



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

Molino Dallagiovanna

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

Farina Speciale per pizza, lavorazione diretta /Special Flour for pizza, direct manufacture

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	X
Pasticceria/Pastry	<input type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Farina di grano tenero Tipo 00, ideale la lavorazione fino a 8 ore di lievitazione a 18°C.

Le pizze sfornate con le farine Dallagiovanna hanno il profumo, il gusto e la fragranza di una volta, benché perfette per lavorazioni e tecnologie contemporanee. La politica di produzione del Molino privilegia la qualità alla quantità e adotta metodi in grado di ottenere miscele naturali e non stressate. Accanto ad una lavorazione che attinge dalla tradizione del grano lavato - per una migliore reazione di proteine e amidi - c'è un'etica della macinazione dei chicchi - per non scaldarli troppo e mantenerne le caratteristiche olfattive. Allo stesso tempo le farine sono ideali per le più moderne tecniche, come quella del freddo, senza alterazione delle caratteristiche organolettiche e dei valori del glutine.

La farina ha un'ottima tenuta di lievitazione fino a due giorni - in frigorifero a 4°C - ed è adatta non solo per la pizza napoletana classica, ma anche per i prodotti da teglia; può anche essere impiegata per rinfrescare bighe o poolish.

W 240; P/L 0.50 – confezione da 25 KG

Wheat flour type 00, ideal for manufacture until 8 hours of leavening at 18°C

Pizzas baked with Dallagiovanna flours have the smell, taste and fragrance of yesteryear, while still being perfect for contemporary working procedures and technologies. Molino's production policy favours quality over quantity and adopts methods which make it possible to obtain natural, not forced, blends. In addition to a process that derives from the tradition of washed wheat – for a better reaction of proteins and starches- there is an ethic to the grinding of the grains- so as not to warm them too much and to maintain the olfactory characteristics. At the same time the flours are ideal for more modern techniques, like the cold one, without altering the organoleptic features and gluten values.

The flour has an excellent holding power of leavening up to two days – stored in a fridge at 4°C – and is suitable not only for the classic Neapolitan pizza, but also for baking products; it can also be used for refreshing dry or liquid pre-kneads.

W 240; P/L 0.50 – packaging 25 KG