



LIEVITIAMO

natura alla base

# CHI SIAMO

La nostra passione sono le farine e i lieviti naturali per il mondo della panificazione e della ristorazione. Diversi anni fa abbiamo iniziato a sperimentare e ricercare. Oggi il nostro laboratorio è una realtà in continua espansione dove creiamo impasti di altissima qualità. Nel nostro percorso produttivo e di ricerca amiamo studiare, sperimentare, innovare, ricercare per giungere a soluzioni inedite. Il nostro approccio ci mette ogni giorno davanti a nuove scoperte. Non ci sentiamo mai arrivati e crediamo che professionalità significhi ricercare continui miglioramenti guidati dall'obiettivo di offrire al cliente un prodotto genuino di qualità.

# DOVE SIAMO

Il nostro progetto nasce a Cavriana, un delizioso borgo collocato sulle sinuose colline dell'Alto Mantovano, alle pendici dell'anfiteatro morenico del lago di Garda, al confine con le province di Brescia e Verona.

E' in questo luogo incantevole, ricco di bellezze naturali, sorgenti cristalline e siti archeologici, che trovate il nostro laboratorio artigianale.

Il contatto con la natura e il rispetto dei suoi ritmi è la cornice ideale, fonte di ispirazione e guida, dove le nostre idee prendono forma e sostanza.





# LA NOSTRA STORIA

Diversi anni fa, lavorando nel mondo delle pizzerie abbiamo sentito l'esigenza di creare un prodotto alimentare di alta qualità. Nasce così il laboratorio di Cavriana che ha concretizzato di fatto il progetto di impegnare le nostre competenze e abilità nella realizzazione di un prodotto alimentare eccellente, in continua evoluzione e sperimentazione, in grado di raggiungere e offrire sempre il meglio.

I risultati non si sono fatti attendere e ci siamo resi conto che i nostri prodotti potevano oltrepassare i confini dei nostri negozi, della nostra provincia e dell'Italia, diffondendosi capillarmente lungo tutto lo stivale e all'estero.

Oggi i nostri prodotti sono apprezzati in tutto il Paese e sono esportati in Francia, Germania, Polonia, Spagna e Inghilterra. La nostra idea ha trovato terreno fertile e oggi possiamo contare sulla collaborazione con il Campus di Cesena e con grandi mulini selezionati situati sul territorio nazionale. Questo ci permette di svolgere un minuzioso lavoro di ricerca e sperimentazione insieme a professori, ricercatori e tecnologi che studiano e testano le farine e i lieviti naturali che utilizziamo. Gran parte del nostro lavoro di progettazione concerne la ricerca di ingredienti naturali in grado di essere utilizzati per rivisitare o riproporre ricette tradizionali. Possiamo con orgoglio dire che ricerca e sviluppo sono i fari che illuminano ogni giorno il nostro lavoro.





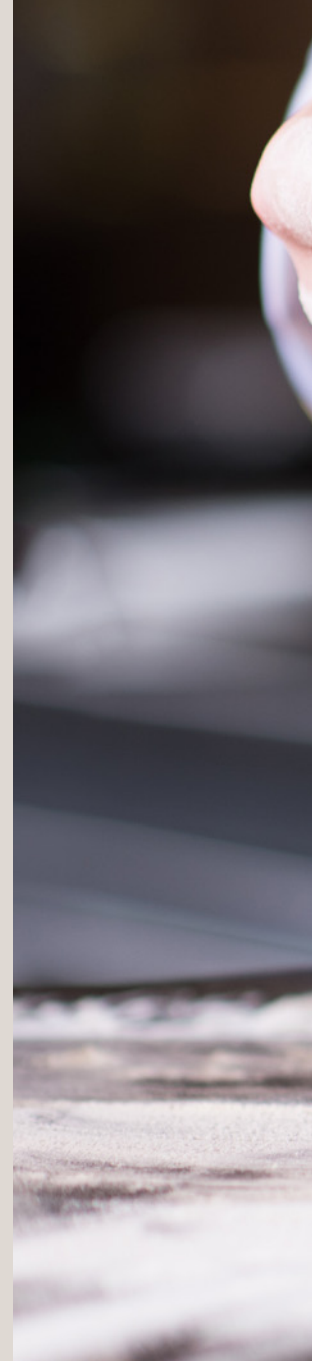
# LAVORAZIONE

Il mix di farine è naturalmente privo di agenti chimici. La sua realizzazione passa attraverso precise fasi di lavorazione, comuni a tutti i prodotti: si parte con lo studio del prodotto e con la formulazione dell'impasto; si prosegue con la miscelazione degli ingredienti e l'impastamento; dopo ore di lievitazione naturale (prima lievitazione), le abili mani di esperti del settore si occupano del taglio e della formatura; a questo punto si rende necessaria una seconda lievitazione, alla quale segue un breve processo di cottura e il successivo abbattimento, utilizzato per ottenere un rapido raffreddamento. Dopodiché ci si occupa del confezionamento e dello stoccaggio.

Attualmente la lavorazione viene eseguita da circa dieci persone che utilizzano macchinari e procedimenti semi-industriali, esattamente quelli che eravamo abituati a utilizzare e svolgere nei laboratori delle pizzerie d'asporto. Abbiamo preso un modello vincente e lo abbiamo replicato in modo da ottenere una quantità maggiore di prodotto disponibile, senza introdurre processi e agenti di natura industriale.

Il nostro prodotto risulta apparentemente semplice; la vera semplicità ha un pregio principale: nasconde la complessità da cui deriva. Chiunque lavori con metodi artigianali sa quanto siano delicati i processi di realizzazione, quanto sia dura padroneggiare alla perfezione le abilità tecniche, quanta attenzione viene posta ai vari passaggi, quanto anche il più piccolo elemento sia determinante.

Sembra solo una base pizza/pinsa? Sappiate che è molto di più: impegno, dedizione, professionalità, tenacia, cura, ricerca.





# IMPASTI

Lievitiamo offre molteplici tipologie di impasto sia per forma che per utilizzo.

I nostri prodotti sono in grado di soddisfare le necessità dei ristoratori anche più esigenti: impasti naturali disponibili in tantissime combinazioni di gusti e formati.

Uno dei nostri prodotti di punta è la **BASE PIZZA PRECOTTA** che proponiamo in circa 15 formati (con stesso impasto cosiddetto "antico") e una quindicina di impasti alternativi, anche questi disponibili in diversi formati.

La base risulta essere un semilavorato pronto per essere farcito e guarnito a piacere. La cottura finale per permettere agli ingredienti della farcitura di sciogliersi e alla base di acquisire il giusto grado di umidità, colorazione e croccantezza. Un prodotto comodo per il ristoratore, ma che allo stesso tempo permette un risultato eccellente.

Tutti i prodotti **BASE PIZZA** sono disponibili surgelati (abbattuti in post precottura a -18°C e con shelf life di 12 mesi) e in atmosfera protettiva (abbattuti in post cottura a +4°C quindi confezionati in sacchetti in cui è immesso gas alimentare con shelf life di 45 giorni).

**Oltre alle basi pizza produciamo anche diverse tipologie d'impasto di palline pizza da far lievitare e stendere sia fresche (con shelf life di 10 giorni) oppure surgelate con shelf life di 12 mesi.**

I prodotti LIEVITIAMO uniscono tutti i vantaggi di utilizzare un prodotto pronto, garantendo allo stesso tempo un risultato che non ha nulla da invidiare alle pizze prodotte in loco.





# I VANTAGGI

I vantaggi di utilizzare un prodotto già pronto sono numerosi, a partire da ciò che attiene al livello organolettico, alla garanzia di tracciabilità e rispetto delle norme igieniche che siamo in grado di garantire costantemente.

Inoltre scegliere i prodotti pronti **LIEVITIAMO** ti permette di attingere alla nostra vasta gamma di varianti in termini di formato e tipologie d'impasto rispondendo alle richieste specifiche più diverse.

Infatti, oltre ai numerosi tipi di impasto possiamo proporre prodotti specifici per diverse situazioni: dal piccolo ristorante, al bar fino alle più grandi catene di pizzerie.

Utilizzare un prodotto già pronto permette alle imprese di eliminare i costi dei macchinari e la loro manutenzione, riducendo allo stesso tempo gli spazi necessari.

Un laboratorio fornito e un personale specializzato influiscono incisivamente sull'economia di un'attività e spesso rappresentano un vero e proprio problema di gestione e logistica, soprattutto per quanto riguarda la necessità di ampi spazi.

Un prodotto pronto rende possibile una gestione estremamente più semplice, ma con la garanzia di offrire un prodotto competitivo e di altissima qualità.

**LIEVITIAMO** vi offre la soluzione di una deliziosa base già pronta che poi potrete caratterizzare a piacere facendola con il gusto che più vi piace. Vi offriamo una gamma di prodotti diversificata che vi apre alla possibilità di sperimentare e innovare. Grazie agli impasti pronti vi resterà solamente la parte più creativa della preparazione.

Voi vi procurate una cella frigorifera per conservare il nostro prodotto e al resto ci pensiamo noi!





# IMPASTO ANTICO



IDRATAZIONE  
78%



LIEVITAZIONE  
72 ore



## INGREDIENTI:

Farina di grano tenero, farina di riso, farina di semola di soia tostata, lievito naturale, lievito di birra, olio extravergine di oliva 100% italiano, sale marino.

## FORMATI:

tonda (31 cm), tonda baby (20 e 24 cm)

pala (38x19, 33x18, 58x30, 50x25, 27x17 cm)

# IMPASTO BARONE



IDRATAZIONE  
82%



LIEVITAZIONE  
72 ore



## INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "0", farina di ceci, farina di riso, lievito naturale, olio extravergine di oliva 100% italiano, sale, lievito di birra.

## FORMATI:

pala (38x19 cm)

# IMPASTO BIOLOGICO



IDRATAZIONE  
75%



LIEVITAZIONE  
70 ore



## INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "0" 100% italiano, farina di riso\*, semola di grano duro\*, lievito naturale\*, olio extra vergine di oliva 100% italiano\*, lievito di birra.

\*DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

## FORMATI:

pala (38x18 cm)

# IMPASTO INTEGRALE



IDRATAZIONE  
80%



LIEVITAZIONE  
72 ore



## INGREDIENTI:

Farina di grano tenero, farina integrale, crusca, cruschello integrale, lievito naturale, lievito di birra, olio extravergine 100% italiano, sale marino.

## FORMATI:

pala (38x19 cm)

# IMPASTO RAPAROSSA



IDRATAZIONE  
80%



LIEVITAZIONE  
70 ore



## INGREDIENTI:

Farina di grano tenero, farina di riso, farina di rapa rossa essiccata, lievito naturale, lievito di birra, olio extravergine 100% italiano, sale marino.

## FORMATI:

pala (38x19 cm)

## LASCIATI SORPRENDERE DALL'IMPASTO ALLA RAPA ROSSA: GUSTOSO, COLORATO E SALUTARE.

Lasciatevi stupire da un impasto originale e sorprendentemente delizioso a base di rapa rossa.

La rapa rossa è un ortaggio estremamente dietetico e dagli interessanti aspetti nutrizionali: è infatti ricca di sali minerali e vitamine ottime per la salute. Contiene, infatti, ferro, calcio, potassio, fosforo e sodio, vitamine del gruppo B e la vitamina C oltre che saponine, flavonoidi e antociani.

Questa ricca composizione dalle proprietà depurative, digestive, rinfrescanti e rimineralizzanti rende la rapa rossa un alimento particolarmente salutare.

L'aggiunta della barbabietola rossa dona agli impasti un colore vivace naturale, rende il sapore unico e sfizioso e dà una consistenza morbidissima.

Uno straordinario impasto che può essere utilizzato in modo versatile creando abbinamenti inusuali e magici.



# IMPASTO CURCUMA



IDRATAZIONE  
80%



LIEVITAZIONE  
70 ore



## INGREDIENTI:

Farina di grano tenero, farina di riso, farina di rapa rossa essiccata, lievito naturale, lievito di birra, olio extravergine 100% italiano, sale marino.

## FORMATI:

pala (38x19 cm)

## CON L'IMPASTO ALLA CURCUMA AGGIUNGI UN TOCCO ESOTICO AI PIATTI PIÙ TIPICI DELLA TRADIZIONE CULINARIA ITALIANA.

L'impasto di curcuma si caratterizza per il suo originale color giallo oro e un sapore leggermente speziato.

La curcuma, nota anche come zafferano delle Indie, è una spezia con importanti effetti antiossidanti, ha proprietà depurative, disintossicanti, effetti positivi sul sistema immunitario, contrasta il colesterolo e protegge dai tumori.

L'utilizzo di questa spezia profumatissima, dal sapore ricco e accattivante dona carattere agli impasti rendendo ancora più golose le vostre preparazioni.

Delizioso, allegro e dal gusto delicato, l'impasto alla curcuma è in grado di stupire anche il palato più esigente e si presta a innumerevoli abbinamenti.

Aggiungi un tocco orientale a un prodotto italianissimo per offrire un ventaglio di scelte raffinate e originali: un'alternativa colorata, gustosa e intrigante.



# IMPASTO NUVOLA



IDRATAZIONE  
76%



LIEVITAZIONE  
doppia



## INGREDIENTI:

Farina tipo "0" malto, orzo e farina di riso lievito di birra, olio evo italiano, sale marino.

## FORMATI:

tonda (24, 18, 13 cm)

# IMPASTO LEGGERA



IDRATAZIONE  
78%



LIEVITAZIONE  
doppia



## INGREDIENTI:

Farina tipo "1" farina integrale malto e farina di riso, lievito di birra, olio evo 100% italiano sale marino.

## FORMATI:

tonda (24 cm)

# IMPASTO NUVOLA 30X40



IDRATAZIONE  
80%



LIEVITAZIONE  
doppia



## INGREDIENTI:

Farina tipo "0" malto, orzo e farina di riso lievito di birra, olio evo italiano, sale marino.

## FORMATI:

teglia (30x40 cm)













# LIEVITIAMO

natura alla base

Via Guidizzolo 25,  
Cavriana (MN), 46044  
T. 0376 1794923

[www.lievitiamo.it](http://www.lievitiamo.it)  
[info@lievitiamo.it](mailto:info@lievitiamo.it)  
[commerciale@lievitiamo.it](mailto:commerciale@lievitiamo.it)