



**Pizza**



Una linea che armonizza tradizione ed innovazione con farine ideali per ogni lavorazione, messe a punto grazie al confronto costante con i professionisti.

La gamma rappresenta "l'ingrediente" ideale per ottenere pizze buone e fragranti, tradizionali o fantasiose, da quelle "tutto gusto" a quelle dall'anima dietetica.



**Pizza**



# Pizza Tre Grazie



Le farine **Pizza Tre Grazie** sono studiate per l'impiego professionale nella produzione di pizza in pala e in teglia. Dai grani migliori e più idonei, grazie a costanti controlli e test produttivi di esperti Pizzaioli e tecnici del settore, una gamma che racchiude risposte per tutte le necessità del pizzaiolo più esigente. Nella linea **Pizza Tre Grazie** ci sono farine di grano tenero, per lavorazioni con tempi più o meno lunghi, farine di grano tenero con ingredienti che arricchiscono sapore e soddisfano l'aspetto dietetico dei consumatori, specialità ricche di servizio per soluzioni pratiche e distintive.

## 100% GRANI ITALIANI

### Vietri

100%  
GRANI  
ITALIANI

Farina ottenuta dalla macinazione dei migliori grani italiani con aggiunta di glutine. Consigliata per chi vuole privilegiare le lunghe maturazione degli impasti. Ingrediente ideale per produrre la pizza classica napoletana e per la valorizzazione della pizza italiana al 100% dal gusto riconoscibile.

W = 350

### Ravello

100%  
GRANI  
ITALIANI

La sua composizione di soli grani Italiani di media forza, la rende ingrediente ideale per la valorizzazione delle pizze 100% italiane.  
Tempi di maturazione medio/lunghi.

W = 270

### Sorrento

100%  
GRANI  
ITALIANI

La sua composizione di soli grani Italiani, la rende ingrediente ideale per la valorizzazione delle pizze 100% italiane.  
Tempi di maturazione medio/brevi.

W = 230

## CLASSICHE

### Maiori

Farina ottenuta da grani europei e nordamericani di forza, con aggiunta di glutine. Consigliata per chi richiede una grande tolleranza negli impasti e un alto assorbimento d'acqua per un'ottima resa produttiva.  
Tempi di maturazione lunghi.

W = 400

### Positano

Farina di forza ottenuta da grani europei e nordamericani.  
Consigliata per chi vuole una pizza croccante e fragrante.  
Tempi di maturazione lunghi.

W = 360

### Capri

Farina di media forza ottenuta da grani europei e nordamericani, particolarmente adatta per l'originale pizza napoletana.  
Tempi di maturazione medio/lunghi.

W = 320

### Amalfi

Farina ottenuta da una miscela di grani nazionali e nordamericani di media forza, particolarmente adatta per la pizza italiana tradizionale.  
Tempi di maturazione medi.

W = 270

## SPECIALI

### Soia

#### PER PIZZE ALLA SOIA CROCCANTI E FRAGRANTI.

Ottenuta dalla macinazione di grani nazionali e comunitari con l'aggiunta di soia, per aumentare il gusto ed il valore nutritivo.

### 5 Cereali

#### PER UNA PREPARAZIONE DI GUSTOSISSIME PIZZE AI 5 CEREALI RICCHI DI FIBRE.

L'aggiunta di cereali di origine diversa dal frumento, apporta preziosi nutrienti alla base di una sana e corretta alimentazione.

"il valore W riportato è indicativo. Per informazioni più dettagliate consultare la scheda tecnica dei prodotti"