



&



LINEA DI FARINE PER

PIZZA

PER USO PROFESSIONALE



Coltiviamo farine dal 1780

Dal 1780 il nostro Mulino non hai mai smesso di macinare...

Un sogno è come una casa: perché sia forte e robusta deve avere fondamenta solide. Tutto, per noi, ha avuto inizio quando un piccolo mulino a pietra, con il primo giro di macina, ha dato il via alla produzione di olio e farina. È qui che il sogno ha preso forma.

Frutto di una ricerca accurata e di una passione duratura per l'eccellenza culinaria, le nostre farine rappresentano l'essenza della qualità, ottenute da grani selezionati e macinati con cura per garantire risultati eccellenti e soddisfare le esigenze dei nostri clienti. Ogni prodotto è il risultato di un impegno costante, il tutto pensato per elevare le vostre creazioni culinarie a nuovi livelli di perfezione.

Il nostro punto di forza e il nostro orgoglio è quello di offrire prodotti naturali, di elevata qualità e genuinità che soddisfino le esigenze dei nostri clienti.



**Itarca è distributore esclusivo dei prodotti
Mulino Farchioni per il territorio di riferimento.**





LA NOSTRA LINEA PER PIZZE

Le nostre farine per pizze sono progettate appositamente per soddisfare le esigenze dei maestri pizzaioli professionisti. Ogni farina è stata creata con cura e passione per l'arte della pizza, tenendo conto delle diverse tecniche di lavorazione e delle tradizioni regionali che caratterizzano questo piatto amato in tutto il mondo.

Che si tratti di una pizza napoletana tradizionale, di una croccante pizza romana o di una creativa reinterpretazione gourmet, troverete la farina ideale per ogni vostra creazione culinaria! Grazie alla nostra dedizione alla qualità e all'innovazione, potrete sperimentare nuove consistenze, aromi e fragranze, aggiungendo un tocco unico e distintivo alle vostre pizze.

Scegliete la farina giusta per ogni vostra creazione e lasciatevi ispirare dalla magia dell'arte bianca che solo le nostre farine specializzate possono offrire. Condividiamo la vostra passione per la pizza perfetta e siamo qui per accompagnarvi in ogni fase della vostra preparazione, garantendo risultati eccellenti e soddisfacenti ogni volta!





PIZZA NAPOLI

FARINA DI GRANO TENERO

TIPO "0" PER MEDIE LIEVITAZIONI

(DURATA LIEVITAZIONE: 12-16 ORE)

CON GRANO ITALIANO

W 310-340

.....

Farina con grani selezionati per medie lievitazioni per creare autentiche pizze napoletane, dalla crosta leggera e soffice. Questa farina garantisce una lievitazione ottimale, impasti elastici e ben strutturati, una base fragrante e dal gusto equilibrato.

Farina più apprezzata dai pizzaioli in quanto è in grado di adattarsi a tutte le lavorazioni della tradizione napoletana, dalla ruota di carro alla pizza verace.

.....

Formato: 10kg



FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" SUPER LEGGERA (DURATA LIEVITAZIONE: 24-48 ORE) W 380-410

Nata da una selezione accurata dei migliori grani di forza, questa farina super leggera garantisce una consistenza soffice e leggera, ideale per i palati più raffinati. Questa farina offre un'eccezionale capacità di lievitazione e un impasto facile da lavorare. È una farina studiata per garantire elevate prestazioni in cottura in termini di leggerezza e croccantezza dell'impasto ma soprattutto si contraddistingue per l'ottenimento di un cornicione con alveolatura molto pronunciata.

Formato: 10kg



FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "1" FORTE SPECIALE PER PIZZA
(DURATA LIEVITAZIONE: 8-10 ORE)
CON GRANO ITALIANO
W 280-320

.....

Selezione accurata di grani ricchi di nutrienti, macinati in modo da preservare una maggiore quantità di fibre e germe di grano. Adatta sia per pizze sottili e croccanti che per pizze più spesse e morbide. Questa farina offre una versatilità che soddisfa diverse preferenze di gusto e stili di pizza. Dedicata a chi cerca un sapore intenso e rustico. Provala anche in utilizzo in percentuale negli impasti tradizionali. Dona alla vostra pizza un valore aggiunto e una fragranza inconfondibile.

.....

Formato: 10kg



PALA ROMANA

FARINA DI GRANO TENERO

TIPO "0" SPECIALE PER PIZZA

(DURATA LIEVITAZIONE: 18-24 ORE)

CON GRANO ITALIANO

W 370-390

.....

Questa farina è studiata per ottenere impasti leggeri, ben idratati e altamente digeribili. Ideale per la preparazione della classica pizza alla pala romana, permette di ottenere un prodotto finale caratterizzato da una crosta dorata e fragrante, con una alveolatura pronunciata e un sapore autentico.

Da stendere rigorosamente a mano, con una generosa aggiunta di olio, come da tradizione romana.

Ideale anche per la preparazione di basi precotte da rigenerare, al bisogno, in forno.

.....

Formato: 10kg



FARINA DI GRANO TENERO

TIPO "0" SUPER VELOCE

**(DURATA LIEVITAZIONE: DA 1 ORA A TEMPERATURA AMBIENTE)
(IN BASE AL QUANTITATIVO DI LIEVITO UTILIZZATO NELLA RICETTA)**

CON GRANO ITALIANO

W 290-320

È una farina che ci piace definirla «dell'ultim'ora», in quanto studiata per impasti con tempi di lievitazione brevi, senza compromessi sulla qualità, garantendo le stesse prestazioni delle farine più complesse. Grazie alla sua formulazione speciale, questa farina garantisce una rapida attivazione del lievito, permettendo di ottenere pizze soffici e ben lievitate in tempi ridotti. Ideale per chi ha bisogno di risultati rapidi e soddisfacenti e per preparazioni last-minute con risultati sempre eccellenti.

È una farina versatile che può essere utilizzata per tutte le diverse preparazioni: dalla pizza al piatto, alle focacce, alla teglia.

Formato: 10kg



MANITOBA
FARINA DI GRANO TENERO
TIPO "00" SPECIALE PER PIZZA
(DURATA LIEVITAZIONE: 12 -36 ORE)
CON GRANO ITALIANO
W 380 - 420

.....

*La nostra farina manitoba ha caratteristiche particolarmente adatte alla panificazione e alla preparazione di pizze ad alta idratazione e lunga lievitazione. permette all'impasto di sviluppare **una buona struttura alveolata senza collassare**. Resiste bene alle lunghe lievitazioni in frigorifero grazie al suo alto tenore proteico.*

.....

Formato: 10kg

RICETTA CONSIGLIATA

FARINA DI GRANO TENERO

TIPO "0" SUPER VELOCE

La ricetta consigliata è tarata su un tempo di lievitazione di circa 1 ora / 1 ora e mezza, a temperatura ambiente (25 °C). Il tempo di lievitazione è inversamente proporzionale al quantitativo di lievito impiegato, quindi modificabile in base alle proprie esigenze secondo questa regola: - *tempo lievitazione + lievito*; + *tempo lievitazione - lievito*

INGREDIENTI

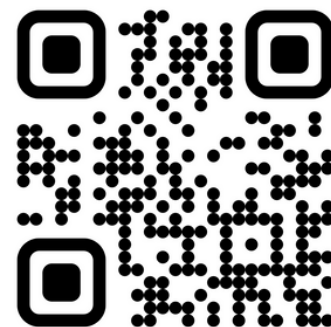
- FARINA 1kg
- ACQUA 600/650g
- SALE 25g
- LIEVITO 20g
- OLIO 20g (*ingrediente opzionale*)

N.B.

*Se si vuole aumentare il tempo di lievitazione bisogna diminuire il quantitativo di lievito.
Se si vuole diminuire il tempo di lievitazione bisogna aumentare il quantitativo di lievito.
L'impasto va lasciato sviluppare a temperatura ambiente.*







*Itarca SPA - Via XXV Aprile ovest 8/A
Sant'Ilario D'Enza - Reggio Emilia
0522-673090
info@itarca.com
www.itarca.com*