



**Dolci**



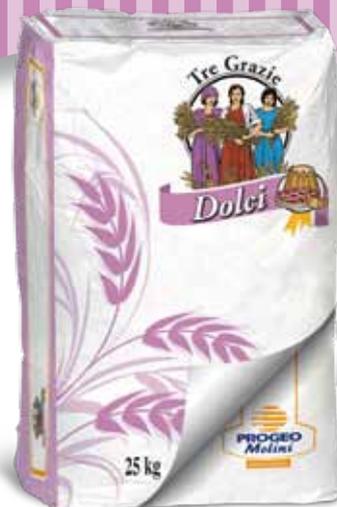
Una linea che armonizza tradizione ed innovazione con farine ideali per ogni lavorazione, messe a punto grazie al confronto costante con i professionisti. Farine che rispondono a qualsiasi esigenza del giorno d'oggi: qualità superiore, costanza di risultati e affidabilità consentono così ai pasticceri di concentrarsi sulla creatività.



*Dolci*



# Dolci Tre Grazie



Le farine **Dolci Tre Grazie** sono studiate per l'impiego professionale nella produzione dolciaria. Dai grani migliori e più idonei, grazie a costanti controlli e test produttivi di esperti Pasticceri e tecnici del settore, una gamma che racchiude risposte per tutte le necessità del pasticciere più esigente. Nella linea **Dolci Tre Grazie** ci sono farine di grano tenero, per lievitazioni con tempi più o meno lunghi, per produzioni ricche di grassi e proteine, per l'impiego della tecnica del freddo. Costanza ed equilibrio accompagnano ogni farina, per la garanzia di risultati eccellenti.

|                       |   |  |   |
|-----------------------|---|--|---|
| CLASSICA              | <b>Brisè</b><br>100% GRANI ITALIANI<br>    | Con questa farina di tipo "00" i vostri fondi di torte dolci e salate saranno leggeri e quindi ne esalteranno la farcitura. Gli impasti fritti, come ad esempio le frittelle, risulteranno vellutati. La sua composizione di soli grani Italiani, la rende ingrediente ideale per la valorizzazione di dolci italiani 100%.<br><b>Formato disponibile 25 kg.</b>         | <b>W = 200</b><br><b>P/L = 0,50</b>                         |
|                       | <b>Frolla</b><br>100% GRANI ITALIANI<br> | Farina di tipo "00" ideale per tutti i biscotti e la pasticceria da tè. Ottima per la riuscita sicura delle crostate. Conferisce alle vostre produzioni una friabilità ed una struttura invidiabili. La sua composizione di soli grani Italiani, la rende ingrediente ideale per la valorizzazione di dolci italiani 100%. <b>Formato disponibile 25 kg.</b>             | <b>W = 150</b><br><b>P/L = 0,40</b>                         |
| PASTICCERIA SUPERIORE | <b>Manitoba</b>   | Farina di tipo "00" di forza per gli impasti a lunga lievitazione naturale. Permette l'elaborazione di bighe regolari e profumate. Consente anche di tagliare alcune farine per adattare alle specifiche esigenze.<br><b>Formato disponibile 25 kg.</b>  | <b>W = 360</b><br><b>P/L = 0,50</b>                         |
|                       | <b>Sfoglia</b>  | Farina di tipo "00" per la "Viennoiserie" alla sfoglia delicata, dove ci vuole una farina che abbinò forza ed estendibilità. La lavorazione dei cornetti, dei fagottini e trecce varie è facilitata ed il risultato è eccezionale in leggerezza. <b>Formato disponibile 25 kg.</b>   | <b>W = 290</b><br><b>P/L = 0,60</b>                         |
| SPECIALI              | <b>Lievitati Oro</b>  | Farina di tipo "00" specifica per impasti a lunga lievitazione come pandoro, panettone, colomba. Grazie al riposo dopo la macinazione risulta particolarmente adatta nelle lavorazioni in cui si impiegano ingredienti quali zuccheri, grassi e in tutte le situazioni in cui si richiedono elevate prestazioni nell'arte pasticceria. <b>Formato disponibile 25 kg.</b> | <b>W = 440</b><br><b>P/L = 0,60</b>                         |
|                       | <b>Lievitati</b>  | Farina di tipo "00" specifica per impasti lievitati quali la veneziana, il pandoro e il panettone. Ideale per gli impasti ricchi di materie grasse e di zucchero che richiedono una buona qualità di glutine per affrontare lunghissime lievitazioni. <b>Formato disponibile 25 kg.</b>  | <b>W = 400</b><br><b>P/L = 0,60</b><br><b>CD = 18' min.</b> |