Farine per Pasticceria

Un'ampia gamma di prodotti di altissima qualità, progettata insieme ai maestri della pasticceria italiana. Farine speciali per soddisfare ogni esigenza di impasto e di lievitazione, dalla croissanteria ai prodotti a lunghissima lievitazione (panettone, pandoro e dolci tipici). Uno straordinario connubio di forza ed elasticità per ogni tipologia di lavorazione, che garantisce risultati eccellenti, ma soprattutto costanti e perfettamente ripetibili nel tempo.

0 MTB PANETTONE

FMPANET

Farina per panettone, pandoro e colomba.
La grande forza di questa farina permette di affrontare le lunghe lavorazioni, tipiche della tradizione dei grandi lievitati, mantenendo inalterate le sue caratteristiche organolettiche per tutta la durata della preparazione.

Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 440 - 460

00 MTB PASTICCERIA

F00MPASTIC25

Farina ideale per sfogliate napoletane, babà e prodotti lievitati.
Forza ed elasticità sono le caratteristiche di base di questa farina. Probabilmente la migliore materia prima per la produzione di tutti quei prodotti da forno che necessitano di questo raro connubio: dalle croccanti sfogliate napoletane fino ai soffici babà.

Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 420 - 440

0 MTB SFOGLIATELLA

FMSFO25

Farina per sfogliatella.
Prodotto specifico per la produzione delle tipiche sfogliatelle napoletane. L'elevata elasticità di questa farina consente di ottenere una sfoglia particolarmente sottile, liscia e vellutata.

Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 420 - 430

MTB INT. CORNETTO

FI25C

Farina per cornetto integrale.
La genuinità delle farine integrali permette di soddisfare le richieste dei consumatori più esigenti sul fronte salutistico senza compromessi sulla lavorazione.

Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 370 - 390

00 MTB CORNETTO

F0025C

Farina per cornetto lievitato e cornetto sfogliato.
Indipendentemente da quale risultato si voglia perseguire non si può rinunciare a questa farina nella produzione del cornetto da pasticceria. La grande forza che la contraddistingue permette di mantenere un perfetto livello di lievitazione in tutte le fasi di lavorazione.

Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 360 - 380

00 SFOGLIA

F00SFOGLIA25

Farina per pasta sfoglia, millefoglie e "vol au vent".
Ideale per tutte le sfoglie, dolci o salate. La grande elasticità di questa farina permette di realizzare più sovrapposizioni di pasta sottile e fragrante, per un prodotto finale unico nel suo genere.

Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 330 - 340

00 NAZIONALE

F00NAZ25

Farina per crema pasticcera, brioche e pan di spagna.
Farina di base per tutte le lavorazioni della pasticceria classica, dalle creme alle torte tradizionali.

Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5 - 1
- Deformazione: W 240 - 250

0 BISCOTTO

F0BISC25

Farina per biscotteria da thè, biscotti secchi e pasta frolla.
Prodotto caratterizzato da una scarsa forza lievitativa e grande malleabilità. Perfetto per tutte le lavorazioni della pasticceria secca.

Dati tecnici:

- Conf. Kg: 25 - 12,5
- Deformazione: W 110 - 140