca tradizionale, secca, all'uovo e al torchio.



CODICE

FORMATO DISPONIBILE

cod. FPF

25 kg



Farina di grano tenero tipo "00"

Ideale per pasta tradizionale e al torchio, non scurisce, è più ruvida e tiene meglio la cottura

PASTA FRESCA

Questa farina è stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pasta fresca tradizionale e al torchio. Riesce ad ottimizzare l'uso delle impastatrici e trafilatrici meccaniche.



CODICI

FORMATI DISPONIBILI

cod. CF64

5 kg

cod. F26S

30 kg



Farina di grano tenero tipo "00"

La calibratura costante e molto fluida crea un impasto più ruvido, che resiste meglio in cottura e non scurisce

PASTA CALIBRATA

Studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pasta fresca tradizionale e al torchio, riuscendo ad ottimizzare l'uso delle impastatrici e trafilatrici meccaniche. Garantisce un prodotto perfetto, che non scurisce e rimane chiaro per diversi giorni.



CODICI

FORMATI DISPONIBILI

cod. CF61

5 kg

cod. F27S

30 kg



Farina di grano tenero tipo "00"

Pasta fresca tradizionale e al torchio

PASTA SFOGLIA

Questa farina è stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pasta fresca tradizionale e al torchio. Ha un rapporto equilibrato proteine / carboidrati per garantire un prodotto in cottura di volume elevato, elastico, traslucido, ruvido per prendere meglio il sugo.



CODICI

FORMATI DISPONIBILI

cod. CF68

5 kg

cod. ADF03

30 kg



Semola di grano duro

Per paste secche e paste speciali all'uovo, ottima per paste estruse

SEMOLA DI GRANO DURO

Indicata per la produzione di pasta alimentare (secca e fresca), "bianca e gialla", colorata con pomodoro, spinaci e al nero di seppia.



CODICI

FORMATI DISPONIBILI

cod. E26M25

25 kg



Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00" e glutine vitale di frumento

Ideale per paste ripiene perchè offre una ideale per pasta fresca ripiena di rotture, anche in caso di congelamento

PASTA GRAN TENUTA

Farina studiata appositamente per realizzare paste ripiene, in quanto offre una tenace chiusura dei lembi, senza rischi di rottura. Adatta anche in caso di congelamento del prodotto finito.



CODICI

FORMATI DISPONIBILI

cod. ADF01

30 kg



Semola di grano duro rimacinata

Per paste secche e paste speciali all'uovo, ottima per paste estruse

SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA

Indicata per la produzione di pasta alimentare (secca e fresca), "bianca e gialla", colorata con pomodoro, spinaci e al nero di seppia.





Dolci



Farine e Miscele Professionali *per Dolci*



Molino Spadoni offre una gamma diversificata di farine dedicate al mondo della pasticceria, che consentono di realizzare una grande varietà di dolci, per un risultato garantito e di alta qualità.



UNO BISCOTTI	Farina di grano tenero tipo "0"	Dolci, torte, frollini e biscotti, che prevedono utilizzo di lieviti biologici	W 90/110	25 kg	cod. FPI1
DUE FROLLA VERDE	Farina di grano tenero tipo "00"	Biscotteria varia, pan di spagna, pasta frolla e prodotti a lievitazione chimica	W 150/170	25 kg	cod. FPI2
TRE BRIOCHES BIANCO	Farina di grano tenero tipo "00"	Prodotti soffici lievitati, pasta briseè, pasticceria farcita a lievitazione chimica e torte montate soffici	W 200/220	25 kg	cod. FPI3
QUATTRO SUPERSFOGLIA BLU	Farina di grano tenero tipo "00"	Sfogliata pasticceria, krapfen, bignè e prodotti a lievitazione biologica	W 280/310	25 kg	cod. FPI4
CINQUE MANITOBA ROSSO	Farina di grano tenero tipo "00"	Croissant, pasta sfoglia al burro e prodotti che richiedono una forte elasticità dell'impasto	W 320/360	25 kg	cod. FPI5
SEI PANETTONI & COLOMBE	Farina di grano tenero tipo "0"	Panettoni e colombe	W 370/410	25 kg	cod. FPI6
SETTE GRAN LIEVITATI	Farina di grano tenero tipo "0"	Croissant, panfrutto, buccellato ad alta lievitazione e per tagli o rinforzi di altre farine	W 380/410	25 kg	cod. FPI7

**0 BISCOTTI**Farina di grano tenero
tipo "0"

Dolci, torte, frollini e biscotti

W 90/120

30 kg**cod. F08S****0 PANETTONE**Farina di grano tenero
tipo "0"

Panettoni e colombe

W 370/410

30 kg**cod. F09S****TIPO 1
MACINA PIETRA**Farina di grano tenero
tipo "1"Pasticceria farcita a lievitazione
chimica, torte montate soffici
e pasta frolla

W 200

**5 kg
25 kg****FPI5MP200
FPI25MP200****TIPO 1
MACINA PIETRA**Farina di grano tenero
tipo "1"Sfogliata pasticcera, krapfen,
bignè e prodotti a lievitazione
biologica

W 300

**5 kg
25 kg****FPI5MP300
FPI25MP300****CROISSANT DOLCE
(COMPLETO)**

Miscela pronta

Croissant semplici o farciti,
brioche, nastrine, messicani e
tutte le altre paste lievitate

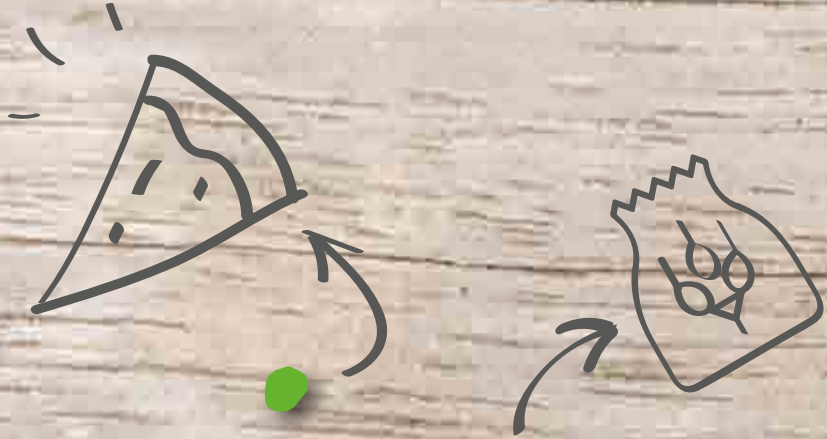
/

5 kg**E39M05**





BIO



Farine biologiche

Farine Professionali Biologiche

Molino Spadoni dedica una grande attenzione al mondo dei prodotti biologici, a partire dalla lavorazione della materia prima: il mulino di Savio è infatti dedicato esclusivamente alla preparazione di farine biologiche, sia con molitura classica che macinata a pietra.

La gamma comprende tutte le farine professionali, anche integrali, per le diverse preparazioni, dalla pizza al pane, dalla focaccia ai dolci.





FARINA TIPO "0" BIO	Farina di grano tenero tipo "0"	Pizza soffice tradizionale e pizza al taglio	da 3 a 8 ore BREVE	W 160/240	5 kg 25 kg	cod. CF91 cod. FPB02
FARINA TIPO "1" BIO	Farina di grano tenero tipo "1"	Panini e pane casereccio, pizze e focacce, biscotti e torte varie, piadina romagnola	da 3 a 8 ore BREVE	W 160/240	5 kg 25 kg	cod. CF5T1 cod. FPB25T1
FARINA TIPO "2" BIO	Farina di grano tenero tipo "2"	Panini e pane casereccio, pizze e focacce, biscotti, torte varie e piadina romagnola	da 3 a 8 ore BREVE	W 160/240	5 kg 25 kg	cod. CF5T2 cod. FPB25T2
FARINA TIPO "0" PZ3 BIO	Farina di grano tenero tipo "0"	Pizza tradizionale	da 6 a 10 ore MEDIA	W 270/310	5 kg 25 kg	cod. CF109 cod. FPZ3B10
FARINA TIPO "0" MANITOBA BIO	Farina di grano tenero tipo "0"	Pizza croccante e anche idonea per la tecnologia del freddo e per tagli o rinforzi di altre farine deboli	oltre le 24 ore LUNGHISSIMA	W 320/360	5 kg 25 kg	cod. CF110 cod. FPZ8B10



FARINA INTEGRALE BIO	Farina di grano tenero integrale	Pane rustico, biscotti integrali all'olio, crostata, pizza in teglia e grissini	5 kg 25 kg	cod. CF113 cod. FPB05
-----------------------------	----------------------------------	---	---------------	--------------------------



FARINA DI GRANO KHORASAN KAMUT® BIO	Farina di grano Khorasan KAMUT®	Pasta e prodotti da forno quali pane, pizza e dolci	5 kg 25 kg	cod. CF205 cod. FPC01
--	---------------------------------	---	---------------	--------------------------



FARINA DI FARRO BIO	Farina di farro	Pane, pizza, focacce, pasta fresca e torte	5 kg 25 kg	cod. CF114 cod. FPB06
FARINA DI FARRO INTEGRALE BIO	Farina di farro integrale	Pane, pizza, focacce, pasta fresca e torte	5 kg 25 kg	cod. CF115 cod. FPB07

Farine *Biologiche* Macinate a Pietra


**FARINA INTEGRALE
MACINATA
A PIETRA BIO**

Farina di grano tenero integrale

 Pane rustico, biscotti integrali all'olio,
crostata, pizza in teglia e grissini

**5 kg
25 kg**
**cod. CF92
cod. FPB03**
**FARINA DI FARRO
INTEGRALE MACINATA
A PIETRA BIO**

Farina di farro integrale

 Prodotti integrali quali pane, pizza,
focacce, pasta fresca e torte

**5 kg
25 kg**
**cod. CF116
cod. FPB08**
**FARINA DI AVENA
INTEGRALE MACINATA
A PIETRA BIO**

Farina di avena integrale

 Prodotti da forno integrali,
sia dolci che salati

**5 kg
25 kg**
**cod. CF119
cod. FPB11**
**FARINA DI SEGALE
INTEGRALE MACINATA
A PIETRA BIO**

Farina di segale integrale

 Prodotti integrali quali dolci,
pasta e pane

5 kg
cod. CF120




Miscele Professionali



Alimentazioni E



Dedicata®

Molino



Spadoni



MOLINO
Spadoni
Alimentazione
Dedicata®

A BASSO INDICE GLICEMICO

MOLINO
Spadoni
Alimentazione
Dedicata®

SUPERPROTEIN

MOLINO
Spadoni
Alimentazione
Dedicata®

SENZA GLUTINE

Dall'esperienza centenaria di Molino Spadoni nasce il marchio **Alimentazione Dedicata®**: linee di prodotti salutistico-funzionali basate sui principi della dieta mediterranea e garanti della bontà che contraddistingue tutti i prodotti del marchio. Grazie alle **specifiche formulazioni**, i prodotti Alimentazione Dedicata® Molino Spadoni sono adatti per il professionista che intende proporre panificati per chi ha specifiche esigenze alimentari, ma che siano perfetti anche per tutti coloro che vogliono mantenersi semplicemente in forma senza rinunciare al gusto. Partendo dalla gamma a Basso Indice Glicemico, quella Proteica e quella Senza Glutine, il brand si svilupperà in altre categorie.



CODICI
CF305



FORMATI DISPONIBILI
5 kg



Farina di grano tenero tipo "1" e amido resistente



Ideale per pane, pizza e dolci



Ideale sia per le brevi che per le lunghe lievitazioni

PREPARATO PROFESSIONALE A BASSO INDICE GLICEMICO

Il **Preparato a Basso Indice Glicemico** è a base di farina di tipo «1» e amido resistente. **Ricco di fibre** e di **proteine**. L'**amido resistente** è un particolare tipo di amido indigeribile che contribuisce a rendere **graduale e lenta la digestione dei carboidrati** e **limita l'assorbimento degli zuccheri**. Con questo prodotto, i professionisti potranno proporre pane, pizza e dolci adatti per coloro che devono tenere sotto controllo i picchi glicemici post-prandiali, ma anche per gli sportivi, per chi segue diete ipocaloriche e per chi vuole tenersi in forma senza rinunciare al gusto.



CODICI
E89M05



FORMATI DISPONIBILI
5 kg



Farina di grano tenero tipo "1"



Ideale per pane e pizza proteici



Ideale sia per le brevi che per le lunghe lievitazioni

PREPARATO PROFESSIONALE PER PANE E PIZZA SUPERPROTEIN

Il **Preparato per Pane e Pizza Superprotein** è a base di farina di tipo «1» e contiene già all'interno semi di lino e di girasole. Una miscela caratterizzata dall'**alto contenuto di proteine vegetali (30g per 100g di preparato)** e **fonte di fibre**. Adatto per realizzare pane e pizza adatti ad **atleti e sportivi**, ma anche per tutti coloro che desiderano **mantenere il benessere fisico e sono attenti al profilo nutrizionale** ma senza rinunciare al gusto.

Miscele Professionali Senza Glutine



Dall'esperienza di Molino Spadoni, nasce una gamma completa di **Mix Senza Glutine** e senza latte che permette al professionista di ottenere, in modo facile e sicuro, pizze gustose e croccanti, pane fragrante, pasta di ottima consistenza e gustosi dolci. In questo modo il professionista potrà arricchire la propria proposta a menu con piatti senza glutine, dedicati ai celiaci ed intolleranti al glutine, ma senza rinunce in termini di gusto. Quattro referenze realizzate all'interno di uno stabilimento appositamente dedicato al senza glutine e dove viene garantita l'assenza di cross contamination dell'allergene latte per questi Mix.





CODICI		FORMATI DISPONIBILI	
SG008		1 kg	
A base di farina di riso, amido di patate e fibre vegetali	Ideale per le preparazioni di pizza e pane	Senza Glutine	Senza latte

MIX PER PANE E PIZZA

Miscela professionale per pane e pizza specificamente formulata per persone intolleranti al glutine.



CODICI		FORMATI DISPONIBILI	
SG002		1 kg	
Farina di riso e farina di mais	Ideale per evitare che l'impasto si attacchi al piano di lavoro	Senza Glutine	Senza latte

MIX STACCAPIZZA

Miscela professionale da utilizzarsi per spolvero, per evitare che gli impasti di pizza, pane, pasta e dolci si attacchino sul piano di lavoro.

NUOVA RICETTA ANCORA PIU' PERFORMANTE



CODICI		FORMATI DISPONIBILI	
SG005		1 kg	
A base di un mix di farine naturalmente senza glutine	Ideale per la preparazione di tutti i tipi di pasta	Senza Glutine	Senza latte

MIX PER PASTA

Miscela professionale per pasta, specificamente formulata per persone intolleranti al glutine.

NUOVA RICETTA ANCORA PIU' PERFORMANTE



CODICI		FORMATI DISPONIBILI	
SG006		1 kg	
A base di un mix di farine e amidi naturalmente senza glutine	Ideale per le preparazioni di dolci	Senza Glutine	Senza latte

MIX PER DOLCI

Miscela professionale per dolci senza glutine, specificamente formulata per persone intolleranti al glutine.

Un sacco
di cose buone

MOLINO
Spadoni

IN COLLABORAZIONE CON

Dm vendita all'ingrosso e al dettaglio
LA FORMAGGERIA
FORMAGGI • SALUMI • SURGELATI • PRODOTTI PER PASTICCERIA E AFFINI


Sede Legale:

MOLINO SPADONI S.p.A.

Via Ravegnana, 746 - 48125 Coccolia (RA) - ITALIA

Tel. +39 0544 569056

info@molinospadoni.it - www.molinospadoni.it

Seguici su   

MOLINO
Spadoni

IN
COLLABORAZIONE
CON

LA FORMAGGERIA
vendita all'ingrosso e al dettaglio
FORMAGGI • SALUMI • SURGELATI • PRODOTTI PER PASTICCERIA E AFFINI



Dalle nostre Farine,
nascono i nostri
Prodotti da Forno

Via Madonna della Libertà, 11 • (S.S. 114) Giarre
cell. 346 5115140 (Maurizio) • cell. 347 6532537 (Daniela)
www.laformaggeriadm.com

MOLINO SPADONI
È LEADER DI MERCATO
PER LE FARINE SPECIALI
E MISCELE.

RICERCA, INNOVAZIONE
E GRANDE ATTENZIONE
ALLE NUOVE ESIGENZE DI BENESSERE
E ALTA QUALITÀ ALIMENTARE
SONO AL CENTRO DELL'IMPEGNO
QUOTIDIANO DI MOLINO SPADONI
E DELLA SUA VISIONE PER IL FUTURO.



I numeri

250

DISTRIBUTORI ESTERI

90

DISTRIBUZIONE PONDERATA
(presenza sui punti vendita della GDO Italia)*

IN OLTRE

40

PAESI

450

DISTRIBUTORI
NAZIONALI

6.000

QUINTALI DI GRANO
MACINATI AL GIORNO

MAGAZZINO AUTOMATICO CON

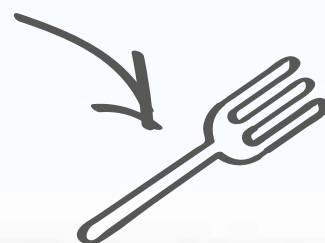
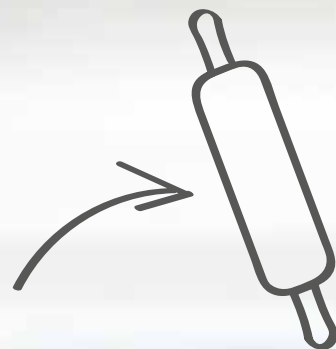
3.000

POSTI PALLET

*Dato IRI Totale Mercato Farine 2022

Dedicato
agli esperti

UNA LINEA COMPLETA DI IMPASTI
E PANIFICATI SURGELATI, PENSATI
PER SODDISFARE LE ESIGENZE DEI
PROFESSIONISTI DELLE
*Pizzerie, Ristoranti, Bar
e Punti Caldi*, OFFRENDO LORO
CONSULENZA E FORMAZIONE COSTANTI.



SOLO CHI POSSIEDE LA CONOSCENZA DELLA MATERIA PRIMA, PUÒ PRODURRE IL BUON PANE.

Prodotti da Forno Surgelati per Uso Professionale

INDICE

06 LA FILOSOFIA DEI
PRODOTTI SURGELATI
SECONDO MOLINO SPADONI

08 IMPASTI SURGELATI
PER PIZZA
10 IMPASTI SURGELATI CLASSICI
E ALTERNATIVI PER PIZZA

12 IMPASTI SURGELATI PER
PIADINA ROMAGNOLA

14 I PANIFICATI SURGELATI
15 PANIFICATI PRECOTTI
20 PANIFICATI COTTI
E PRETAGLIATI
22 LA LINEA DEI PANPINSA


28 BASI PER PIZZA ALLA
PALA SURGELATE
34 PINSE SURGELATE PRECOTTE

36 FOCACCE SOFFICI
SURGELATE

38 LINEA DI PRODOTTI SENZA
GLUTINE SURGELATI

LA FILOSOFIA DEI PRODOTTI SURGELATI
SECONDO MOLINO SPADONI

Biga,
Pasta Madre
e Lunga
Lievitazione



I NOSTRI IMPASTI SONO REALIZZATI CON BIGA E PASTA MADRE, CON UNA LIEVITAZIONE MINIMA DI 20 ORE, PER GARANTIRE DIGERIBILITÀ E FRAGRANZA.

La Biga

Alveolatura

La biga è un preimpasto ottenuto miscelando acqua, farina ed una piccola quantità di lievito di birra, che necessita di un lungo tempo di fermentazione, almeno 20 ore. È proprio grazie a questo procedimento che si ottengono vantaggi che fanno la differenza: il pane, la pizza, la focaccia sono più digeribili, con gusto e profumo più intensi; inoltre la mollica mostra una struttura migliore, con un'alveolatura più sviluppata ed irregolare.



La Pasta Madre

La pasta madre, chiamata anche pasta acida o lievito madre, è un impasto di farina ed acqua sottoposto ad una contaminazione spontanea da parte dei microrganismi presenti nell'ambiente, il cui sviluppo crea all'interno dell'impasto una microflora in cui predomina quella dei batteri lattici.

La nostra pasta madre viene rinfrescata tutti i giorni, da molti anni, nel nostro stabilimento di produzione. Numerose sono le proprietà positive riconosciute alla pasta madre:

- L'attività dei batteri lattici comporta una maggiore digeribilità delle proteine e quindi una maggiore tolleranza al glutine.
- L'aroma, il sapore e la fragranza sono più intensi e particolari e dipendono soprattutto dalla fermentazione dei batteri lattici.
- L'impasto ottenuto ha una maggiore acidità e quindi il pane si conserva più a lungo.



Impasti Surgelati per Pizza




La PALLINA PER PIZZA SURGELATA, sia ad impasto classico che per impasti alternativi, è stata creata per offrire soluzioni di efficienza e praticità al lavoro del pizzaiolo, mantenendo l'alta qualità Molino Spadoni ed evitando sprechi di prodotto.

Nella surgelazione l'impasto conserva intatte tutte le sue caratteristiche di fragranza, offrendo le garanzie di sicurezza di un procedimento industriale controllato.

Pallina
per Pizza



L'impasto è perfetto, sempre.

IMPASTI SURGELATI CLASSICI
E ALTERNATIVI PER PIZZA

Le palline surgelate sono una soluzione tecnica per il pizzaiolo o il gestore che cerca non solo la praticità ma anche uno **standard qualitativo elevato e costante**, magari in presenza di più punti vendita, con personale diverso. Il lavoro del pizzaiolo si apre all'innovazione e risponde alle esigenze di gusto del cliente, anche in termini di impasto, **senza sprechi** ed in qualsiasi momento. Con la pallina surgelata sarà più semplice mettere a menù sapori diversi, senza difficoltà di gestione di farine che derivano da grani differenti e hanno comportamenti particolari in termini di coesione e lievitazione.

Preparare una pizza leggera alla soia oppure una gustosa 7 cereali, diventa facile e veloce, anche per piccoli numeri.

Tutti gli impasti sono a base di **pasta madre**, per garantire sempre il sapore autentico e la leggerezza di una pizza da professionisti.

IMPASTI SURGELATI CLASSICI
E ALTERNATIVI PER PIZZA

Impasti Surgelati Classici e Alternativi



Classici

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CONF.	CONF. x CRT	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
PP008	Impasto Classico con P.Madre	210g	70	1	70	6	8	48	39x39x19	12	8002213008196
PP007	Impasto Classico con P.Madre	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213007038
PP031	Impasto Classico con P.Madre	650g	5	3	15	6	9	54	39x39x19	12	8002213012049

Alternativi

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CONF.	CONF. x CRT	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
PP053	Impasto al Khorasan Kamut® con P. Madre	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213011479
PP005	Impasto al Farro Integrale con P. Madre	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213007014
PP006	Impasto alla Soia con P. Madre	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213007021
PP010	Impasto ai 7 Cereali con P. Madre	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213007403
PP025	Impasto per prodotti della panetteria fine con Carbone Vegetale con P. Madre	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213009117
PP016	Impasto Integrale con P. Madre	250g	10	4	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213014968

MODALITÀ DI SCONGELAMENTO

SCONGELAMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE: +22/25 °C

Deporre gli impasti in una cassetta, coprire con un coperchio o un'altra cassetta e far scongelare a temperatura ambiente per 10 ore.

SCONGELAMENTO IN FRIGORIFERO: 0/+4°C

Deporre gli impasti in una cassetta, coprire con un coperchio o un'altra cassetta e posizionare in frigo a 0/+4° per 24/48/72 ore.

Impasti Surgelati per Piadina Romagnola



La Romagna a tavola

IMPASTI SURGELATI PER
PIADINA ROMAGNOLA

Pratiche palline per ottenere tutti i giorni la vera e fresca Piadina Romagnola.

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CONF.	CONF. x CRT	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
PP021	Impasto per Piadina	120g	105	1	105	6	8	48	39x39x19	12	8002213008103
PP020	Impasto per Piadina	200g	70	1	70	6	8	48	39x39x19	12	8002213007410
PP022	Impasto per Piadina integrale	200g	70	1	70	6	8	48	39x39x19	12	8002213013893
PP023	Impasto per Piadina ai 7 cereali	200g	70	1	70	6	8	48	39x39x19	12	8002213013909
PP024	Impasto per Piadina al riso nerone	200g	70	1	70	6	8	48	39x39x19	12	8002213013916

MODALITÀ DI SCONGELAMENTO

SCONGELAMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE: +22/25 °C

Scongelare gli impasti in cassetta (coperti) a temperatura ambiente per 6-8 ore.

SCONGELAMENTO IN FRIGORIFERO: +4 °C

Scongelare gli impasti in cassetta (coperti), riporli in frigorifero per 14-16 ore.

I Panificati Surgelati Fragranti e Profumati



Pani, ciabattine e ciabatte, pratici, veloci,
sempre fragranti che cambiano la qualità a tavola.



Cod. KRS049 - KRS001



Pane Sciocco® tipo "0" Senza Sale

È il caratteristico pane senza sale della tradizione romagnola, da usare per gli snack più saporiti o per accompagnare una degustazione di salumi di Mora Romagnola e formaggi tipici. Realizzato con pasta madre, viene lievitato a lungo e può quindi offrire grande leggerezza e sapore.



BIGA



SENZA SALE



PASTA MADRE



Peso del prodotto: 300g - 550g



Pezzi per cartone: 20 - 5



Tempo di scongelamento: 20-25 minuti



Tempo di cottura: 20-35 minuti a 200/210°C



Precotto

Cod. KRS039



Pane Sciocco® tipo "1" Senza Sale

Il pane sciocco tipo 1 mantiene le stesse caratteristiche della versione tradizionale ed è realizzato con l'aggiunta di farina tipo 1 da grano macinato a pietra.



BIGA



SENZA SALE



PASTA MADRE



GRANO MACINATO
A PIETRA



Peso del prodotto: 300g



Pezzi per cartone: 20



Tempo di scongelamento: 20-25 minuti



Tempo di cottura: 20-25 minuti a 200/210°C



Precotto

Cod. K506



Pane Brusco® tipo "1" Senza Sale

Realizzato con farina tipo 1, da grano macinato a pietra, pasta madre e biga, viene lavorato manualmente conferendogli un aspetto rustico. Presenta una crosta croccante ed una mollica compatta. Grazie a queste caratteristiche, il prodotto si conserva per più giorni.



BIGA



SENZA SALE



PASTA MADRE



GRANO MACINATO
A PIETRA



Peso del prodotto: 300g



Pezzi per cartone: 20



Tempo di scongelamento: 20-25 minuti



Tempo di cottura: 20-30 minuti a 200/210°C



Precotto

Cod. K500



BIGA



PASTA MADRE

Ciabattina spaccata tipo "0"

Leggera e fragrante perché realizzata con pasta madre e biga. L'impasto ad alta idratazione conferisce al prodotto un'alveolatura più sviluppata.



Peso del prodotto: 120g



Pezzi per cartone: 40



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 15-18 minuti a 180/190°C



Precotto

Cod. K501



BIGA



PASTA MADRE

GRANO MACINATO
A PIETRA

Ciabattina spaccata tipo "1"

Questo prodotto mantiene le stesse caratteristiche della ricetta classica con l'aggiunta di farina tipo 1 da grano macinato a pietra.



Peso del prodotto: 120g



Pezzi per cartone: 40



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 15-18 minuti a 180/190°C



Precotto

Cod. K502



BIGA



PASTA MADRE



7 CEREALI

Ciabattina spaccata ai 7 Cereali

Questo prodotto mantiene le stesse caratteristiche della ricetta classica con l'aggiunta di farina di cereali e semi.



Peso del prodotto: 120g



Pezzi per cartone: 40



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 15-18 minuti a 180/190°C



Precotto

Cod. K504



Ciabattina al Riso Nerone

Ciabattina con l'aggiunta di riso nerone, ingrediente ricco di fibre, sali minerali e dal caratteristico colore violaceo.



BIGA



PASTA MADRE



Peso del prodotto: 120g



Pezzi per cartone: 40



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 15-18 minuti a 180/190°C



Precotto

Cod. K503



Ciabattina ai Ceci Germogliati e Curcuma

Ciabattina con farina tipo 1 caratterizzata dall'aggiunta di ceci germogliati, legumi ricchi di proteine, vitamine e sali minerali. Arricchita con la curcuma, spezia che le conferisce il suo particolare colore.



BIGA



PASTA MADRE



GRANO MACINATO
A PIETRA



Peso del prodotto: 120g



Pezzi per cartone: 40



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 15-18 minuti a 180/190°C



Precotto

Cod. K505



Ciabatta tipo "1"

Questo prodotto, di dimensioni maggiori rispetto alla versione "ciabattina", mantiene le stesse caratteristiche della ricetta classica con l'aggiunta di farina tipo 1 da grano macinato a pietra.



BIGA



PASTA MADRE



GRANO MACINATO
A PIETRA



Peso del prodotto: 220g



Pezzi per cartone: 22



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 16-20 minuti a 180/190°C



Precotto

Cod. K531



Ciabatta Stirata tipo "0"

Realizzata con farina tipo "0", pasta madre e biga, fatta lievitare per 24 ore e stirata a mano prima della cottura. Dal colore dorato, si presenta con una crosta croccante e con un'alveolatura interna pronunciata.



BIGA



PASTA MADRE



Peso del prodotto: 240g ca.



Pezzi per cartone: 25-27



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 15-18 minuti a 180/190°C



Precotto

Cod. K526



Chicche di Ciabatta tipo "0"

Questi bocconcini di pane morbido sono realizzati con farina tipo "0", pasta madre e biga, lavorati a mano e fatti lievitare 24 ore. Dal colore dorato, si presentano con una crosta croccante e con un'alveolatura interna pronunciata.



BIGA



PASTA MADRE



Peso del prodotto: 25g ca.



Pezzi per cartone: 75-85



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 5-6 minuti a 180/190°C



Precotto

COD. K527



Chicche di Ciabatta al riso nerone

Bocconcini di pane morbido realizzati con farina tipo "00" e riso nerone, che gli conferisce il caratteristico colore violaceo, pasta madre e biga, lavorati a mano e fatti lievitare 24 ore. Si presentano con una crosta croccante e con un'alveolatura interna pronunciata.



BIGA



PASTA MADRE



Peso del prodotto: 25g ca.



Pezzi per cartone: 75-85



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 5-6 minuti a 180/190°C



Precotto

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
KRS049	Pane Sciocco Senza Sale	300g	20	6	6	36	39x39x30	24	8002213010946
KRS001	Pane Sciocco Senza Sale	550g	5	6	8	48	39x39x19	24	8002213009933
KRS039	Pane Sciocco Senza Sale tipo "1"	300g	20	6	6	36	39x39x30	24	8002213010441
K506	Pane Brusco tipo "1" Mac. Pietra	300g	20	6	6	36	39x39x30	24	8002213012957
K500	Ciabattina spaccata tipo "0"	120g	40	6	6	36	39x39x30	24	8002213012896
K501	Ciabattina spaccata tipo "1" Mac. Pietra	120g	40	6	6	36	39x39x30	24	8002213012902
K502	Ciabattina spaccata ai 7 Cereali	120g	40	6	6	36	39x39x30	24	8002213012919
K504	Ciabattina al Riso Nerone	120g	40	6	6	36	39x39x30	24	8002213012933
K503	Ciabattina ai Ceci Germogliati e Curcuma	120g	40	6	6	36	39x39x30	24	8002213012926
K505	Ciabatta tipo "1" Mac. Pietra	220g	22	6	6	36	39x39x30	24	8002213012940
K531	Ciabatta Stirata tipo "0"	240g ca. Crt 6,24Kg	25-27	4	6	24	59x39x31	24	8002213014135
K526	Chicche di Ciabatta tipo "0"	25g ca. Crt 2Kg	75-85	8	8	64	39x29x22	24	8002213014128
K527	Chicche di Ciabatta al Riso Nerone	25g ca. Crt 2Kg	75-85	8	8	64	39x29x22	24	8002213014951



Panificati Cotti e Pretagliati

Cod. K512



BIGA



PASTA MADRE

Ciabattina spaccata tipo "0"

Ciabattina spaccata con farina tipo "0", cotta e pretagliata. Leggera e fragrante poiché realizzata con pasta madre e biga. Dall'impasto ad alta idratazione che conferisce al prodotto un'alveolatura più sviluppata.

Confezionata singolarmente.



Peso del prodotto: 120g



Pezzi per cartone: 22



Tempo di scongelamento: 15 minuti



Tempo di cottura: 4 minuti a 180/190°C



Cotto e pretagliato

Cod. K513



BIGA



PASTA MADRE

GRANO MACINATO
A PIETRA

Ciabattina spaccata ai Ceci Germogliati e Curcuma

Ciabattina spaccata, cotta e pretagliata, con l'aggiunta di ceci germogliati, arricchita con la curcuma, spezia che le conferisce il suo particolare colore. Leggera e fragrante poiché realizzata con pasta madre e biga. Dall'impasto ad alta idratazione che conferisce al prodotto un'alveolatura più sviluppata.

Confezionata singolarmente.



Peso del prodotto: 120g



Pezzi per cartone: 22



Tempo di scongelamento: 15 minuti



Tempo di cottura: 4 minuti a 180/190°C



Cotto e pretagliato

Cod. K514



BIGA



PASTA MADRE

Ciabattina spaccata al Riso Nerone

Ciabattina spaccata, cotta e pretagliata, con l'aggiunta di riso nerone che gli conferisce il caratteristico colore violaceo. Leggera e fragrante poiché realizzata con pasta madre e biga. Dall'impasto ad alta idratazione che conferisce al prodotto un'alveolatura più sviluppata. Confezionata singolarmente.



Peso del prodotto: 120g



Pezzi per cartone: 22



Tempo di scongelamento: 15 minuti



Tempo di cottura: 4 minuti a 180/190°C



Cotto e pretagliato

Cod. K519



BIGA



PASTA MADRE



OLIO EVO

Schiacciata all'olio

Schiacciata alla pala, cotta e pretagliata, realizzata con pasta madre e biga, stesa a mano e condita in superficie con olio extravergine di oliva, di dimensioni 18x13 cm. Confezionata singolarmente.



Peso del prodotto: 170g



Pezzi per cartone: 20



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C



Cotto e pretagliato

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
K512	Ciabattina spaccata tipo "0" cotta e pretagliata	120g	22	8	8	64	39x29x22	24	8002213013121
K513	Ciabattina spaccata ai Ceci Germogliati e Curcuma cotta e pretagliata	120g	22	8	8	64	39x29x22	24	8002213014265
K514	Ciabattina spaccata al riso nerone cotta e pretagliata	120g	22	8	8	64	39x29x22	24	8002213014272
K519	Schiacciata all'olio 18x13 cm cotta e pretagliata	170g	20	6	9	54	41x32x20	24	8002213013701

La linea dei PanPinsa

NOVITÀ

Pronte da farcire
a piacere

Stese
a mano



Pratiche e veloci
da utilizzare

COTTI E PRETAGLIATI

Cod. K544

*PanPinsa tipo "0"*

Una schiacciatina cotta e pretagliata, già pronta all'uso, realizzata secondo la tipica ricetta della pinsa, con un'originale mix di farine. L'impasto, prodotto con pasta madre e biga, è caratterizzato da un'altissima idratazione, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende alveolato e soffice. Dopo una lievitazione di almeno 48 ore, l'impasto viene steso a mano e condito in superficie con olio evo. Il risultato finale è una schiacciatina molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro. Confezione da 4 pezzi.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



Dimensioni: L 13 x P 13 cm



Peso del prodotto: 100g x 4



Confezioni per cartone: 7 (28 pezzi)



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C



Cotto e pretagliato

Cod. K545

*PanPinsa Integrale*

Una schiacciatina cotta e pretagliata, già pronta all'uso, realizzata secondo la tipica ricetta della pinsa, con un'originale mix di farine a cui viene aggiunta anche la farina integrale. L'impasto, prodotto con pasta madre e biga, è caratterizzato da un'altissima idratazione, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende alveolato e soffice. Dopo una lievitazione di almeno 48 ore, l'impasto viene steso a mano e condito in superficie con olio evo. Il risultato finale è una schiacciatina molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro. Confezione da 4 pezzi.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



Dimensioni: L 13 x P 13 cm



Peso del prodotto: 100g x 4



Confezioni per cartone: 7 (28 pezzi)



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C



Cotto e pretagliato

Cod. K547



PanPinsa al Riso Nerone

Una schiacciata cotta e pretagliata, già pronta all'uso, realizzata secondo la tipica ricetta della pinsa, con un'originale mix di farine e con l'aggiunta del riso nerone, che gli conferisce il caratteristico colore violaceo. L'impasto, prodotto con pasta madre e biga, è caratterizzato da un'altissima idratazione, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende alveolato e soffice. Dopo una lievitazione di almeno 48 ore, l'impasto viene steso a mano e condito in superficie con olio evo. Il risultato finale è una schiacciata molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro.

Confezione da 4 pezzi.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



Dimensioni: L 13 x P 13 cm



Peso del prodotto: 100g x 4



Confezioni per cartone: 7 (28 pezzi)



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C



Cotto e pretagliato

Cod. K548



PanPinsa alla Curcuma e Semi di Lino

Una schiacciata cotta e pretagliata, già pronta all'uso, realizzata secondo la tipica ricetta della pinsa, con un'originale mix di farine e arricchita con la curcuma, che le conferisce il suo particolare colore. L'impasto, prodotto con pasta madre e biga, è caratterizzato da un'altissima idratazione, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende alveolato e soffice. Dopo una lievitazione di almeno 48 ore, l'impasto viene steso a mano e condito in superficie con olio evo. Il risultato finale è una schiacciata molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro.

Confezione da 4 pezzi.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



Dimensioni: L 13 x P 13 cm



Peso del prodotto: 100g x 4



Confezioni per cartone: 7 (28 pezzi)



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C



Cotto e pretagliato

Cod. K546



PanPinsa ai 7 Cereali

Una schiacciatina cotta e pretagliata, già pronta all'uso, realizzata secondo la tipica ricetta della pinsa, con un'originale mix di farine tra cui la farina di cereali e semi. L'impasto, prodotto con pasta madre e biga, è caratterizzato da un'altissima idratazione, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende alveolato e soffice. Dopo una lievitazione di almeno 48 ore, l'impasto viene steso a mano e condito in superficie con olio evo. Il risultato finale è una schiacciatina molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro.
Confezione da 4 pezzi.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



Dimensioni: L 13 x P 13 cm



Peso del prodotto: 100g x 4



Confezioni per cartone: 7 (28 pezzi)



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C



Cotto e pretagliato

Cod. K549



PanPinsa alla Mediterranea

Una schiacciatina cotta e pretagliata, già pronta all'uso, realizzata secondo la tipica ricetta della pinsa, con un'originale mix di farine a cui vengono aggiunti fiocchi di pomodoro, capperi, olive nere e origano, che conferiscono al prodotto un gusto particolare e intenso. L'impasto, prodotto con pasta madre e biga, è caratterizzato da un'altissima idratazione, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende alveolato e soffice. Dopo una lievitazione di almeno 48 ore, l'impasto viene steso a mano e condito in superficie con olio evo. Il risultato finale è una schiacciatina molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro.
Confezione da 4 pezzi.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



Dimensioni: L 13 x P 13 cm



Peso del prodotto: 100g x 4



Confezioni per cartone: 7 (28 pezzi)



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C



Cotto e pretagliato

COTTO E INTERO

Cod. K550



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO

PanPinsa Maxi tipo "0"

Una schiacciata cotta e già pronta all'uso, realizzata secondo la tipica ricetta della pinsa, con un'originale mix di farine. L'impasto, prodotto con pasta madre e biga, è caratterizzato da un'altissima idratazione, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende alveolato e soffice. Dopo una lievitazione di almeno 48 ore, l'impasto viene steso a mano e condito in superficie con olio evo. Il risultato finale è una schiacciata molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, croccante fuori e soffice dentro.

Confezione da 2 pezzi.



Dimensioni: L 24 x P 14 cm



Peso del prodotto: 200g x 2



Confezioni per cartone: 7 (14 pezzi)



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 3-4 minuti a 180/200°C



Cotto



COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
K544	PanPinsa tipo "0" - 100g x 4	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015309
K545	PanPinsa Integrale - 100g x 4	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015316
K546	PanPinsa ai 7 Cereali - 100g x 4	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015323
K547	PanPinsa al Riso Nerone - 100g x 4	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015330
K548	PanPinsa alla Curcuma e Semi di Lino - 100g x 4	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015347
K549	PanPinsa alla Mediterranea - 100g x 4	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015354
K550	PanPinsa Maxi tipo "0" - 200g x 2	400g	7	8	11	88	39x29x16,5	24	8002213015361



Basi per Pizza alla Pala Surgelate



L'impasto viene prodotto esclusivamente da biga e pasta madre e lasciato lievitare per 24 ore.

Dalla forma rettangolare e tonda, tutte stese a mano come da tradizione. Pasta molto digeribile, gusto e profumo più intensi e migliore struttura con alveolatura più sviluppata.

PER TEGLIA 30X20

Cod. KRS063



Basepizza alla Pala tipo "0"

Dalla forma rettangolare e stesa a mano come da tradizione. Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido, condita con olio extravergine di oliva. Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere, sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.

Disponibile anche nella confezione X 3 pezzi con etichetta e codice EAN. Cod. K533



BIGA



PASTA MADRE



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: L 29 x P 19 cm



Peso del prodotto: 210g



Pezzi per cartone: 18



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Forno professional:

Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/270°C



Forno ventilato:

Tempo di cottura: 8-10 minuti a 220°C

PER TEGLIA 40X30 CONFEZIONATE SINGOLARMENTE

Cod. KRS036SING



Basepizza alla Pala tipo "0"

Dalla forma rettangolare e stesa a mano come da tradizione. Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido, condita con olio extravergine di oliva. Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere, sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.

La confezione contiene 2 porzioni.



BIGA



PASTA MADRE



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: L 33 x P 28 cm



Peso del prodotto: 500g



Pezzi per cartone: 5



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Forno professional:

Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/270°C



Forno ventilato:

Tempo di cottura: 8-10 minuti a 220°C

Cod. KRS037SING



Basepizza alla Pala ai 7 Cereali

Dalla forma rettangolare e stesa a mano come da tradizione, con l'aggiunta di farina di cereali e semi. Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido, condita con olio extravergine di oliva. Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere, sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.

La confezione contiene 2 porzioni.



BIGA



PASTA MADRE



7 CEREALI



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: L 33 x P 28 cm



Peso del prodotto: 500g



Pezzi per cartone: 5



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Forno professional:

Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/270°C



Forno ventilato:

Tempo di cottura: 8-10 minuti a 220°C

Cod. KRS042SING



BIGA



PASTA MADRE



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: L 33 x P 28 c



Peso del prodotto: 600g



Pezzi per cartone: 5



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti

**Forno professionale:**

Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/270°C

**Forno ventilato:**

Tempo di cottura: 8-10 minuti 220°C

Pizza Margherita alla Pala

Dalla forma rettangolare e stesa a mano come da tradizione. Farcita con pomodoro 100% italiano e mozzarella senza lattosio con latte fresco italiano di alta qualità e un filo di olio evo. Si presenta con un bordo croccante, alveolata e soffice all'interno. La confezione contiene 2 porzioni.



PER TEGLIA 60X30

Cod. K561



Basepizza alla Pala tipo "0"

Dalla forma rettangolare e stesa a mano come da tradizione. Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido, condita con olio extravergine di oliva. Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere, sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.



BIGA



PASTA MADRE



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: L 58 x P 29 cm



Peso del prodotto: 700g



Pezzi per cartone: 11



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Forno professional:
Tempo di cottura: 6-7 minuti a 280°C



Forno ventilato:
Tempo di cottura: 6-7 minuti 220°C

PER TEGLIA 60X40

Cod. KRS058



Basepizza alla Pala tipo "1"

Dalla forma rettangolare e stesa a mano come da tradizione, con l'aggiunta di farina tipo 1. Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido, condita con olio extravergine di oliva. Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere, sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.



BIGA



PASTA MADRE



GRANO
MACINATO
A PIETRA



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: L 57 x P 36 cm



Peso del prodotto: 900g



Pezzi per cartone: 8



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Forno professional:
Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/270°C

PER TEGLIA DIAM. 40

Cod. KRS062



Basepizza Rotonda tipo "0"

Dalla forma rotonda e stesa a mano come da tradizione. Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido, condita con olio extravergine di oliva. Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere, sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.



BIGA



PASTA MADRE



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: diam. 38 cm



Peso del prodotto: 600g



Pezzi per cartone: 10



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Forno professional:
Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/270°C

PER TEGLIA DIAM. 30

Cod. K515-K538



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



PRECOTTO

Basepizza Rotonda tipo "0"

Dalla forma rotonda e stesa a mano come da tradizione. Bordo croccante, alveolato e dal cuore morbido, condita con olio extravergine di oliva. Ideale da utilizzare sia come base per pizza da farcire a piacere, sia come focaccia con l'aggiunta di olio e sale grosso.



Dimensioni: diam. 28 cm / 31 cm



Peso del prodotto: 220 g



Pezzi per cartone: 14



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Forno professional:
Tempo di cottura: 7-8 minuti a 260/270°C

POSSIBILI PROPOSTE DI FARCITURE GOURMET

*Prosciutto Crudo di Parma Dop,
squacquerone di Romagna Dop e rucola*



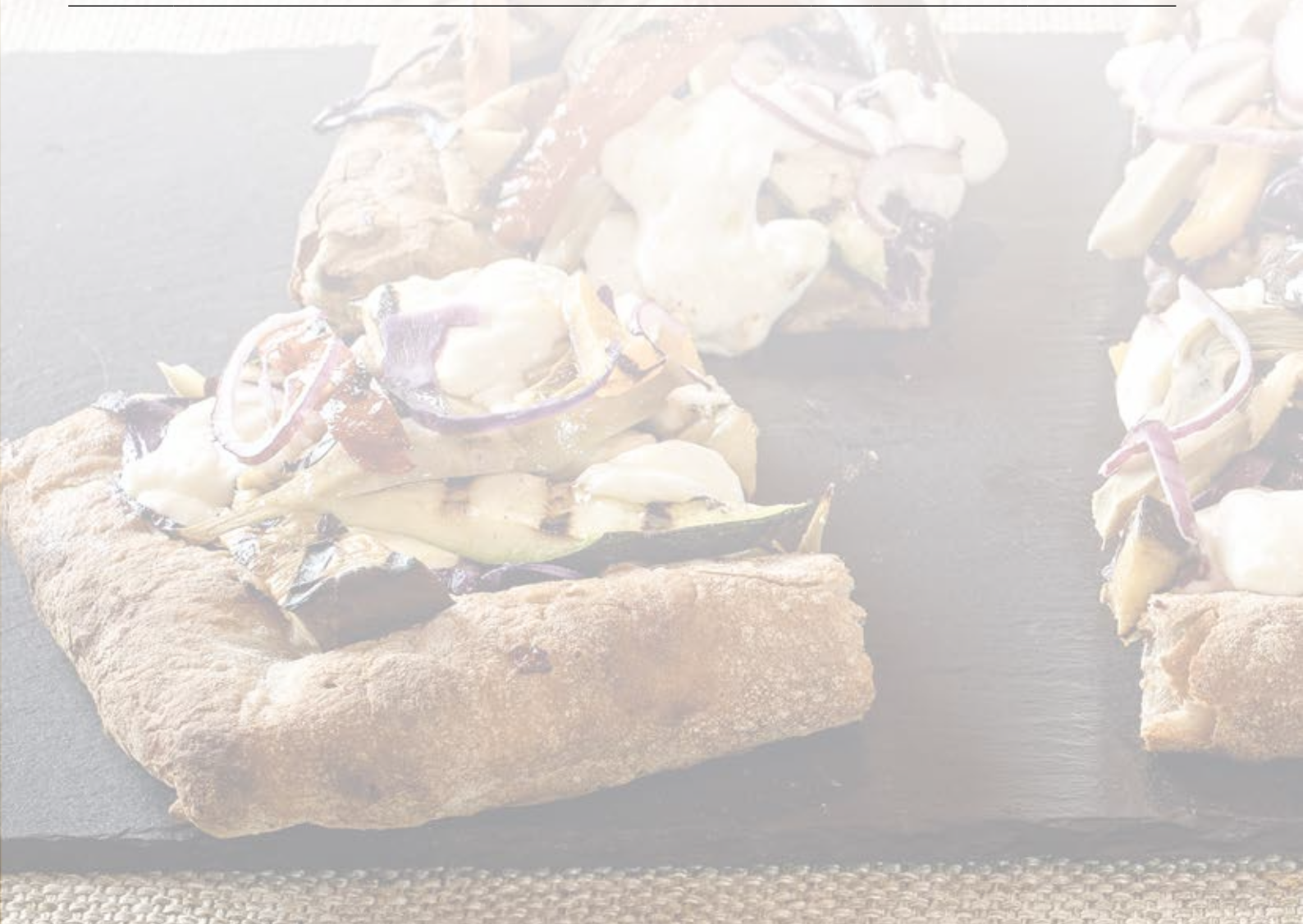
*Verdure grigliate e Stanco di Brisighella
a latte crudo*

Lardo di Mora Romagnola e radicchio Trevigiano



*Pancetta di Mora Romagnola, Squacquerone
di Romagna DOP e radicchio rosso*

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
KRS063	Basepizza alla Pala 29x19 cm	210g	18	6	6	36	41x32x31	24	8002213012605
K561	Basepizza alla Pala 58x29 cm	700g	11	4	6	24	59x39x31	24	8002213014883
KRS058	Basepizza alla Pala tipo "1" 57x36 cm	900g	8	4	5	20	59x39x31	24	8002213011684
KRS062	Basepizza Rotonda diam. 38 cm	600g	10	6	6	36	39x39x30	24	8002213012599
K515	Basepizza Rotonda diam. 28 cm	220g	14	8	5	40	39x29x35	24	8002213013138
K538	Basepizza Rotonda diam. 31 cm	220g	14	6	6	36	39x39x30	24	8002213014708
KRS036SING	Basepizza alla Pala 33x28 cm - conf. sing.	500g	5	6	8	48	41x32x20	24	8002213011615
KRS037SING	Basepizza alla Pala ai 7 Cereali 33x28 cm - conf. sing.	500g	5	6	8	48	41x32x20	24	8002213011622
KRS042SING	Pizza Margherita alla Pala 33x28 cm - conf. sing.	600g	5	6	8	48	41x32x20	12	8002213010823
K533	Basepizza alla pala X3 29X19 cm - conf. X3	630g	8	6	6	36	41x32x31	24	8002213014142



Pinse Surgelate Precotte

L'impasto delle **Pinse Surgelate** viene prodotto esclusivamente con **pasta madre**, rinfrescata giornalmente dagli **anni '60 e biga**; caratterizzato da un'**altissima idratazione**, oltre il 90% di acqua sulla farina, che lo rende **alveolato e soffice**. A seguito di una lievitazione di almeno **48 ore**, l'impasto viene **steso rigorosamente a mano come da tradizione**, garantendo un risultato artigianale anche nell'aspetto. Il risultato finale è una Pinsa molto digeribile con un'alveolatura ben sviluppata, **croccante fuori e morbida dentro**, con una fragranza e un gusto davvero intensi.



COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
K537	Pinse Surgelata 29x19	210g	12	8	8	64	39x29x22	24	8002213014975
K539	Pinse Surgelata 55x25	600g	12	4	6	24	59x39x31	24	8002213014982
K540SING	Pinse Surgelata 39x29	460g	6	8	8	64	39x29x20	24	8002213015125

Cod. K537



Pinsa Surgelata 29x19

Pinsa surgelata realizzata con uno speciale mix di farine: farina di grano tenero, farina di soia, farina di riso e pasta madre. Croccante fuori e morbida dentro, con un'alveolatura ben sviluppata. Basta farla scongelare a temperatura ambiente e rinvenirla in forno; sarà pronta per essere farcita a piacere o anche come semplice focaccia con l'aggiunta di olio e sale prima della cottura.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: L 29 x P 19 cm



Peso del prodotto: 210g



Pezzi per cartone: 12



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Forno statico:
Per 4/5 minuti a 280°C



Forno ventilato:
Per 4/5 minuti a 220°C

Cod. K539



Pinsa Surgelata 55x25

Pinsa surgelata realizzata con uno speciale mix di farine: farina di grano tenero, farina di soia, farina di riso e pasta madre. Croccante fuori e morbida dentro, con un'alveolatura ben sviluppata. Basta farla scongelare a temperatura ambiente e rinvenirla in forno; sarà pronta per essere farcita a piacere o anche come semplice focaccia con l'aggiunta di olio e sale prima della cottura.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: L 55 x P 25 cm



Peso del prodotto: 600g



Pezzi per cartone: 12



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Forno statico:
Per 6/7 minuti a 280°C



Forno ventilato:
Per 6/7 minuti a 220°C

Cod. K540SING



Pinsa Surgelata 39x29 Confezionata Singolarmente

Pinsa surgelata realizzata con uno speciale mix di farine: farina di grano tenero, farina di soia, farina di riso e pasta madre. Croccante fuori e morbida dentro, con un'alveolatura ben sviluppata. Basta farla scongelare a temperatura ambiente e rinvenirla in forno; sarà pronta per essere farcita a piacere o anche come semplice focaccia con l'aggiunta di olio e sale prima della cottura.



PASTA MADRE



BIGA



OLIO EVO



PRECOTTO



Dimensioni: L 39 x P 29 cm



Peso del prodotto: 460g



Pezzi per cartone: 6



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Forno statico:
Per 6/7 minuti a 280°C



Forno ventilato:
Per 6/7 minuti a 220°C

Focacce Soffici Surgelate



Soffici, alte, dal bordo croccante, cotte al tegamino.
Prodotti versatili da aggiungere a menù.



FOCACCIA SOFFICE ALTA

Cod. KRS023SING



PASTA MADRE



OLIO EVO



Dimensioni: diam. 24 cm



Peso del prodotto: 250g



Pezzi per cartone: 8



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 2-3 minuti a 180/200°C



Cotto

Focaccia Soffice

Una focaccia soffice e gustosa adatta ad ogni tipo di utilizzo e farcitura, che permette di ampliare le proposte a menù.

Cod. K508



PASTA MADRE



7 CEREALI



OLIO EVO



Dimensioni: diam. 24 cm



Peso del prodotto: 250g



Pezzi per cartone: 8



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 2-3 minuti a 180/200°C



Cotto

Focaccia Soffice ai 7 Cereali

Una focaccia soffice e gustosa, con l'aggiunta di farina di cereali e semi, adatta ad ogni tipo di utilizzo e farcitura, che permette di ampliare le proposte a menù.

COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
KRS023SING	Focaccia Soffice - conf. sing.	250g	8	6	8	48	39x39x19	24	8002213010816
K508	Focaccia Soffice ai 7 Cereali conf. sing.	250g	8	6	8	48	39x39x19	24	8002213012971

LINEA DI PRODOTTI
SENZA GLUTINE SURGELATI

I Prodotti Senza Glutine Surgelati



Risposte sicure, di qualità ed innovative per soddisfare
le esigenze sempre più diffuse nel mercato.

Via Madonna della Libertà, 11 • (S.S. 114) Giarre
cell. 346 5115140 (Maurizio) • cell. 347 6532537 (Daniela)
www.laformaggeriadm.com

Cod. PP001



Impasto Senza Glutine

Una risposta pratica e veloce per il pizzaiolo che vuole introdurre nel proprio menù anche le pizze senza glutine.

CONFEZIONATI IN PRATICI SACCHETTI DA 10 IMPASTI

SCONGELAMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE: +22/25 °C

Scongelare gli impasti in cassetta a temperatura ambiente per circa 3 ore avvolgendoli con pellicola estensibile; successivamente far lievitare per 1 ora.

SCONGELAMENTO IN FRIGORIFERO: +4 °C

Scongelare gli impasti in cassetta in frigorifero per 24 ore avvolgendoli con pellicola estensibile; successivamente far lievitare per 2 ore.

Una volta scongelato il prodotto, togliere la pellicola e stendere l'impasto su teglia di alluminio aiutandosi con staccapizza senza glutine. Infornare a 320 °C in forno dedicato per 3-4 minuti.

Cod. SG007RETAIL



Confezionato
singolarmente



Nel pratico pirottino
in alluminio per evitare
contaminazioni

Disco Pizza Senza Glutine

Dalla continua ricerca e sviluppo di Molino Spadoni, nasce il disco pizza senza glutine con il pratico pirottino in alluminio riciclabile, per ridurre al minimo le contaminazioni, garantendo a tutti la possibilità di mangiare con tranquillità senza dover rinunciare al gusto. Il risultato finale sarà una pizza gustosa adatta ad ogni tipo di farcitura.



Dimensioni: diam. 29 cm



Peso del prodotto: 280g



Pezzi per cartone: 8



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/280°C



Precotto

Cod. SG009



Disco Pizza Senza Glutine con farine integrali e semi

Disco pizza senza glutine nella versione integrale con farina di riso integrale e farina di grano saraceno integrale. Confezionato nel pratico pirottino in alluminio riciclabile, per ridurre al minimo le contaminazioni, garantendo a tutti la possibilità di mangiare con tranquillità senza dover rinunciare al gusto.



Dimensioni: diam. 29 cm



Peso del prodotto: 280g



Pezzi per cartone: 8



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 8-9 minuti a 260/280°C



Precotto

Più Servizio e Totale Sicurezza.

Nessuna contaminazione,
Nessuna pulizia del forno,
Nessun forno dedicato.

Grazie allo speciale sacchetto
infornabile che funge da barriera
anticontaminazione nel forno.



Cod. KRS057SING



Pomodoro 100% italiano



Mozzarella con latte 100% italiano
di alta qualità, senza lattosio



Dimensioni: diam. 29 cm



Peso del prodotto: 350g



Pezzi per cartone: 8



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 8-10 minuti a 240°C
SOLO in FORNO VENTILATO



Precotto

Pizza Margherita Senza Glutine Ovenable

La Pizza Margherita confezionata nel film per alimenti "ovenable", cioè che resiste alla cottura in forno, cuoce direttamente nello speciale sacchetto infornabile con barriera anticontaminazione. Non occorre avere attrezzature e locali dedicati per gestire in tutta sicurezza le richieste di persone intolleranti al glutine.

Cod. K510



Con Olio Extravergine di Oliva



Dimensioni: L 18 cm



Peso del prodotto: 70g



Pezzi per cartone: 35



Tempo di scongelamento: 10-15 minuti



Tempo di cottura: 8-10 minuti a 180°C
SOLO in FORNO VENTILATO



Precotto

Panino Bianco Senza Glutine Ovenable

Il Panino Bianco confezionato nel film per alimenti "ovenable", cioè che resiste alla cottura in forno, cuoce direttamente nello speciale sacchetto infornabile con barriera anticontaminazione. Non occorre avere attrezzature e locali dedicati per gestire in tutta sicurezza le richieste di persone intolleranti al glutine.

Il piacere di una Focaccia Soffice è per tutti

NOVITÀ

Confezionata
singolarmente nel
pratico sacchetto
"Ovenable"

Stesa
a mano



Soffice
e gustosa

2 modalità di preparazione alternative:

- Rigenerare in forno senza rischio di contaminazione
- **Decongelare a temperatura ambiente, il prodotto si conserva fino a 5 giorni fuori frigo**

Cod. SG010



Focaccina Soffice Senza Glutine Ovenable

Una soluzione comoda e gustosa, confezionata singolarmente nel pratico film «ovenable», realizzata con olio extravergine di oliva e stesa a mano. La Focaccina può essere consumata con la semplice aggiunta di sale grosso, olio e rosmarino, oppure farcita a piacere.



Con Olio Extravergine di Oliva



Peso del prodotto: 90g



Pezzi per cartone: 24

**2 modalità di preparazione alternative:**

Rinvenire il prodotto congelato per 4-5 minuti a 200/210°C.



Scongelare a temperatura ambiente e consumare. Il prodotto si conserva fino a 5 giorni fuori frigo.



Cotto

Cod. SG011



Focaccina Soffice Senza Glutine con farina di Ceci, Curcuma e Semi di Lino

Una soluzione comoda e gustosa, confezionata singolarmente nel pratico film «ovenable», realizzata con olio extravergine di oliva e stesa a mano, arricchita con semi di lino e con la curcuma, che le conferisce il suo particolare colore e gusto.



Con Olio Extravergine di Oliva



Peso del prodotto: 90g



Pezzi per cartone: 24

**2 modalità di preparazione alternative:**

Rinvenire il prodotto congelato per 4-5 minuti a 200/210°C.



Scongelare a temperatura ambiente e consumare. Il prodotto si conserva fino a 5 giorni fuori frigo.



Cotto

Cod. SG012



Focaccina Soffice Senza Glutine con Riso Nerone e Semi di Girasole

Una soluzione comoda e gustosa, confezionata singolarmente nel pratico film «ovenable», realizzata con olio extravergine di oliva e stesa a mano, l'aggiunta del riso nerone la caratterizza del colore violaceo.



Con Olio Extravergine di Oliva



Peso del prodotto: 90g



Pezzi per cartone: 24

**2 modalità di preparazione alternative:**

Rinvenire il prodotto congelato per 4-5 minuti a 200/210°C.



Scongelare a temperatura ambiente e consumare. Il prodotto si conserva fino a 5 giorni fuori frigo.



Cotto

Cod. SG013



Focaccina Soffice Senza Glutine gusto Mediterraneo

Una soluzione comoda e gustosa, confezionata singolarmente nel pratico film «ovenable», realizzata con olio extravergine di oliva, stesa a mano e con l'aggiunta dei tipici sapori mediterranei come fiocchi di pomodoro, capperi, olive nere e origano, che aggiungono note di gusto tipiche del nostro territorio.



Con Olio Extravergine di Oliva



Peso del prodotto: 110g



Pezzi per cartone: 24



2 modalità di preparazione alternative:

Rinvenire il prodotto congelato per 4-5 minuti a 200/210°C.



Scongelare a temperatura ambiente e consumare. Il prodotto si conserva fino a 5 giorni fuori frigo.



Cotto



COD.	PRODOTTO	PESO	PZ x CRT	CRT x STRATO	N. STRATI	CRT x PALLET	DIM. CRT LxPxH (cm)	SHELF LIFE (MESI)	EAN
PP001	Impasto Senza Glutine	250g	40	6	8	48	39x39x19	12	8002213006970
SG007RETAIL	Disco Pizza Senza Glutine	280g	8	6	9	54	39x39x19	24	8002213010717
SG009	Disco pizza senza glutine con farine integrali e semi	280g	8	6	9	54	39x39x19	24	8002213013640
KRS057SING	Pizza Margherita Senza Glutine Ovenable	350g	6	6	9	54	39x39x19	12	8002213011677
K510	Panino Bianco Senza Glutine Ovenable	70g	35	6	9	54	39x39x19	24	8002213013091
SG010	Focaccina Soffice Senza Glutine Ovenable	90g	24	6	9	54	39x39x19	24	8002213015118
SG011	Focaccina Soffice Senza Glutine con farina di Ceci, Curcuma e Semi di Lino	90g	24	6	9	54	39x39x19	24	8002213015378
SG012	Focaccina Soffice Senza Glutine con Riso Nerone e Semi di Girasole	90g	24	6	9	54	39x39x19	24	8002213015385
SG013	Focaccina Soffice Senza Glutine gusto Mediterraneo	110g	24	6	9	54	39x39x19	24	8002213015392

Un sacco
di cose buone



IN COLLABORAZIONE CON



Sede Legale:
MOLINO SPADONI S.p.A.
Via Ravegnana, 746 - 48125 Cocolia (RA) - ITALIA
Tel. +39 0544 569056
info@molinospadoni.it - www.molinospadoni.it

Seguici su   