



AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS[®]

SPECIALE FARINE



Da sempre vicina al mondo delle pizzerie di alta qualità, Pregis presenta la rinnovata linea di farine premium pensate specificatamente per ogni tipologia di prodotto.



FARINE



Cod. 23000442

00 VERDE

W 240 - 260

*Idratazione consigliata per risultato ottimale da 52% a 58%
Ideale per impasti a breve e media lievitazione.*

Cod. 23000441

00 AZZURRA

W 320 - 350

*Idratazione consigliata per risultato ottimale da 60% a 65%
Ideale per impasti a lunghe maturazioni.*



Cod. 23000443

00 ROSSA

W 360 - 380

*Ideale per impasti a lunghe maturazioni, biga ed alte idratazioni.
Idratazione ottimale da 63% a 70%.*



AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS

Cod. 23000480

00 GIALLA

W 200 - 220

*Ideale per impasti a breve lievitazione e focacceria.
Idratazione ottimale da 50% a 55%.*



Cod. 23000444

00 MARRONE

W 440 - 460

*Ideale per alte idratazioni, taglio di farine deboli ed impasti
con maturazioni molto lunghe.
Idratazione ottimale da 65% a 100%.*

Cod. 23000445

SOIA

*Semilavorato adatto sia come mix da taglio che
per utilizzo in purezza.
Idratazione ottimale da 60% ad 80%.*



FARINE



ALTRE FARINE SPECIALI

Cod. 23100327

SEMOLA GR DURO KG 5

Ideale per panificatori o pizzaioli che vogliono rendere l'impasto "ruvido"

Cod. 23000479

FARINA 0 SOFFIO ML W265/285 KG 25

*Farina zero a bassa germinazione per tecniche classiche e intenso sapore
Idratazione ottimale da 60% a 70%.*

Cod. 23000481

FARINA 0 PIZZA COUNTRY KG 10

*Semilavorato a germe integrale e soia, utilizzato in purezza
per medie e lunghe lievitazioni e impasti profumati.
Idratazione ottimale da 65% a 70%.*



Cod. 23000386

FARINA 1 PRIMITIVA 300 W 280/300 KG10

Ideali per bighe, idratazione ottimale dal 70% al 90%.

Cod. 23000482

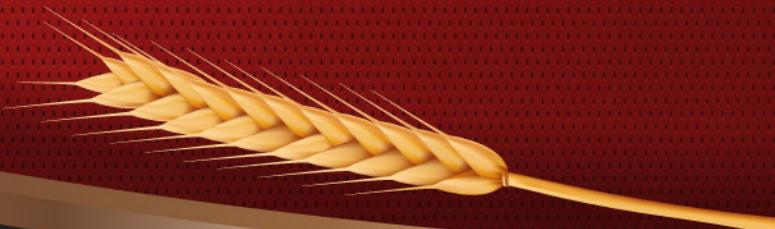
FARINA 2 PRIMITIVA 400 W 400/450 KG10

Ideali per bighe, idratazione ottimale dal 70% al 90%.

Cod. 23050322

FARINA INTEGRALE PRIMITIVA KG10

Ideali per bighe, idratazione ottimale dal 70% al 90%.





Cod. 23000352

IL MATTARELLO KG 5

Adatta per la preparazione di pasta fresca anche al torchio o ripiena.

Cod. 23100294

SPOLVERO KG 10

*L'impasto non appiccica.
Crosta gradevole e croccante.
Prolunga la fragranza delle pizze.
Non fa polvere.*



Cod. 23100321

SEMOLA RIMACINATA KG10

Utilizzata principalmente per la preparazione del pane pugliese.

FARINE



Cod. 23050321

MIX FARINA MULTICERREALI KG10

Farina di cereali senza semi, ideale per panificazione o pizzeria, tagliata o in purezza.

Cod. 23050323

PREP. PIZZA GRANOZERO SENZA GLUTINE

Cod. 23050325

MADRE ACIDA KG 10

Selezionata dopo numerosissime prove, partendo da una biga di grani teneri pregiati, più volte rinfrescata e alla fine del ciclo, disidratata e arricchita con enzimi di frumento e di malto, raggiunge in breve tempo un'acidità ottimale per avere un impasto ricco di aromi e profumi. L'aggiunta della Madre Acida nella misura del 3% (rispetto alla farina) per tutti gli impasti permette di esaltare il caratteristico profumo della pizza, rendere più estensibile l'impasto, migliorare la lavorabilità della pasta. Non sostituisce il lievito

Cod. 23050326

PREP. MADRE ACIDA ATTIVA KG1

Permette di sostituire completamente l'utilizzo del lievito. Conferisce all'impasto l'aroma ed il profumo tipici della fermentazione lattica e acetica esaltando i timbri aromatici.

Cod. 40150189

LIEVITO BIRRA NUAGE GR500

Il lievito di birra istantaneo "Nuage" si attiva a temperatura ambiente, può essere addirittura miscelato direttamente con la farina e la sua "ripresa" con la tecnica del freddo sarà immediata.

FARINE

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS[®]



www.pregis.it