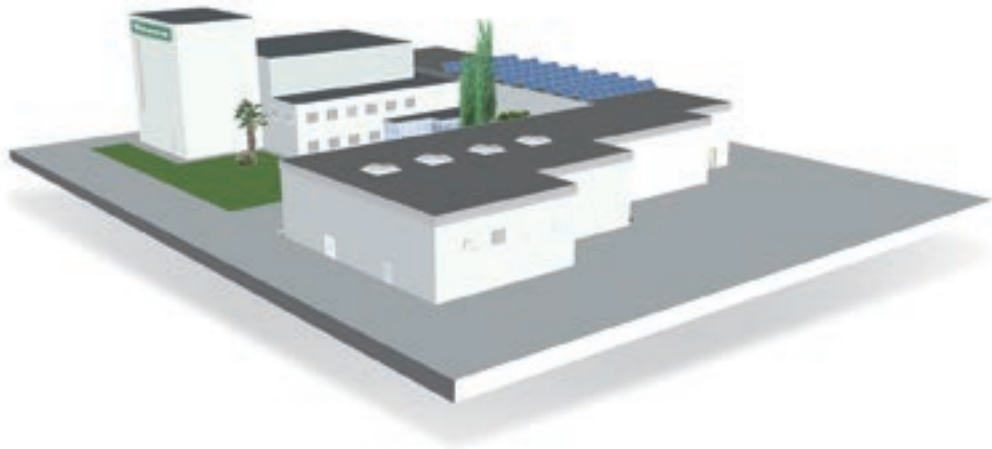


**Guerra**

*“Dal 1932 una storia tutta Italiana di  
passione e qualità al servizio  
della panificazione e della pasticceria”*



# STORIA

Nel 1932 inizia una **storia tutta Italiana** di passione e qualità, al servizio della panificazione e della pasticceria.

Guerra S.p.A è un' azienda familiare giunta alla terza generazione, che ha saputo innovarsi investendo costantemente nello sviluppo tecnologico e nel miglioramento continuo dei processi produttivi.

Dopo aver consolidato la propria presenza sul mercato nazionale, l'azienda ha raggiunto significativi risultati anche all'estero, esportando la qualità dei propri prodotti in più di 20 Paesi.

**1932**



La Società **Guerra** viene fondata a Genova nel 1932 da **Pietro Guerra**.

**1952**



**Agostino Guerra** trasferisce la società a Roma dando inizio allo sviluppo dell'attuale **Guerra SpA**.

**1982**



Con l'avvento della terza generazione, l'Azienda passa dalla commercializzazione alla produzione. Nasce **Malt Bread**, un prodotto destinato a segnare la storia della panificazione italiana: il primo premix prodotto in Italia.

**1994**



Viene realizzato il primo impianto di **creme idrate** (uno dei primi in Europa), con il quale l'Azienda entra nel mondo delle **Creme fresche**.

**2006**



L'azienda intraprende una nuova ed entusiasmante sfida: entra nel mercato del surgelato. Nasce **7Chef**, la linea dei prodotti **frozen in sac à poche**.

**2018**



La linea delle **Creme Salate in sac à poche** riscuote consensi e successi sia in Italia che all'estero. La sfida al mercato globale entra nel vivo e l'azienda continua il suo percorso di crescita destinando nuovi investimenti a impianti, macchinari, formazione del personale e Information Technology.

**2022**



Nel 2020 la pandemia del **Covid19** sconvolge il mondo con un effetto devastante sui mercati globali. Nonostante le difficoltà, l'azienda non si ferma; all'inizio del 2021 inaugura la nuova ala dello stabilimento (2.000 mq) destinata alla linea frozen. A gennaio del 2022 acquisisce uno storico marchio della panificazione italiana: Alpi. Iniziano i preparativi per il 90° anniversario.





**PANIFICAZIONE**



**PASTICCERIA**



**COADIUVANTI MIGLIORATORI**



**CREME PRONTE**



**SAC À POCHE**



**VARI**

\*tutte le informazioni si riferiscono alla data di stampa del catalogo, si rimanda alle schede tecniche per eventuali aggiornamenti successivi.

# PANIFICAZIONE





## DESCRIZIONE

Mix in polvere per la **preparazione di pane speciale all'olio con avena** (tipo arabo).

Facile e veloce da preparare (tutto il ciclo di lavorazione richiede meno di un'ora), è un pane gustoso, ideale per essere farcito.



## MODALITA' DI IMPIEGO

ARABIA MIX.....10,000 Kg

Acqua.....5,500 Kg

Lievito.....0,400 Kg

Olio di Oliva.....0,400 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare 3 min. in 1<sup>a</sup> velocità e 7 min. in 2<sup>a</sup>
- Far riposare la pasta per 20 min.
- Formare delle sfere del peso di 100 g
- Spianare la pasta ad un'altezza di 4 mm in più riprese\*
- Far lievitare 10 min. su telo
- Infornare a 240°/260°C per 6 min. con valvola chiusa

\* L'avena tende a lacerare la pasta se la sfera di pasta viene spianata a 4 mm in una sola volta. Per questo si consiglia di compiere l'operazione a più riprese, iniziando da uno spessore maggiore.

## VARIANTI

Pane Arabo - Pizzette - Grissini - Zoccoletti.

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 00 - Farina di AVENA (12,5%) - Pasta acida di fermentazione disidratata (farina di FRUMENTO, acqua, lievito) - Sale - Agente di trattamento della farina: E300 - Enzimi.

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 336 - Kj 1405	10,1	1,7	0	67,6	1,2	4,8	1,7



15 Kg



100%



9 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix in polvere completo per la produzione di pane da Hamburger, Sandwich e pani morbidi. La scrupolosa scelta e il dosaggio ottimale delle materie prime lo rendono ideale per la produzione di pani morbidi dal gusto delicato, con **sofficità** (senza gommosità) **prolungata nel tempo, volume e tenuta allo sbriciolamento**. Per prolungare la conservazione si consiglia l'impiego di alcol etilico (per eventuale imbustamento) e del nostro preparato "Antimuffa" nell'impasto.



## MODALITA' DI IMPIEGO

BURGER..... 10,000 Kg

Acqua.....4,500 Kg

Lievito.....0,450 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare normalmente
- Far riposare la pasta per 20 min.
- Spezzare e formare pezzi da 60 g circa
- Far lievitare 60 min. in cella con umidità
- Cuocere (senza vapore) a 230° C per 13 min.

## VARIANTI:

- **Al cioccolato:** aggiungere nell'impasto 350 g cioccolato in gocce mignon
- **Alle olive:** aggiungere nell'impasto 350 g di olive denocciolate
- **All'uvetta:** aggiungere nell'impasto 350 g uva sultanina
- **Alle noci:** aggiungere nell'impasto 350 g di noci

## VARIANTI

Pizza al Formaggio - Croissant Salati - Panini Morbidi - Pan Brioche - Pancarrè - Pane alle Olive - Panettone Gastronomico

## INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO tenero tipo 00 - Pasta acida di fermentazione disidratata (farina di FRUMENTO, acqua, lievito) - Zucchero - Strutto (5,5%) - LATTE magro in polvere - Sale - Emulsionante: E472e - Farina di malto (FRUMENTO) - Destrosio - Agente di trattamento della farina: E300 - Enzimi - zzAroma.

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 370 - KJ 1547	9,5	6,1	3,1	67,6	8,7	3,3	1,1



15 Kg



100%



9 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix in polvere concentrato per la produzione di pane da Hamburger, Sandwich e pani morbidi. La scrupolosa scelta e il dosaggio ottimale delle materie prime lo rendono ideale per la produzione di pani morbidi dal gusto delicato, con **sofficità** (senza gommosità) **prolungata nel tempo, volume e tenuta allo sbriciolamento**. Per prolungare la conservazione si consiglia l'impiego di alcol etilico (per eventuale imbustamento) e del nostro preparato "Antimuffa" nell'impasto.



## MODALITA' DI IMPIEGO

BURGER CONC.....5,000 Kg

Farina 00.....5,000 Kg

Acqua.....4,500 Kg

Lievito.....0,450 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare normalmente
- Far riposare la pasta per 20 min.
- Spezzare e formare pezzi da 60 g circa
- Far lievitare 60 min. in cella con umidità
- Cuocere (senza vapore) a 230° C per 13 min.

## VARIANTI:

- **Al cioccolato:** aggiungere nell'impasto 350 g cioccolato in gocce mignon
- **Alle olive:** aggiungere nell'impasto 350 g di olive denocciolate
- **All'uvetta:** aggiungere nell'impasto 350 g uva sultanina
- **Alle noci:** aggiungere nell'impasto 350 g di noci

## VARIANTI

**Pizza al Formaggio - Croissant Salati - Panini Morbidi - Pan Brioche - Pancarrè - Pane alle Olive - Panettone Gastronomico**

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 00 - Pasta acida di fermentazione in polvere (farina di FRUMENTO, acqua, lievito) - Zucchero - Strutto (10,5%) - LATTE magro in polvere - Sale - Emulsionante: E472e - Agente di trattamento della farina: E300 - Enzimi.

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 399 - KJ 1671	10,2	11,0	6,1	63,4	15,5	2,8	2,2



15 Kg



100%



9 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix completo, che **contiene lievito madre in polvere attivo**, per pani ai 3 cereali e 3 semi. Studiato per realizzare impasti con un'altissima idratazione; nelle lavorazioni con lunghe lievitazioni le prestazioni del **lievito madre** si esaltano dando vita a pani con crosta croccante, mollica alveolata, profumo intenso, maggiore conservazione e grande digeribilità.



## MODALITA' DI IMPIEGO

### RICETTA CIABATTE

CEREAL MADRE ..... 10,000 Kg  
 Acqua..... 8,200 Kg  
 Sale..... 0,170 Kg

## PROCEDIMENTO

### METODO IN FRIGORIFERO

- Impastare tutti gli ingredienti nell'impastatrice (solo metà dell'acqua) per 10 min. in 1° velocità
- Attivare la 2° velocità per 15 min. e aggiungere l'acqua residua poca alla volta (temperatura dell'impasto tra i 28° e i 30°C per la riattivazione del lievito naturale)
- Posizionare l'impasto in un mastello precedentemente unto con dell'olio e lasciar riposare per 30 min. coperto con un telo di nylon
- Spostare il mastello in frigorifero e conservarlo a +4°C per un tempo variabile tra le 24 ore e i 4 giorni
- Rovesciare l'impasto su un tavolo ben infarinato o sugli appositi semi di guarnitura, schiacciarlo delicatamente per uniformare la superficie
- Tagliare con raspa delle strisce di pasta larghe 10 cm e lunghe 20 cm (pezzature tra 200/250g)
- Posizionare le ciabatte sui telai infarinati e far lievitare per 90 min. in cella a 30°C con U.R. 70/80%
- Cuocere a 240°C con poco vapore per 10 min. aprire la valvola e abbassare la temperatura a 210/220°C e portare a termine la cottura per altri 30 min. circa

Per completare la presentazione si suggerisce la guarnitura **Bread Topping**

## VARIANTI

Baguette - Ciabattine - Filoncini - Grissini

## INGREDIENTI

Miscela di Cereali 77% (Farina di FRUMENTO, Farina di SEGALE, Fiocchi di AVENA) - Glutine di FRUMENTO - Semi di lino - Semi di zucca - Lievito madre essiccato di FRUMENTO 3% - Semi di girasole - Farina di cereali maltati (FRUMENTO, ORZO) - Enzimi - Agente di trattamento della farina: E300

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 371 - Kj 1567	17,9	7,1	1,0	56,3	0,7	5,3	0,03



15 Kg



100%



12 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix completo in polvere per la preparazione di **pane con 3 cereali e 3 semi**.

Riscopre ingredienti e ricette di vecchia memoria con un gusto piacevole. Si ottiene un pane ad alto contenuto di fibre e fonte di proteine.



## MODALITA' DI IMPIEGO

CEREAIA..... 10,000 Kg

Acqua..... 6,000 Kg

Lievito di birra..... 0,200 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare con impastatrice a spirale 5 min. in 1<sup>a</sup> velocità e 10 min. in 2<sup>a</sup> (temperatura finale dell'impasto 25/26°C)
- Far riposare la pasta per 30 min.
- Dividere in pezzi da 600 g, formare le bocce e posizionarle in cestini infarinati, tenendo la base verso l'alto
- Far lievitare in cella (30°C) per 60 min.
- Prima della cottura estrarre le bocce dai cestini, capovolgerle ed effettuare un'incisione a semiluna
- Cuocere con vapore per 50 min. a 210°C

## VARIANTI

Pane ai Cereali - Cracker Integrali - Grissini - Focaccine - Pizze

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero - Fiocchi di SOIA - Farina di SEGALE - Glutine di GRANO - Cruschello di GRANO termotrattata - Semi di lino - Farina di SOIA - Fiocchi di mais - Semi di girasole - Crusca di GRANO tenero - Sale - Semi di SESAMO - Farina di cereali maltati (GRANO) - Lievito madre essiccato di FRUMENTO - Emulsionante: E472e - Aroma naturale - Destrosio - Agente di trattamento della farina: E300 - Enzimi.

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 361- KJ 1509	17,2	7,4	0,7	52	1,0	8,7	1,6

  
**20 Kg**
  
**50%**
  
**9 mesi**
  
**Max 20°C**

## DESCRIZIONE

Mix concentrato in polvere per la preparazione di **prodotti da forno ai cereali integrali** (frumento, orzo, avena e segale) e semi di lino. La percentuale di utilizzo varia dal 10% (es. croissant) al 50% (es. pane) in relazione al tipo di prodotto che si vuole realizzare.



## MODALITA' DI IMPIEGO

CEREGRALI .....5,000 Kg

Farina 00.....5,000 Kg

Acqua.....6,500 Kg

Lievito.....0,400 Kg

Sale.....0,200 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare normalmente
- Far riposare la pasta per 20 min.
- Spezzare in pezzi da 300 g
- Arrotondare 2 volte
- Schiacciare e stampare con apposito stampo
- Spolverare con farina
- Far lievitare per 60 min.
- Cuocere 30 min. a 230°C con vapore

## VARIANTI


**Gioppini - Croissant - Pane ai Cereali - Pane Hamburger ai Cereali - Cracker Integrali - Biscotti**

## INGREDIENTI

Crusca di FRUMENTO termotrattata - Farina di GRANO tenero tipo 00 - Pasta acida di fermentazione (FRUMENTO) in polvere - Semi di lino - Olio di oliva - Farina di SEGALE - Farina di AVENA - Farina di riso - Farina di ORZO - Agente di trattamento della farina: E300

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 376 - Kj 1575	17,5	13,7	1,5	34,2	0,5	23,2	0

 12,5 Kg | 
  50% | 
  12 mesi | 
  Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix concentrato in polvere per la preparazione di **pani, fette biscottate, grissini e crostini alle patate.**



## MODALITA' DI IMPIEGO

CIOCIARO.....5,000 Kg  
 Farina forte.....5,000 Kg  
 Acqua\*.....6,600 Kg  
 Lievito.....0,200 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare con impastatrice a spirale per 3 min. in 1<sup>a</sup> velocità e 6 min. in 2<sup>a</sup> (temperatura finale dell'impasto 26°C)
- Primo riposo della pasta 10 min.
- Spezzare in pezzi da 550 g e arrotondare
- Secondo riposo pasta 20 min. a temperatura ambiente coperta con telo
- Arrotondare nuovamente le pastelle e formare pagnotte
- Far lievitare 50 - 60 min. a 30° C, 80% U.R.
- Prima di infornare incidere la superficie con 2 tagli a croce
- Cuocere con vapore a 210°C per 45 min. (ultimi 15 min. con valvola aperta)

*\*Considerando l'elevata quantità di patate, suggeriamo di inserire l'acqua nell'impasto in maniera graduale. L'ultima parte di acqua dovrà essere versata poco alla volta durante la formazione dell'impasto.*

*Attenzione: non oltrepassare i tempi di impasto suggeriti in ricetta; con un sovra impastamento l'impasto tende a collassare.*

## VARIANTI

**Bauletti - Ciocetti - Ciocia - Ciociarelle - Focaccia Ciociara - Focaccia Pugliese - Gnocchette**

## INGREDIENTI

Farina di patate (40%) - Farina di GRANO tenero tipo 00 - Glutine di FRUMENTO - Farina di cereali maltati (FRUMENTO) - Sale - Agente di trattamento della farina: E300 - Enzimi.

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 339 - Kj 1419	15,0	1,3	0	65,6	1,1	2,4	2,9



## DESCRIZIONE

Mix in polvere concentrato al 50% per la produzione di **pane alla soia** (a grana grossa).

L'immissione di farina di soia negli impasti lievitati apporta notevoli vantaggi: **miglioramenti di sofficità, alveolatura e soprattutto aumento della resa produttiva**, grazie a un maggior assorbimento durante l'impasto e a una maggior ritenzione di acqua durante la cottura.



## MODALITA' DI IMPIEGO

GRAN SOIA.....	5,000 Kg
Acqua.....	5,000 Kg
Farina .....	5,000 Kg
Acqua.....	1,250 Kg
Lievito.....	0,300 Kg

## PROCEDIMENTO

*Lasciar macerare il Gran Soia insieme all'acqua per un minimo di 1 ora fino a un massimo di 12 ore*

- Immettere i rimanenti ingredienti nell'impastatrice
- Impastare normalmente
- Primo riposo della pasta: 20 min.
- Spezzare in pezzi da 600 g
- Secondo riposo della pasta: 30 min.
- Formare filoni da 25 cm circa
- Far lievitare per 60 min.
- Spolverare con farina e tagliare
- Infornare a 230°C per 50 min.

## VARIANTI

**Grissini - Focaccine - Cracker - Pizze**

## INGREDIENTI

Farina di SOIA (45,6%) - Farina di GRANO tenero tipo 00 - Pasta acida di fermentazione in polvere (farina di FRUMENTO, acqua, lievito) - Sale - Farina di cereali maltati (FRUMENTO) - Agente di trattamento della farina: E300 - Enzimi.

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 363 - Kj 1521	23,5	10,1	0	39,1	0,7	10,8	3,4



## DESCRIZIONE

Mix in polvere completo per la produzione di **pane alla soia** (a grana grossa).

L'immissione di farina di soia negli impasti lievitati apporta notevoli vantaggi: **miglioramenti di sofficità, alveolatura e soprattutto aumento della resa produttiva**, grazie a un maggior assorbimento durante l'impasto e a una maggior ritenzione di acqua durante la cottura.



## MODALITA' DI IMPIEGO

GRAN SOIA COMPLETO..... 10,000 Kg

Acqua.....5,500 Kg

Lievito.....0,300 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare normalmente
- Far riposare la pasta per 30 min.
- Spezzare e formare pezzi da 600 g in filoni da 25 cm
- Far lievitare per 60 min.
- Spolverare con farina e intagliare
- Infornare a 230°C per 45 min. con vapore.

## VARIANTI

Grissini - Cracker - Focaccine

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 00 - Farina di SOIA (22%) - Pasta acida di fermentazione in polvere (farina di FRUMENTO, acqua, lievito) - Sale - Farina di cereali maltati (FRUMENTO) - Agente di trattamento della farina: E300 - Enzimi.

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 354 - Kj 1481	17,2	5,6	0	54,9	1,1	7,6	1,7



## DESCRIZIONE

Mix completo per la preparazione di pani caratterizzati da una **crosta friabile** e una **mollica morbida**. È possibile lavorarlo con lunghe lievitazioni o con impasti diretti. Il gusto inconfondibile è dato dalla sapiente miscela di grano tenero, semola, avena e mais. Non contiene emulsionanti.



## MODALITA' DI IMPIEGO

### RICETTA FORMELLE

LE COLLINE..... 10,000 Kg  
 Acqua..... 5,800 Kg  
 Lievito..... 0,350 Kg

### RICETTA LE ONDE

LE COLLINE..... 10,000 Kg  
 Acqua..... 5,400 Kg  
 Olio..... 0,400 Kg  
 Lievito..... 0,300 Kg

## PROCEDIMENTO

- Dosare gli ingredienti e impastare con impastatrice a spirale 5 min. in 1<sup>a</sup> velocità e 6 min. in 2<sup>a</sup>
- Far riposare la pasta per 20 min. in un mastello unto d'olio
- Spezzare e posizionare in cella con vapore
- Lievitare 1 ora in cella con umidità, stampare e infornare.
- Cottura in forno statico a 240°C con vapore e valvola chiusa, aprire la valvola negli ultimi 5 min. di cottura.

## VARIANTI

Ciabatta di Grano Duro - Pane Carasau - Pan Greco - Pane Arabo - Pane Morbidone - Focacce Pugliesi

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 00 - Semola rimacinata di GRANO duro - Farina di avena - Farina di mais - Sale - LATTE scremato in polvere - Farina di cereali maltati (FRUMENTO) - Agente di trattamento della farina: E300 - Enzimi

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 336 - Kj 1404	11,1	1,2	0	68	1,8	4	1,6



## DESCRIZIONE

Mix completo per la produzione di pane tipo ciabatta e pane speciale all'olio di oliva (tipo tartaruga). Si prepara un **pane scuro che risponde ai gusti della tradizione Mediterranea.**



## MODALITA' DI IMPIEGO

### RICETTA CIABATTA

NERETTA.....5,000 Kg  
 Acqua.....3,150 Kg  
 Lievito.....0,050 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare con impastatrice a spirale per 3 min. in 1<sup>a</sup> velocità e 8 min. in 2<sup>a</sup> (temperatura finale dell'impasto 24°C)
- Far riposare la pasta per 2 ore in un mastello
- Versare la pasta sul piano di lavoro infarinato distribuendola in maniera uniforme
- Tagliare delle strisce larghe 10/12 cm; tagliare in verticale più o meno distante in base alla pezzatura della ciabatta che si vuole ottenere (per chiudere la pasta sui bordi si consiglia di utilizzare utensili di plastica)
- Posizionare le ciabatte su teli con molta farina e far lievitare le ciabatte coperte per 50 min.
- Cottura a 230°C con valvola chiusa: 30 min. per ciabatte da 300 g, 25 min. per ciabattine da 100 g

## VARIANTI

Ciabatta con Biga - Ciabatta Impasto Diretto - Pane Tartaruga - Zoccoletti

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 00 - Pasta acida di fermentazione disidratata (farina di FRUMENTO, acqua, lievito) - Farina di cereali maltati (FRUMENTO) - Sale - Olio di oliva - Agente di trattamento della farina: E300 - Enzimi.

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 337- Kj 1408	10,6	2,1	0,2	65,8	1,8	5,8	1,7



14,5 Kg Mix  
+  
0,5 Kg Topping



## DESCRIZIONE

Mix concentrato al 50% per la preparazione di **pane speziato al mais**. Il pane è caratterizzato da un piacevole gusto di mais, arricchito da una tenue aromatizzazione speziata; si contraddistingue per il suo colore giallo deciso. PAIN MAÏS arricchisce la gamma dei pani tradizionali con l'aggiunta di una nota di sole, grazie ai colori dei suoi ingredienti. Ogni sacco contiene 0,500 Kg di granella di mais estruso per guarnire il pane.



## MODALITA' DI IMPIEGO

PAIN MAÏS.....5,000 Kg

Farina.....5,000 Kg

Acqua.....5,000 Kg

Lievito.....0,250 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare gli ingredienti per 3 min. a bassa velocità e 7 min. ad alta (temperatura finale dell'impasto 25°C)
- Far riposare la pasta per 20 min. coperta con un telo
- Formare delle pagnottine da 300 g
- Inumidire la pagnotta con poca acqua e ricoprire di granella di mais, quindi mettere in teglie

**In alternativa:**

- Formare pezzatura da 200 g, mettere in stampi bauletti in silicone e guarnire con la granella di mais
- Lievitare 60 min. in cella a 30°C con umidità e incidere prima di infornare
- Cuocere a 210°C per 30 min.

## VARIANTI

Grissini - Panini - Schiacciatine - Focaccine - Fagottini - Ripieni - Granetti

## INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO tipo 00 - Mais estruso (28%) - Semi di girasole - Farina di mais (10%) - Grasso vegetale (girasole) - Sale iodato - Glutine di FRUMENTO - Spezie - Agente di trattamento della farina: acido ascorbico - Enzimi

Topping: granella di mais estruso

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 413 - Kj 1730	10,7	17,3	1,8	50,5	3,5	6,3	3,8



15 Kg



100%



12 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix completo per la produzione di **pane al farro, rinomato per le sue molteplici proprietà nutritive.**

Il mix è arricchito dalla presenza della farina di patate che conferisce al pane grande sofficità e un gusto inconfondibile.



## MODALITA' DI IMPIEGO

PANIS FARREUS..... 10,000 Kg

Acqua..... 5,900 Kg

Lievito..... 0,400 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare tutti gli ingredienti con impastatrice a spirale per 3 min. in 1<sup>a</sup> velocità e 9 min. in 2<sup>a</sup>
- Far riposare per 20 min. coprendo con telo
- Formare pezzi da 300 g, arrotolare e schiacciare
- Far lievitare 60 min. su telo coperto
- Cuocere a 220°C per 40 min. con vapore

## VARIANTI

Panini - Focacce - Grissini - Cracker - Pizze

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 00 - Farina di farro (GRANO) (7,5%) - Pasta acida di fermentazione in polvere (farina di FRUMENTO, acqua, lievito) - Farina di grano saraceno - Farina di patate - Sale - Emulsionante: E322 - Agente di trattamento della farina: E300 - Enzimi.

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 333 - Kj 1393	9,9	1,3	0,2	68,1	1,2	4,6	1,7



15 Kg



100%



9 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix completo per la produzione di pani al burro: **sandwich**, **pane in cassetta**, **pan brioche**, **croissant salati**, ecc. La ricetta particolarmente ricca consente di usarlo anche al 50%.



## MODALITA' DI IMPIEGO

### SANDWICH

PAN BUTTER.....10,000 Kg

Acqua\*.....3,950 Kg

Lievito.....0,500 Kg

## PROCEDIMENTO

- Inserire l'acqua poco alla volta
- Impastare con impastatrice a spirale per 3 min. in 1<sup>a</sup> velocità e 12 min. in 2<sup>a</sup>
- Far riposare la pasta per 5 min.
- Spezzare in pezzi da 40 g e arrotondare
- Far riposare per 10 min.
- Formare con la cilindratrice i sandwich lunghi circa 10 cm
- Far lievitare 120 min. in cella a 30°C con umidità
- Cottura 8/10 min. a 230°C con valvola chiusa e senza vapore

### PANE IN CASSETTA

PAN BUTTER.....1,000 Kg

Farina 00.....1,300 Kg

Acqua\*.....0,960 Kg

Lievito.....0,110 Kg

- Impastare con impastatrice a spirale per 3 min. in 1<sup>a</sup> velocità e 7 min. in 2<sup>a</sup>
- Spezzare del peso voluto
- Far lievitare per 60 min. in cella a 30°C con umidità
- Cuocere 55 minuti a 210°C (filoni da 1,600 Kg di pasta)

N.B. 1,600 Kg per cassette lunghe 40 cm - larghe 12,5 cm - alte 12 cm

\*Essendo un impasto molto ricco, si consiglia di inserire l'acqua in maniera graduale. I tipi di pane si possono diversificare aggiungendo degli ingredienti caratterizzanti: gocce di cioccolato, olive denocciolate, noci, uva sultanina, cipolle fritte disidratate (inseriti a fine impasto e miscelati 1 min. in 1<sup>a</sup> velocità)

## VARIANTI

**Pan Brioche - Pizza al Formaggio - Sandwich - Pane in Cassetta - Panettone Gastronomico**

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 00 - BURRO in polvere (7%) - Strutto - Tuorlo d'UOVO in polvere - LATTE scremato in polvere - Zucchero - Emulsionante: E471 - Sale - Agente di trattamento della farina E300 - Enzimi.

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 414 - Kj 1732	12,2	14,6	8,5	56,7	9,4	3,6	1,6

	18,5 Kg Mix + 1,5 Kg Topping		100%		12 mesi		Max 20°C
20 Kg							

## DESCRIZIONE

Mix completo per la produzione di pane scuro **arricchito da semi di girasole, granella di soia e mais soffiato**. Si prepara un pane ad alto contenuto di fibre e proteine particolarmente consigliato alle persone che si prendono cura della propria alimentazione. Il pane rimane morbido e gustoso per più giorni. Ogni sacco contiene 1,5 Kg di topping di grano saraceno per la guarnizione.



## MODALITA' DI IMPIEGO

PAN CORN..... 10,000 Kg  
Acqua..... 5,900 Kg  
Lievito..... 0,300 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare con impastatrice a spirale per 4 min. a bassa velocità e 6 min. ad alta velocità. Temperatura finale dell'impasto 26°C
- Formare dei pastoni da 0,450 Kg e far riposare (coperto) per 40 min.
- Arrotondare e formare
- Guarnire con l'apposito topping
- Far lievitare 60/70 min. in cella a 30°C, umidità 85%
- Incidere i bauletto con tre tagli longitudinali
- Cuocere per 35 min. a 240°C con vapore e valvola chiusa

## VARIANTI

Grissini - Focaccine - Cracker

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero - Fiocchi di SOIA - Semi di girasole - Glutine di FRUMENTO - Mais soffiato (4,5%) - Granella di SOIA - Farina di SOIA - Semi di lino - Crusca di FRUMENTO - Farina di SEGALE - Pasta acida essiccata di FRUMENTO - Sale - Zucchero - Farina di ORZO maltato - Enzimi - Farina di FRUMENTO maltato - Aromi naturali - Agente di trattamento delle farine: E300.

Topping: Granella di Grano Saraceno

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 370 - Kj 1549	19,5	9,1	1,1	47,8	2,2	9,1	1,4



15 Kg



100%



12 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix completo per la preparazione di **pane di semola di grano duro** tipico della tradizione pugliese. Estremamente versatile, è adatto a tutti i tipi di impasto e a tutti i formati.



## MODALITA' DI IMPIEGO

PAN DI PUGLIA..... 10,000 Kg

Acqua.....6,500 Kg

Lievito.....0,500 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare il mix, il lievito e 6 Litri di acqua per 3 min. in 1<sup>a</sup> velocità e per 6 min. in 2<sup>a</sup>
- Aggiungere l'acqua rimanente e impastare per altri 4 min.
- Far riposare la pasta per 30 min.
- Spezzare e formare i pezzi
- Far lievitare 60 min. in cella
- Tagliare e infornare:
  - Pezzature 100 g = 30 min. a 220°C (ciabattine, cirioline, panini ecc.)
  - Pezzature 600/1000 g = 60/70 min. a 200 °C (pagnotte, filoni ecc.)

## VARIANTI

Ciabatta di Grano Duro - Pane Carasau - Pan Greco - Pane Arabo - Pane Morbidone - Focacce Pugliesi

## INGREDIENTI

Semola rimacinata di GRANO duro (97%) - Sale - Enzimi - Agente di trattamento della farina: E300

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 329 - Kj 1376	12,2	0,8	0	65,7	1,0	4,9	1,7



15 Kg



100%



12 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix completo per la produzione di pane di segale tipico della tradizione dei paesi nordici. Arricchito con semi di finocchio e anice. Pane **fonte di fibre**. Si contraddistingue per una prolungata conservazione nel tempo



## MODALITA' DI IMPIEGO

PAN SEGALE.....10,000 Kg

Acqua.....6,000 Kg

Lievito.....0,200 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare con impastatrice a spirale per 8-10 min. (temperatura finale impasto 28/30°C)
- Spezzare in pezzi da 600 g e far riposare per 30 min.
- Arrotolare di nuovo e sistemare negli appositi cestini di vimini
- Far lievitare per 50 min. in cella (30°C)
- Al momento di infornare, rigirare gli stampi e porre il pezzo su teglia
- Incidere le pagnotte con un unico taglio longitudinale
- Infornare a 230°C per 35/40 min. con vapore a valvola chiusa

## VARIANTI

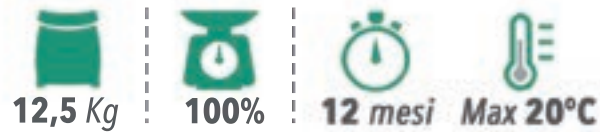
Panini Segale e Miele - Focaccine

## INGREDIENTI

Farina di SEGALE (48%) - Farina di GRANO tenero tipo 00 - Pasta acida di fermentazione in polvere (farina di FRUMENTO, acqua, lievito) - Sale - Farina di cereali maltati (FRUMENTO) - Semi di anice in polvere - Semi di finocchio in polvere - Enzimi.

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 330 - Kj 1380	8,4	1,1	0,2	69,0	1,2	5,4	1,7



## DESCRIZIONE

Mix completo per la produzione di pane alla zucca. **Adatto a tutte le lavorazioni**, estremamente versatile per preparare croissant, panini farciti e ricette gastronomiche.



## MODALITA' DI IMPIEGO

PAN ZUCCA.....	10,000 Kg
Acqua.....	5,000 Kg
Burro.....	0,700 Kg
Lievito.....	0,500 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare con impastatrice a spirale per 8-10 min.
- Far riposare la pasta per 30 min. coperta con telo
- Spezzare e formare sfere da 100 g
- Far riposare per 5 min. coprendo con telo
- Schiacciare e stampare con lo stampino scelto
- Far lievitare per 50 min. coprendo con telo
- Cuocere a 200°C per circa 25 min. con vapore e valvola chiusa

## VARIANTI

**Pizzette - Grissini - Panini - Baguette - Croissant - Panini con Uvetta Sultanina o Gocce di Cioccolato**

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 00 - Zucchero - Zucca in polvere (5%) - LATTE scremato in polvere - Sale - Destrosio - Emulsionante: E472e - Aromi naturali - Enzimi - Agente di trattamento della farina: E300.

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 341 - Kj 1427	9,7	1,4	0,2	70,5	7,3	3,9	1,1



15 Kg



100%



9 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix completo per la produzione di **pane di semola speciale all'olio di oliva** con semi di zucca e farina di patate.



## MODALITA' DI IMPIEGO

### RICETTA CIABATTINA

PANE DELLA VITA..... 10,000 Kg

Acqua..... 5,500 Kg

Olio di oliva..... 0,450 Kg

Lievito..... 0,400 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare con impastatrice a spirale per 3 min. in 1<sup>a</sup> velocità e 7 min. in 2<sup>a</sup> velocità
- Far riposare per 30 min.
- Spezzare la pasta in ciabattine da 100 g (stendere la pasta con mattarello fino a un'altezza di 2 cm e tagliare dei rettangoli lunghi 15/16 cm e larghi 6/7 cm)
- Stampare con apposito stampino, incidendo profondamente la pasta
- Posizionare su teglie o telai
- Far lievitare per 40 min. in cella prima di infornare, spennellare con olio di oliva o spolverare con farina
- Cuocere a 230°C per 13/14 min.

## VARIANTI

Panini - Cracker - Focaccine

## INGREDIENTI

Semola rimacinata di GRANO duro - Farina di GRANO tenero tipo 00 - Semi di zucca - Pasta acida di fermentazione in polvere (farina FRUMENTO, acqua, lievito) - Sale - Farina di patate - Zuccheri - Olio di oliva - Agente di trattamento della farina: E300 - Enzimi.

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 341 - Kj 1426	11,6	2,3	0,1	66,2	1,2	4,5	1,7



15 Kg



100%



12 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix completo per la produzione di un pane tartaruga all'olio d'oliva con avena e mais (con sale iodato). Si contraddistingue per il suo gusto intenso e la friabilità della crosta. La **miscela di farina di grano, mais, avena, l'assenza di additivi** e la forma particolare ci riconducono a pani di antiche tradizioni.



## MODALITA' DI IMPIEGO

PANTARUGA..... 10,000 Kg

Acqua..... 5,500 Kg

Olio di oliva..... 0,450 Kg

Lievito..... 0,400 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare normalmente tutti gli ingredienti
- Formare dei pastoni da 3,000 Kg e far riposare per 10 min. coperti
- Spezzare e arrotondare con formatrice in pezzature da 100 g
- Far riposare per altri 10 min. coperti
- Infarinare abbondantemente, schiacciare e formare dei barilotti
- Far riposare 20 min. stampare e lievitare 50/60 min. su telo coperto
- Cottura 25 min. a 220°C con vapore e valvola chiusa

## VARIANTI

Grissini - Focaccine - Cracker - Pane Treccie

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 00 - Farina di AVENA - Farina di mais - Sale iodato - Pasta acida di fermentazione in polvere (farina di FRUMENTO, acqua, lievito) - Agente di trattamento della farina: E300 - Enzimi.

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 339 - Kj 1417	9,8	1,4	0	69,8	1,4	3,6	1,6

# PIZZA CRACKER



15 Kg



100%



9 mesi



Max 20°C



## DESCRIZIONE

PIZZA CRACKER è un mix completo per la produzione di **pizza croccante**. La massima semplicità di produzione, il sapore particolarmente sfizioso e la **lunghissima conservabilità** sono i principali motivi del suo grande successo.



## MODALITA' DI IMPIEGO

### LAVORAZIONE MANUALE

PIZZA CRACKER..... 10,000 Kg

Acqua\*.....5,400 - 4,000 Kg

Strutto o Olio d'oliva.....0,800 Kg

Lievito.....0,100 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare normalmente
- Formare pezzi da 700 g per teglia da 40x60 cm
- Far riposare per 40 min.
- Spianare e bucare con rullo bucafoglia
- Spennellare con olio d'oliva e spolverare con sale
- Tagliare in pezzi della grandezza voluta
- Far lievitare 40 min.
- Infornare a 230°C per 25 min.

*NB. Il tipo di condimento aggiunto influisce sulla friabilità del prodotto finito.*

*\* Lavorando con la sfogliatrice è necessario un impasto più duro, si consiglia di usare 4,000 Kg di acqua*

## VARIANTI

Crackers Integrali - Granetti - Gioppini - Gallette Dolci

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 00 - Pasta acida di fermentazione in polvere (farina di FRUMENTO, acqua, lievito) - Olio di oliva - LATTE scremato in polvere - Amido di FRUMENTO - Farina di cereali maltati (FRUMENTO) - Sale.

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 441 - Kj 1846	9,4	14,7	5,8	66,0	2,1	3,8	1,6



## DESCRIZIONE

Coadiuvante per la produzione di pizze e focacce.

Con Pizza Self è possibile **ridurre la dose abituale di lievito (- 40%)** ed **eliminare zucchero, malto, destrosio, miglioratori, soia e farine speciali**. Può essere utilizzato sia con impasti diretti che con biga; riduce significativamente i tempi di maturazione della pasta e ne allunga i tempi di utilizzo: dopo ore, quando la pasta appare completamente passata di lievitazione, si ottiene ancora un ottimo risultato. Migliora elasticità e lavorabilità della pasta, diminuisce i tempi di cottura, elimina i problemi della ritrazione durante la lavorazione e in cottura. **Aumenta la friabilità e riduce la gommosità della pizza fredda.**



## MODALITA' DI IMPIEGO

**PIZZA ROMANA** (impasto diretto)

PIZZA SELF.....1,000 Kg

Farina.....10,000 Kg

Acqua fredda.....7,500 Kg

Sale.....0,180 Kg

Lievito.....0,120 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare gli ingredienti, inserendo solo una parte di acqua (5,5 Kg), per 2 min. in 1<sup>a</sup> velocità e 12 min. in 2<sup>a</sup>
- Aggiungere, a filo, l'acqua rimanente (2 Kg) impastando per altri 8 min. in 2<sup>a</sup>
- Far lievitare la pasta in una vasca unta con olio, coprendola con un telo
- Formare dei pastoni tondi (1,5 Kg per il telo - 700 g per le pale piccole)
- Dopo aver chiuso i pastoni, spennellare con olio e salare in superficie (meglio sale medio)
- Lievitazione: da 40 min. fino a 3 ore
- Schiacciare e infornare a 280°C (con vapore iniziale) fino a quando la superficie non sarà uniformemente colorata (12/15 min.)

## VARIANTI

Calzone - Panzerotti - Focaccia - Gnocco Reggiano - Pane Morbidone - Schiacciata

## INGREDIENTI

Pasta acida di fermentazione in polvere (farina di FRUMENTO, acqua, lievito) - Farina di patate - Amido di FRUMENTO - Zucchero - Farina di cereali maltati (FRUMENTO) - Farina di SOIA - Fruttosio - Olio di oliva - Enzimi.

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 370 - Kj 1549	8,9	4,4	0,9	72,4	14,2	2,8	0



## DESCRIZIONE

Mix concentrato per la produzione di **pane con grano duro, avena, farro, girasole e sesamo**. Ogni sacco contiene quattro confezioni da 100 g di topping primavera per guarnire il pane.



## MODALITA' DI IMPIEGO

PRIMAVERA.....	5,000 Kg
Farina 00.....	5,000 Kg
Acqua.....	5,000 Kg
Lievito.....	0,400 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare con impastatrice a spirale per 4 min. a bassa velocità e 8 min. ad alta velocità. L'impasto deve essere omogeneo, a una temperatura non superiore a 25°C
- Formare dei pastoni da 3,300 Kg
- Arrotondare e far riposare per 20 min. coprendo con telo
- Formare dei pezzi da 110 g, arrotondare e lasciar riposare coperti per 15 min. sul banco infarinato
- Schiacciare e imprimere con stampino "Primavera"
- Far lievitare per 50 min. su telaio coperto con telo
- Spennellare con acqua e spolverare con l'apposito topping
- Cottura a 230°C per 30 min. con vapore e valvola chiusa

## VARIANTI

**Grissini**

## INGREDIENTI

Semola rimacinata di GRANO duro - Semi di girasole - Semi di SESAMO - Pasta acida di fermentazione in polvere (farina di GRANO, acqua, lievito) - Sale - Farina di AVENA - Farina di farro (GRANO) - Destrosio - Farina di malto (GRANO) - Agente di trattamento della farina: E300 - Enzimi.

TOPPING: semi di SESAMO - semi di papavero (4 bustine da 100 g ciascuna).

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 379 - Kj 1584	13,3	11,7	1,2	52,1	1,1	5,9	2,9



15 Kg



100%



12 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix completo per realizzare facilmente ogni tipo di pane. Particolarmente adatto per preparare le «**Baguette**» e il «**pane Arabo bianco**».



## MODALITA' DI IMPIEGO

### RICETTA BAGUETTE

UNIVERSALE BIANCO..... 10,000 Kg

Acqua.....6,200 Kg

Lievito.....0,350 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare 5 min. in 1<sup>a</sup> velocità e 8 min. in 2<sup>a</sup> (temperatura impasto 25/26°C)
- Far riposare la pasta 20 min. in mastello unto d'olio
- Spezzare e filonare in 2 passaggi con un riposo intermedio di 10 min. e disporre su teglie ondulate.
- Lievitazione 1 ora in cella con umidità.
- Incidere sulla Baguette 4 - 5 tagli obliqui.
- Cottura a 230°C con vapore. Aprire la valvola gli ultimi 10 minuti. Tempo di cottura conforme alla pezzatura.

## VARIANTI

Ciabatta di Grano Duro - Pane Carasau - Pan Greco - Pane Arabo - Pane Morbidone - Focacce Pugliesi

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 0 - Farina di cereali maltati (FRUMENTO) - Sale - Pasta acida di FRUMENTO disidratata (FRUMENTO, acqua, lievito) - Destrosio - Agente di trattamento delle farine: E300 - Enzimi.

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 335 - Kj 1401	10,5	1,4	0	67,7	1,9	4,6	1,6

 12,5 Kg |  20% |  12 mesi |  Max 20°C

## DESCRIZIONE

Nucleo per la preparazione di prodotti di panificazione e pasticceria a base di cereali (segale, avena e orzo) e semi (girasole, sesamo e lino). **Senza sale.**



## MODALITA' DI IMPIEGO

VEGA MINI CEREALI.....2,000 Kg  
Farina 0.....10,000 Kg  
Acqua.....6,100 Kg  
Lievito.....0,350 Kg  
Sale.....0,250 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare 3 min. in 1<sup>a</sup> velocità e 8 min. in 2<sup>a</sup> (impastatrice a spirale)
- Far riposare la pasta per 30 min. (coperta con telo)
- Formare pezzi da 400 g
- Far lievitare per 70 min. su barella in cella
- Prima di infornare incidere le pagnotte
- Cottura 30 min. a 230°C con vapore a valvola chiusa

## VARIANTI

Croissant - Pane ai Cereali - Cracker Integrali - Pizze - Focaccine - Ciambelline - Cake - Biscotti ai Cereali

## INGREDIENTI

Miscela di semi oleosi 45% (Semi di Girasole, SESAMO, Lino) - Miscela di cereali 30% (farina di SEGALE, AVENA, ORZO) - Pasta acida di fermentazione in polvere (farina di FRUMENTO, acqua, lievito) - Farina di cereali maltati (FRUMENTO) - Agente di trattamento della farina: E300 - Enzimi.

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 445 - Kj 1862	17,5	21,8	2,5	40,0	0,7	9,6	0,1



15 Kg

 14,5 Kg Mix  
 +  
 0,5 Kg Topping


100%



12 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix completo in polvere per preparare un **pane ad alto contenuto di proteine** (più del doppio dei pani tradizionali) e alto contenuto di fibre. Pensato per chi vuole mantenersi in forma con un'alimentazione sana ed equilibrata, senza rinunciare al piacere del pane.

Ogni sacco contiene 0,5 kg di granella di mais estruso per la guarnizione.



## MODALITA' DI IMPIEGO

SLIM..... 10,000 Kg

Acqua..... 8,300 Kg

Lievito..... 0,300 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare tutti gli ingredienti con impastatrice a spirale per 5 min. in 1<sup>a</sup> velocità e 8 min. in 2<sup>a</sup> velocità.
- Far riposare per 15 min, formare pezzi da 500 g, arrotondare e far riposare altri 20 min.
- Formare dei filoni, inumidire la superficie e decorare con abbondante granella inclusa nel sacco.
- Porre l'impasto negli stampi per bauletto.
- Far lievitare per 70 min. (30°C- 80% U.R.) o fino al raddoppio.
- Cuocere per 40 min. a 210°C

## VARIANTI

Grissini - Schiacciatine

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero integrale - Farina di LUPINO - Proteine vegetali 20% (SOIA, GLUTINE di frumento) - Fiocchi di SOIA - Semi di SESAMO - Granella di SOIA - Sale - Farina di cereali maltati (FRUMENTO, ORZO) - Enzimi - Agente di trattamento della farina: E300

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 361 - Kj 1509	33,4	7,6	0,8	34	1,5	11,4	1,7

NEW



10 Kg



100%



12 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Semilavorato per preparare la Crackerina al Mais, con mais, semi di zucca e una miscela selezionata di spezie. Si preparano cracker sfiziosi **SENZA IMPASTARE**.

- Mix completo: non necessita di nessun ingrediente aggiuntivo
- Facile da preparare: si posiziona il mix sulla teglia, si spruzza l'acqua e si inforna
- Senza lievito - senza derivati del latte e dell'uovo
- Si preparano crackers ad alto contenuto di fibre



GUARDA IL VIDEO  
DI PREPARAZIONE



## PROCEDIMENTO

### CON GRIGLIA

Indicativo per una teglia 40x60cm

- Prendere una teglia, foderare con carta da forno e spruzzare un leggero strato di acqua uniforme (circa 30-40 g)
- Posizionare la griglia preformata
- Ricoprire con uno strato di mix - circa 600/700 g - passare con la racla per uniformare lo spessore
- Rimuovere la griglia
- Spruzzare abbondante acqua (circa 100 g) fino a bagnare tutta la polvere.
- Infornare a 160°C per 25 min. in forno statico oppure 155°C per 20 min. in forno ventilato

### SENZA GRIGLIA

Indicativo per una teglia 40x60cm

- Prendere una teglia, foderare con carta da forno e spruzzare un leggero strato di acqua uniforme (circa 30-40 g)
- Ricoprire con uno strato di mix - circa 600g
- Passare con la racla per uniformare lo spessore (non superare i 5 mm).
- Spruzzare abbondante acqua (circa 100 g) fino a bagnare tutta la polvere.
- Infornare a 160°C per 10 min. estrarre la teglia, tagliare i cracker della dimensione desiderata, rimettere in forno e cuocere per altri 15 min.

## INGREDIENTI

Semi di girasole - Farina di fiocchi di mais (22%) - Semi di zucca - Semi di lino - Sciroppo di glucosio disidratato - Amido di mais - Sale - Spezie.

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
<b>Kcal 468 - Kj 1956</b>	<b>12,2</b>	<b>26,0</b>	<b>2,6</b>	<b>42,2</b>	<b>2,9</b>	<b>8,0</b>	<b>1,3</b>



10 Kg



100%



12 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Semilavorato in polvere per preparare la versione "classica" della crackerina con crusca di frumento, semi di girasole, lino, sesamo.

- Mix completo: non necessita di nessun ingrediente aggiuntivo
- Facile da preparare: non si impasta. Si posiziona il mix sulla teglia, si spruzza dell'acqua e si inforna
- Senza lievito - senza derivati del latte e dell'uovo
- Si preparano crackers ad alto contenuto di fibre e **alto contenuto di proteine**



## PROCEDIMENTO

### CON GRIGLIA

Indicativo per una teglia 40x60cm

- Prendere una teglia, foderare con carta da forno e spruzzare un leggero strato di acqua uniforme (circa 30-40 g)
- Posizionare la griglia preformata
- Ricoprire con uno strato di mix - circa 600/700 g - passare con la racla per uniformare lo spessore
- Rimuovere la griglia
- Spruzzare abbondante acqua (circa 100g) fino a bagnare tutta la polvere.
- Infornare a 160°C per 25 min. in forno statico oppure 155°C per 20 min. in forno ventilato

### SENZA GRIGLIA

Indicativo per una teglia 40x60cm

- Prendere una teglia, foderare con carta da forno e spruzzare un leggero strato di acqua uniforme (circa 30-40 g)
- Ricoprire con uno strato di mix - circa 600/700 g
- Passare con la racla per uniformare lo spessore (non superare i 5 mm).
- Spruzzare abbondante acqua (circa 100 g) fino a bagnare tutta la polvere.
- Infornare a 160°C per 10 min. estrarre la teglia, tagliare i cracker della dimensione desiderata, rimettere in forno e cuocere per altri 15 min.

## INGREDIENTI

Semi di girasole - Semi di lino - Semi di SESAMO - Glutine di FRUMENTO - Sciroppo di glucosio disidratato - Flocchi d'AVENA - Crusca di FRUMENTO - Pasta acida di SEGALE - Sale - Amido di FRUMENTO - Farina di malto d'ORZO

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 472 - Kj 1977	23,6	28,4	3,3	24,1	1,9	13,2	1,8

# LINEA PRONTOPAN

ProntoPan è una linea di Mix Concentrati per produrre pani conditi con grassi in ottemperanza al D.P.R n° 502 del 1998 che prevede un quantitativo minimo di grassi all'interno dei pani speciali.

L'utilizzo dei "ProntoPan" consente di inserire negli impasti la corretta quantità di grassi, utilizzando un comodo prodotto in polvere. La sua composizione facilita la formazione di un impasto omogeneo, particolarmente liscio, asciutto ed elastico, fondamentale per lavorazioni con macchine formatrici.

- sicurezza nella dichiarazione della % del grasso
- costanza nella produzione (dovuta al garantito rapporto tra grassi, miglioratore e farina)
- comodità di impiego (unico dosaggio - polvere anziché grassi, il grasso d'estate tende a sciogliersi)
- miglior prodotto finito in fragranza, friabilità, gusto e leggerezza



## PRONTO 10



PP080



15 Kg



10%



9 mesi



Max 20°C

**Pronto 10** è un mix in polvere concentrato al 10% per la preparazione di pane con il 3% di grassi\*.

### INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO - Grasso vegetale (palma) (contiene LATTE) - Destrosio - Emulsionanti: E472e - Olio di oliva - Agenti di trattamento della farina: E300 - Enzimi



## PRANTOPAN



PP084



15 Kg



20%



9 mesi



Max 20°C

**Prontopan** è un mix in polvere concentrato al 20% per la preparazione di pane con il 4% di strutto\*.

### INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 0 - Strutto (23%) - Destrosio - Emulsionante: E472e - Agente di trattamento della farina: E300 - Farina di FRUMENTO maltato - Enzimi



## PRANTOPAN LECITINA



PP087



15 Kg



20%



9 mesi



Max 20°C

**Prontopan Lecitina** è un mix in polvere concentrato al 20% per la preparazione di pane con il 4,5% di grassi\*.

### INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO - Strutto - Destrosio - Emulsionanti: lecitina di girasole (1,2%) - Enzimi - Agenti di trattamento della farina: E300 - Farina di FRUMENTO maltato



## PRONTO TRE PAN



PP081



15 Kg



20%



9 mesi



Max 20°C

**Pronto Tre Pan** è un mix in polvere concentrato al 20% per la preparazione di pane con il 3,5% di grassi\*.

### INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO - Strutto - Destrosio - Emulsionanti: E472e - Enzimi - Agenti di trattamento della farina: E300 - Farina di FRUMENTO maltato

\*La % di grassi si riferisce alla sostanza secca del pane preparato con le dosi di impiego indicate

**PASTICCERIA**



# I PAN DI SPAGNA

## BASE SPAGNA



PB008



12,5 Kg



33%



9 mesi



Max 20°C



Mix concentrato per la realizzazione di Pan di Spagna, Rollè, Torta Paradiso e Viennese. Particolarmente indicato per la lavorazione in teglioni; facilità di taglio, riduzione al minimo dell'effetto sbriciolamento. Con Base Spagna si ottiene una montata molto voluminosa, un grande sviluppo in forno e una massima sofficità del prodotto.

### MODALITÀ DI IMPIEGO

BASE SPAGNA.....	600 g
Uova.....	1550 g
Farina.....	800 g
Zucchero.....	600 g
Acqua.....	150 g

### PROCEDIMENTO

- Montare in planetaria con frusta a fili fini gli ingredienti per 7 min. ad alta velocità
- Colare negli stampi unti e infarinati per  $\frac{3}{4}$  della loro capacità
- Cuocere a 180°C per 40 min. (30 min. con valvola chiusa e 10 min. con valvola aperta)

## TOP SPAGNA



PT015



15 Kg



100%



12 mesi



Max 20°C



Mix completo per la realizzazione di Pan di Spagna, Rollè, Torta Paradiso e Viennese. La formulazione è studiata per ottenere un ottimo sviluppo in forno, massima sofficità, ottima tenuta della bagna. L'elevata elasticità lo rende perfetto per la produzione di rollè. Ottima la conservazione in frigo e in surgelatore.

### MODALITÀ DI IMPIEGO

TOP SPAGNA.....	1000 g
Uova intere.....	750 g
Acqua.....	80 g

### PROCEDIMENTO

- Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 5/7 min. ad alta velocità.
- Colare negli stampi per  $\frac{3}{4}$  della loro capienza
- Cuocere:  
In stampi a 180/190°C per 25 - 30 min.  
In teglie a 180/190° C per 30 - 40 min.

# I PAN DI SPAGNA

## CHOCO ReSPAGNA

PC357 | 10 Kg | 100% | 9 mesi | Max 20°C



### MODALITÀ DI IMPIEGO

CHOCO ReSPAGNA.....1000 g  
Uova intere.....600 g  
Acqua tiepida.....300 g

### DESCRIZIONE

Mix completo in polvere per la produzione di paste montate al cioccolato. Contiene dell'ottimo cioccolato in polvere che dona al prodotto un gusto inconfondibile. La differenza rispetto ai pan di spagna preparati con l'aggiunta di cacao è sorprendente.

### PROCEDIMENTO

- Dosare in planetaria l'acqua tiepida e le uova, verificando che la temperatura sia intorno ai 30°C
- Aggiungere il Choco ReSpagna
- Montare con frusta per 2 min. in 1ª velocità e 4 min. in 3ª
- Colare l'impasto negli appositi stampi oleati e infarinati fino a  $\frac{3}{4}$  della loro capienza
- Cuocere a 190°C per 35/40 min. (stampi da 500 g)

## CIAMBELLONE MIX

PC503 | 15 Kg | 100% | 12 mesi | Max 20°C



### MODALITÀ DI IMPIEGO

Ciambellone Mix.....2,200 g  
Uova intere.....900 g  
Olio di semi o burro.....700 g  
Acqua.....450 g

### DESCRIZIONE

Mix completo per realizzare «Ciambelloni». Studiato per garantire uno sviluppo elevato e costante, una spaccatura omogenea e regolare e una grande facilità di taglio dovuta a una struttura morbida ma compatta (ideale per la vendita al trancio).

### PROCEDIMENTO

- Miscelare uova, olio (oppure burro) e il mix in planetaria per 5 min. a bassa velocità (fino all'assorbimento dei liquidi)
- Aggiungere l'acqua e miscelare per 5 min. a bassa velocità
- Dosare 2,100 Kg di impasto in stampi a ciambella (diametro 30 cm) precedentemente ingrassati
- Cuocere a 175°C per 60 min.

### VARIANTI

Per ciambelloni variegati al cioccolato, aggiungere 15 g di cacao per ogni kg di impasto.



10 Kg



100%



12 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix completo per la produzione a freddo di bignè al forno e fritti. Facile e veloce da utilizzare richiede la sola aggiunta di acqua e uova. Consente di ottenere prodotti dalla crosta sottile e croccante e dalla forma omogenea.



## MODALITA' DI IMPIEGO

BIGNÈ PRONTO.....10,000 Kg

Uova intere.....8,500 Kg

Acqua 50°C.....7,000 Kg

## PROCEDIMENTO

- Versare in planetaria, con spina di pesce, prima l'acqua poi il mix e miscelare per 1 min. a bassa velocità aggiungendo le uova i primi 30 secondi
- Miscelare per 5 min. a media velocità fino a ottenere una pasta omogenea e liscia
- Far riposare l'impasto per 10 min.
- Colare con la sac à poche il quantitativo della grandezza voluta su teglie foderate con carta da forno o teflonate
- Cuocere a 210°C per 20-25 min. e lasciare i primi 6 min. la valvola chiusa, poi aprire la valvola.

## INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO - Amido di FRUMENTO - Grassi vegetali (Cocco) - BURRO in polvere - Emulsionanti: E471 - Sale.



15 Kg



100%



12 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix completo per la produzione di dolci lievitati: brioche, croissant, veneziane, pizze dolci, trecce o kränze. Consente di ottenere un impasto liscio e regolare stabile alla surgelazione



## MODALITA' DI IMPIEGO

### CORNETTI SFOGLIATI

CROI BRIOCHE.....10,000 Kg

Margarina sfoglia\*.....3,000 Kg

Lievito.....0,600 Kg

Acqua (fredda).....2,200 Kg

Uova intere.....1,000 Kg

Aromi.....q.B

## PROCEDIMENTO

- Impastare tutti gli ingredienti (esclusa la margarina) con impastatrice a spirale per 4 min. in 1<sup>a</sup> velocità e 6 min. in 2<sup>a</sup> (impasto ben freddo)
- Far riposare la pasta per 30 min. a 15-20°C coperta con telo
- Stendere l'impasto e incorporare la margarina, dando tre pieghe a tre, per una sfogliatura minore, oppure due pieghe a tre, per una sfogliatura maggiore
- Far riposare la pasta per 20 min. nel periodo invernale a temperatura ambiente e nel periodo estivo a 5°C, coperta con un telo
- Tirare e formare i pezzi
- Far lievitare in cella per 90/120 min. a 30°C - umidità 80%;
- 10 min. prima di infornare lucidare con "Er Brillo"
- Cuocere a 220° C per circa 18 min.

\* Per una migliore lavorazione della margarina, impastare precedentemente la stessa con 200 g di farina e 100 g di zucchero a velo.

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 00 - Zucchero - Grassi vegetali (Palma) - Tuorlo d'UOVO in polvere - Destrosio - Malto di FRUMENTO - LATTE magro in polvere - Sale - Emulsionanti: E471, E472e - Aromi - Colorante: Betacarotene - Agente di trattamento delle farine: E300 - Enzimi.



## DESCRIZIONE

Mix completo per la produzione di torte in teglia. Supporta perfettamente i prodotti (frutta, frutta secca, canditi) posizionati in superficie senza che sprofondino. Stabile in surgelazione, può essere lavorato sia su base burro che su base olio. Può essere aromatizzato e arricchito con inclusioni.



## MODALITA' DI IMPIEGO

### TORTE IN TEGLIA

DOLCE SOFT.....1,000 Kg

Acqua.....0,500 Kg

Olio di semi.....0,400 Kg

## PROCEDIMENTO

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria (spatola) per 3 min. in 2<sup>a</sup> velocità
- Stendere su teglia unta e infarinata, guarnire con frutta e infornare
- Cuocere a 170/180°C
- Tempo di cottura: 35 min. per tranci con frutta fresca o in scatola, 45 min. per tranci con frutta congelata

## INGREDIENTI

Zucchero - Farina di GRANO tenero - UOVA intere in polvere - Amido di FRUMENTO - Amido modificato di mais - Agenti lievitanti: E450, E500 - YOGURT in polvere (1,6%) - Emulsionanti: E472e, E472b, E472a - LATTE magro in polvere - Aroma - Sale.



10 Kg



100%



12 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix completo per la produzione di bignè, ciambelle, tortelli, gocce, zeppole fritte.

È un alleato prezioso durante il periodo di Carnevale poiché consente una lavorazione veloce e semplificata dei classici fritti carnevaleschi.



## MODALITA' DI IMPIEGO

### BIGNÉ FRITTI

FRILLO.....1,000 Kg

Uova.....0,700 Kg

Acqua a 40°C\*.....0,700 Kg

## PROCEDIMENTO

- Versare in planetaria, con spina di pesce, prima l'acqua, il mix e poi le uova
- Impastare tutti gli ingredienti per 2 min. a bassa velocità e per 4 min. ad alta velocità fino ad ottenere una pasta omogenea e liscia
- Far riposare per 10 min.
- Colare su carta da forno
- Cuocere in friggitrice a 175°C; per bignè da 40 g friggere per 8 min. per una doratura omogenea
- Farcire con crema e spolverare con zucchero impalpabile

\* Per ottenere un bignè sviluppato e asciutto verificare che l'olio sia costantemente alla temperatura indicata

## INGREDIENTI

Amido di mais - Amido di FRUMENTO - Grassi vegetali (cocco) - Sale.



15 Kg



14%



12 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Nucleo in polvere per la preparazione di krapfen da utilizzare al 14% sul peso della farina.

Questo mix garantisce un'alta tenuta alla lievitazione, un basso assorbimento dell'olio in frittura, volume e morbidezza del prodotto prolungati nel tempo. Stabile alla surgelazione.



## MODALITA' DI IMPIEGO

KRAPFEN ESTRATTO.....1,400 Kg

Farina 00.....10,000 Kg

Acqua fredda\*.....2,600 Kg

Uova intere\*.....2,300 Kg

Margarina o Burro.....0,800 Kg

Lievito\*\*.....0,600 Kg

Zucchero.....0,200 Kg

## PROCEDIMENTO

- Impastare con impastatrice a spirale per 3 min. in 1<sup>a</sup> velocità e 7 min. in 2<sup>a</sup> (Per impasto da 50 Kg aumentare i tempi, rispettivamente a 7 e 15 min.) Temperatura finale dell'impasto 23°C
- Formare pastoni da 1,500 Kg
- Far riposare i pastoni per 20 min. a temperatura ambiente, coperti con telo
- Spezzare e formare pezzi da 50 g
- Schiacciare leggermente i pezzi
- Far lievitare per 70/90 min. in cella a 30°C - umidità 80%
- Far riposare per 10 min. a temperatura ambiente
- Friggere circa 3 min. per lato in olio a 180°C
- Farcire a piacere e surgelare

\*Usare acqua e uova molto fredde (2/3°C)

\*\* Variare la quantità del lievito a seconda della temperatura.

## INGREDIENTI

Zucchero - Farina di GRANO tenero tipo 00 - Sale - LATTE scremato in polvere - Emulsionante: E471; E472e - Agente di trattamento delle farine: E300 - Enzimi.



15 Kg



100%



12 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix in polvere per la produzione di plum cake e dolci da forno. Il sapore delicato e la consistenza soffice e leggera sono la prerogativa di questo prodotto che ci riporta alle torte della nonna. Stabile alla surgelazione ed estremamente versatile, consente di preparare una grande varietà di prodotti



## MODALITA' DI IMPIEGO

### PLUM CAKE

MARGHERITA CAKE..... 1,000 Kg

Burro morbido.....0,450/0,500 Kg

Uova intere.....0,500 Kg

### PASTA FROLLA

MARGHERITA CAKE..... 1,000 Kg

Farina debole.....0,850 Kg

Burro o Margarina.....0,900 Kg

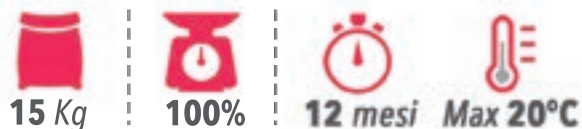
Uova intere.....0,150 Kg

## PROCEDIMENTO

- Montare con spatola tutti gli ingredienti per 2-3 min.
- Versare negli stampi riempiendo fino a  $\frac{3}{4}$  del volume
- Cuocere a 180°C per 40-45 min.
  
- Impastare tutti gli ingredienti con gancio a bassa velocità per 2-3 min. o comunque fino ad amalgamare l'impasto
- Formare un panetto e riporlo in frigorifero coperto per almeno 1 ora prima dell'utilizzo

## INGREDIENTI

Zucchero - Amido di FRUMENTO - Farina di GRANO tenero - Emulsionanti: E475, E471 - Sciroppo di glucosio - Agenti lievitanti: E450, E500 - Aroma.



## DESCRIZIONE

Mix completo con **lievito madre** per la produzione di Panettoni, Colombe e altre specialità di dolci lievitati.

L'utilizzo del mix e la conformità alla metodologia indicata, rispettano il disciplinare del Decreto legge 22 Luglio 2005 - che disciplina la preparazione artigianale di panettoni, pandori e colombe e ne consente la denominazione.

Gli aspetti che più contraddistinguono Ricorrenze da prodotti simili sono la semplicità di realizzazione, il moderato costo ricetta, la flessibilità d'impiego e l'ottimo risultato qualitativo.

Etichetta pulita: palm free, senza aromi artificiali.



---

## MODALITA' DI IMPIEGO

Con **RICORRENZE** si prepara facilmente un ottimo panettone artigianale in 7 o 20 ore. Con lo stesso preparato è possibile realizzare diversi dolci tipici: Panettoni, Colombe, Pandori, Brioche, Trecce, Focacce Venete, Corone Austriache.

---

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 00 - Fruttosio - Glucosio - Emulsionanti: E471, E472e - LATTE magro in polvere - Lievito madre essiccato in polvere (farina di FRUMENTO, acqua, lievito) - Aromi naturali - Agente di trattamento delle farine: Acido Ascorbico - Enzimi.



15 Kg



100%



12 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Nucleo per la produzione di muffin. Il suo utilizzo garantisce uno sviluppo perfetto in cottura e il mantenimento della freschezza nel tempo. I muffin si sviluppano in modo omogeneo senza alcuna inclinazione. Può essere aromatizzato e arricchito con inclusioni.



## MODALITA' DI IMPIEGO

MUFFIN ESTRATTO.....10,000 Kg

Farina 00.....6,000 Kg

Zucchero.....8,600 Kg

Uova intere..... 10,000 Kg

Olio di girasole.....10,000 Kg

Acqua.....6,500 Kg

Yogurt magro naturale.....2,800 Kg

Amido di frumento.....0,700 Kg

## PROCEDIMENTO

- Versare le uova, l'acqua e lo yogurt in planetaria
- Aggiungere le polveri e miscelare in planetaria per 3 min. in 2<sup>a</sup> velocità.
- Aggiungere olio di semi e miscelare 1 min. in 1<sup>a</sup> velocità
- Colare nei pirottini a tulipano 90 g di impasto ( $\frac{3}{4}$  della loro capacità)
- Cuocere a 200°C (forno statico) per 32 min. (valvola chiusa per 28 min. e aperta per 4 min.)

## INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO - Amido di FRUMENTO - Siero di LATTE in polvere - Amido modificato - Agenti lievitanti: E450, E500 - Olio vegetale (girasole) - Sale - Glutine di FRUMENTO - Addensanti: E466, E412, E415 - Aromi naturali - Emulsionanti: E471 - Enzimi.



12,5 Kg



100%



9 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix completo per la produzione di dolci colati, torte in teglia, cake, muffin. Può essere lavorato sia su base burro che su base olio. Gli impasti (crudi) hanno un'ottima resistenza alla surgelazione.



## MODALITA' DI IMPIEGO

### BASE OLIO

YOGHI..... 1,000 Kg

Olio di semi..... 0,400 Kg

Uova intere..... 0,350 Kg

Acqua..... 0,150 Kg

### BASE BURRO

YOGHI..... 1,000 Kg

Burro o Margarina..... 0,400 Kg

Uova intere..... 0,300 Kg

Acqua..... 0,150 Kg

## PROCEDIMENTO

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria (spatola o spina di pesce) per 1 min. in 1<sup>a</sup> velocità e 5 min. in 2<sup>a</sup>
- Ungere e infarinare gli stampi
- Colare l'impasto negli stampi fino a 3/4 della loro capienza
- Guarnire con frutta e infornare
- Cuocere a 170/180°C per 40-55 min. in relazione alla pezzatura

## INGREDIENTI

Zucchero - Farina di GRANO tenero tipo "0" - Fecola di patata - YOGURT in polvere (3,5%) - BURRO in polvere - Tuorlo d'UOVO in polvere - Amido modificato di mais - Emulsionante: E471 - Agenti lievitanti: E450, E500 - Sale - Aromi - Addensante: E415.

 **12,5 Kg** |  **1 LT / 400 G** |  **12 mesi** |  **Max 20°C**

## DESCRIZIONE

Mix in polvere per la **produzione istantanea** di crema a freddo. Pur essendo molto cremosa il suo gusto è meno caratterizzato rispetto alla versione tradizionale.

Adatta al riempimento di cannoli, bignè, croissant e krapfen già cotti. La ricetta con il latte la rende resistente alla cottura (da usare per crostate a cielo aperto). Molto apprezzata la struttura corta e la morbidezza (ottima per spatolare). Certificata GMO FREE. La presenza del potassio sorbato garantisce una maggior tenuta della crema durante i periodi caldi.



## MODALITA' DI IMPIEGO

### SOLO FARCITURA\*

CREMAXIME.....350/400 g

Acqua.....1000 g

### COTTURA E FARCITURA

CREMAXIME.....350/400 g

Acqua.....500 g

Latte.....500 g

## PROCEDIMENTO

- Versare in planetaria prima il liquido e poi la polvere
- Miscelare in planetaria per 1 min. a bassa velocità e 3 min. ad alta velocità con frusta a fili fini
- Prima di utilizzare nuovamente la crema tenuta in frigo, mescolare con frusta.

*\*NB: per ottenere una crema più dolce, aggiungere 50 g di zucchero a velo*

## INGREDIENTI

Zucchero - Amido modificato - LATTE intero in polvere - LATTE magro in polvere - Addensante: E407 - Sale - Conservante: Potassio Sorbato - Colorante: Betacarotene - Aromi.

 12,5 Kg :  1 LT / 400 G :  12 mesi  Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix in polvere per la produzione istantanea di crema a freddo.

Con CREMAXIME si ottiene un'ottima farcitura, molto cremosa, con una leggera nota latte-panna.

Adatta al riempimento di cannoli, bignè, croissant e krapfen già cotti. La ricetta con il latte la rende resistente alla cottura (da usare per crostate a cielo aperto). Molto apprezzata la struttura corta e la morbidezza (ottima per spatolare). Certificata GMO FREE. La presenza del potassio sorbato garantisce una maggior tenuta della crema durante i periodi caldi.



## MODALITA' DI IMPIEGO

### SOLO FARCITURA\*

CREMAXIME.....350/400 g

Acqua.....1000 g

### COTTURA E FARCITURA

CREMAXIME.....350/400 g

Acqua.....500 g

Latte.....500 g

## PROCEDIMENTO

- Versare in planetaria prima il liquido e poi la polvere
- Miscelare in planetaria per 1 min. a bassa velocità e 3 min. ad alta velocità con frusta a fili fini
- Prima di utilizzare nuovamente la crema tenuta in frigo, mescolare con frusta.

*\*NB: per ottenere una crema più dolce, aggiungere 50 g di zucchero a velo*

## INGREDIENTI

Zucchero - Amido modificato - LATTE intero in polvere - LATTE magro in polvere - Addensante: E407 - Sale - Conservante: Potassio Sorbato - Colorante: Betacarotene - Aromi.



15 Kg



1 LT/ 400 G



12 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix in polvere per la produzione di una crema a freddo dal colore intenso e con una struttura piena. Resiste alla surgelazione, ha una buona resistenza alla sineresi e si presta perfettamente a qualsiasi personalizzazione aromatica.



## MODALITA' DI IMPIEGO

GRANCREME .....350-400 g

Acqua.....1000 g

## PROCEDIMENTO

- Versare in planetaria prima il liquido e poi la polvere
- Miscelare per 1 min. a bassa velocità e 3 min. ad alta velocità con frusta a fili fini

## INGREDIENTI

Zucchero - Amido modificato - Grassi vegetali (cocco) - LATTE magro in polvere - Proteine del LATTE - Addensante: E401 - Conservante: E202 - Colorante: Betacarotene - Aromi.

# NATURAL CHANTILCREME

PN027



12,5 Kg



1 LT / 480 G



9 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix in polvere per la produzione a freddo di Crema Chantilly istantanea da farcitura.  
No conservanti - Palm Free - Aromi e Coloranti naturali



## MODALITA' DI IMPIEGO

NATURAL CHANTILCREME.....480 g

Acqua.....1000 g

## PROCEDIMENTO

- Versare in planetaria prima il liquido e poi la polvere
- Miscelare per 5 min. ad alta velocità con frusta a fili fini

## INGREDIENTI

Zucchero - Amido modificato - Destrosio - LATTE magro in polvere - Proteine del LATTE - Grassi vegetali (Cocco) - Emulsionante: E472a - Addensante: E401 - Aromi naturali - Colorante: Betacarotene - Sale

# NATURAL CREMA BASE

PN021



15 Kg



1 LT/ 400 G



12 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix in polvere per la produzione di crema a freddo, studiato per essere **perfettamente stabile in cottura**. È ideale per la croissanteria surgelata (ottima resistenza alla surgelazione). È impiegata con eccellenti risultati in tutti i prodotti da cuocere. No Conservanti - Palm free - Aromi e Coloranti naturali.



## MODALITA' DI IMPIEGO

NATURAL CREMA BASE.....350/400 g

Acqua.....1000 g

## PROCEDIMENTO

- Versare prima i liquidi e poi il mix
- Miscelare in planetaria per 30 sec in 1ª velocità e 3 min. in 3ª velocità

## INGREDIENTI

Zucchero a velo - Amido modificato - LATTE scremato in polvere - Grassi vegetali (Cocco) - Stabilizzante: E401 - Emulsionante: E471 - Sale - Aroma naturale - Colorante: Beta-carotene



15 Kg



1 LT/ 600 G



12 mesi



Max 20°C

## DESCRIZIONE

Mix in polvere per preparare crema pasticcera a caldo. Si presta a qualsiasi personalizzazione aromatica.



## MODALITA' DI IMPIEGO

CREMA CALDO.....600 g

Acqua.....1000 g

## PROCEDIMENTO

- Versare il prodotto in acqua direttamente nel cuocicrema
- Miscelare per bene
- Portare a 95°C circa e impostare un ciclo di raffreddamento con agitazione discontinua
- La crema portata a 4°C è pronta per l'uso
- Conservare la crema pasticcera in frigorifero e consumarla in tempi brevi.

## INGREDIENTI

Zucchero - Proteine del LATTE - Olio di cocco - Amido modificato di mais - Amido di mais - LATTOSIO - Sale - Colorante: E160a - Aromi.

# COADIUVANTI MIGLIORATORI



# COADIUVANTI

## CARATTERISTICHE

- Compensano i problemi dovuti alla mancanza di costanza delle farine
- Riducono gli effetti negativi di un sotto e sovra impastamento migliorando la qualità del glutine
- Integrano il nutrimento del lievito regolando la fermentazione
- Aumentano lo sviluppo in forno
- Donano al prodotto finale un maggior volume, una doratura ottimale e una crosta più friabile.



### PANEZYME



PP083



15 Kg



1%



12 mesi



Max 20°C

Utilizzato in tutti i tipi di pane, PANEZYME si impiega sia con bighe a lunga fermentazione sia con metodo diretto.



### BABY JOLLY



PB036



15 Kg



1%



12 mesi



Max 20°C

Utilizzato in tutti i tipi di pane, BABY JOLLY si impiega sia con bighe a lunga fermentazione sia con metodo diretto.



### OSCAR



P0003



15 Kg



1%



12 mesi



Max 20°C

Impiegato su qualsiasi tipo di pane, OSCAR conferisce al pane maggior sviluppo, crosta più friabile e profumo più intenso.



# COADIUVANTI



## JOLLIZYME



PJ021



15 Kg



1%



12 mesi



Max 20°C

Utilizzato in tutti i tipi di pane, JOLLIZYME si impiega sia con bighe a lunga fermentazione sia con metodo diretto.



## JOLLIZYME 3000



PJ025



15 Kg



0,8%



12 mesi



Max 20°C

Utilizzato in tutti i tipi di pane, JOLLIZYME 3000 si impiega sia con bighe a lunga fermentazione sia con metodo diretto.



## JOLLIZYME CONCENTRATO



PJ026



15 Kg



0,4%



12 mesi



Max 20°C

Utilizzato in tutti i tipi di pane, JOLLIZYME CONCENTRATO si impiega sia con bighe a lunga fermentazione sia con metodo diretto.



## M91



PM048



15 Kg



0,5/1%



12 mesi



Max 20°C

M91 è un complesso enzimatico ad attività costante, supportato con farina di frumento. Il suo impiego è consigliato nella produzione di pani di campagna: casareccio, toscano, pugliese, cafone, etc.

L'azione combinata delle diverse attività enzimatiche permette notevoli miglioramenti: maggior elasticità, miglior tolleranza della lievitazione, aumento di volume in forno. M91 viene impiegato con qualsiasi farina per elasticizzare il glutine e migliorare la capacità di ritenzione dei gas prodotti durante la fermentazione.

# COADIUVANTI



## JOLLYTURBO



### **JOLLYTURBO è il «coadiuvantemiglioratore».**

È un coadiuvante tecnologico a tutti gli effetti (senza obbligo di dichiarazione in etichetta) che può vantare le stesse prestazioni dei miglioratori che contengono emulsionanti.

Può essere impiegato in tutte le paste lievitate, sia nelle lievitazioni dirette che con bighe e lievito madre. Utilizzato nelle lavorazioni con i fermalievitazione, aiuta a prevenire problemi di scrostatura ed eccessiva colorazione. Ideale per la produzione di pane surgelato.

- **Sviluppo:** il supporto in fase di lievitazione si evidenzia con un maggiore volume;
- **Tolleranza:** in situazioni di stress termico o di lievitazione prolungate, l'azione combinata di JollyTurbo assicura la continuità del processo produttivo;
- **Freschezza:** la particolare miscela enzimatica contenuta in JollyTurbo rallenta il processo di invecchiamento del pane;
- **Friabilità:** aumenta la croccantezza della crosta.

Può essere impiegato in qualità di «Migliora Bighe».

L'aggiunta dello 0,2% di JOLLYTURBO nella preparazione delle bighe, aumenta la tolleranza alla fermentazione, aiuta a ottenere una biga più resistente, più robusta, più elastica.

Da una Biga equilibrata il pane si avvantaggia in friabilità, acquista una crosta più sottile e una freschezza prolungata.

Nel 2° impasto aggiungere lo 0,5% di JOLLYTURBO sulla farina.



# COADIUVANTI A BASE PASTA ACIDA

## CARATTERISTICHE

Svolgono le medesime funzioni dei coadiuvanti tradizionali, conferendo al pane più aroma e gusto.



### BIGAZYME



PB038



15 Kg



2/3%



12 mesi



Max 20°C

**BIGAZYME** è un coadiuvante tecnologico a base di pasta acida essiccata da lievito naturale (madre). Grazie all'accurata selezione dei lieviti madre assicura al pane i sapori, gli aromi e la friabilità dei tempi antichi.

Grazie al supporto di un' innovativa tecnologia dona al pane un effetto di freschezza prolungato nel tempo. **BIGAZYME** può essere adoperato per qualsiasi tipo di pane.



### PCV BIGA



PP079



15 Kg



2/5%



12 mesi



Max 20°C

**PCV BIGA** è un semilavorato in polvere con pasta acida di fermentazione adatto a tutti i tipi di pane.

Grazie al lievito madre essiccato **PCV BIGA** conferisce al pane caratteristiche simili a quelle ottenute con bighe e prelieviti: un'aroma intenso, una maggiore freschezza, il volume di un pane leggero.

Il sapore del pane è inconfondibile e caratterizzato, esaltato dalle acidità secondarie che questo prodotto sviluppa durante il processo di fermentazione. Utilizzato in tutti i tipi di pane, sostituisce bighe, prelieviti e miglioratori.



### DRY MADRE



PD035



1 Kg



10 Kg



2/5%



12 mesi



Max 20°C

**DRY MADRE** è un prodotto a base di lievito madre essiccato attivo.

Utilizzato seguendo le percentuali e i tempi di lievitazione indicati, permette la realizzazione di pani con il sapore e la conservabilità di una volta.

# MIGLIORATORI

## CARATTERISTICHE

- I Miglioratori, come effetto aggiuntivo alle caratteristiche dei coadiuvanti, garantiscono una maggiore tolleranza alla lievitazione
- Raccomandati per la produzione di Grissini - Fette biscottate - Pane Speciale - Panettoni - Colombe - Croissant - ecc.



### EXTRAZYME



PE013



15 Kg



1%



12 mesi



Max 20°C

Il suo utilizzo è consigliato in tutte le paste lievitate, sia nella fermentazione diretta che in quella da lievito madre. Nelle lavorazioni a più rinfreschi utilizzare il prodotto sempre sull'ultimo impasto. Si adatta perfettamente a qualsiasi tecnica d'impasto, da quella convenzionale a quella veloce.



### TURBOZYME 3000



PT013



15 Kg



0,5/1%



12 mesi



Max 20°C

TURBOZYME 3000 è consigliato per tutte le paste lievitate, sia nella fermentazione diretta che in quella da lievito madre. Si adatta perfettamente a qualsiasi tecnica d'impasto, da quella convenzionale a quella veloce. Nelle lavorazioni a più rinfreschi utilizzare il prodotto nell'ultimo impasto.



### LECIZYME



PL009



15 Kg



1/1,5%



12 mesi



Max 20°C

LECIZYME è un miglioratore il cui emulsionante è la lecitina di soia. È particolarmente consigliato per coloro che utilizzano il ferma lievitazione. Nelle lavorazioni a più rinfreschi aggiungere il prodotto nell'ultimo impasto.



### NUCLEO BAULETTI



PN024



15 Kg



3/4%



12 mesi



Max 20°C

NUCLEO BAULETTI è un miglioratore con doppio emulsionante: E471-E472e. È particolarmente consigliato nella produzione di pani morbidi. Aumenta la morbidezza e prolunga la conservazione.

# MIGLIORATORI PER IL FREDDO

## CARATTERISTICHE

In aggiunta all'azione dei Miglioratori tradizionali, i Miglioratori per il freddo attenuano i problemi degli stress termici dovuti alla surgelazione:

- al momento dell'abbattimento;
- durante la surgelazione;
- rendono ottimale la ripresa della fermentazione da  $-20^{\circ}\text{C}$  allo scongelamento.

### GELOZYME



PG018



15 Kg



2/4%



12 mesi



Max 20°C

GELOZYME viene impiegato in tutte le paste lievitate che subiscono un processo di surgelazione.

La dose d'impiego raccomandata varia in base ai prodotti e alla durata della conservazione. Nella lavorazione a più rinfreschi utilizzare il prodotto sempre nell'ultimo impasto.

### PREZYME



PP076



15 Kg



2/4%



12 mesi



Max 20°C

PREZYME è consigliato per tutte le lavorazioni, sia artigianali che industriali. Può essere utilizzato senza apportare modifiche al sistema di lavorazione abituale, avendo la sola accortezza di aumentare leggermente la dose di acqua. Particolarmente adatto ai prodotti prelievati.

### PLURIZYME GELO



PP091



15 Kg



1/3%



12 mesi



Max 20°C

PLURIZYME GELO è un coadiuvante tecnologico supportato con lecitina di girasole. Non viene ritenuto un ingrediente in quanto svolge le sue funzioni durante le fasi della lavorazione senza lasciare traccia.

# MALTI



## SPRAY MALT



PS033



15 Kg



0,5/1%



12 mesi



Max 20°C

**SPRAY MALT** è un estratto di malto ad alta diastasi, disidratato in torre di spritzazione e poi supportato su farina di malto.

Consigliato in tutte le paste lievitate, sia nelle fermentazioni dirette che in quelle da lievito "madre" (grissini, fette biscottate, pane, biscotti, paste lievitate in generale). Risultati eccellenti si ottengono nelle paste lievitate al burro perché **SPRAY MALT** combatte l'effetto negativo che l'acido lattico ha sull'azione del lievito.

La percentuale d'uso di **SPRAY MALT** varia in relazione al prodotto in cui viene impiegato.

Un riferimento di comparazione nei confronti degli estratti di malto tradizionali consiste nel dosarlo al

- 50% in meno della quantità degli estratti normali

Nelle lavorazioni a più impasti inserire il prodotto nell'ultimo impasto.



## SUPERFINE



PS036



15 Kg



0,5/1%



12 mesi



Max 20°C

Farina di malto derivata da frumento selezionato. Si presenta in forma di polvere con granulosità fine di colore nocciola.

- L'alto potere diastatico promuove una continua trasformazione dell'amido della farina in maltosio, elemento necessario per la fermentazione della pasta
- Migliora il gusto del pane e l'aspetto della crosta
- Consigliato anche quando le farine hanno glutine con scarsa estensibilità

# CREME PRONTE



# CREME PRONTE

## CARATTERISTICHE

- Le «Creme Pronte» sono creme idrate a lunga conservazione
- Rappresentano una valida alternativa alle creme tradizionali nelle preparazioni di dolci che devono durare più giorni
- Possono essere utilizzate da sole, miscelate con panna o con paste da gelateria
- La linea delle «Creme Pronte» è composta da due categorie differenti:

• **C700: ideali per la farcitura di prodotti cotti.** Gusto delicato e struttura fluida rimangono inalterate all'interno del prodotto farcito

• **C800: stabili in cottura.** Struttura studiata per renderle facilmente spatolabili. Anche **dopo cottura le creme non si seccano e non si asciugano.**



Senza olio di palma



Senza glutine



Senza grassi idrogenati



Lunga conservazione



### CREMA C721 PASTICCERA VANIGLIA



PC398 5 Kg  
PC108 25 Kg



9 mesi



Max 20°C

È una crema da farcitura (post forno) al gusto di vaniglia. Ideale per la farcitura di prodotti cotti (krapfen, bignè, cannoli e similari).



### CREMA C894 VANIGLIA



PC263 5 Kg  
PC259 25 Kg



12 mesi



Max 20°C

È una crema al gusto vaniglia. Può essere utilizzata sia per farcire prodotti già cotti che prodotti non ancora sottoposti allo stress termico della cottura (fagottini, crostatine).



### C836 MIELE



PC230 25 Kg



6 mesi



Max 20°C

È una crema al miele di provenienza italiana. Può essere utilizzata sia per farcire prodotti già cotti che prodotti non ancora sottoposti allo stress termico della cottura (fagottini, crostatine).



### CREMA C834 ORANGE



PC453

5 Kg



12 mesi



Max 20°C

È una crema al gusto di arancia. Può essere utilizzata sia per farcire prodotti già cotti che prodotti non ancora sottoposti allo stress termico della cottura (fagottini, crostatine).



### CREMA C891 LEMONBAKE



PC236

5 Kg



12 mesi



Max 20°C

È una crema al gusto di limone. Può essere utilizzata sia per farcire prodotti già cotti che prodotti non ancora sottoposti allo stress termico della cottura (fagottini, crostatine).



### CREMA C899 SUPERLEMON



PC060

5 Kg



12 mesi



Max 20°C

È una crema al gusto forte e deciso di limone. Può essere utilizzata sia per farcire prodotti già cotti che prodotti non ancora sottoposti allo stress termico della cottura (fagottini, crostatine).



### C885 CACAO SL



PC005

5 Kg



PC163

25 Kg



12 mesi



Max 20°C

È una crema al gusto di cacao. Può essere utilizzata sia per farcire prodotti già cotti che prodotti non ancora sottoposti allo stress termico della cottura (fagottini, crostatine).

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
<b>CACAO</b> Kcal 266 - Kj 1111	1,1	6,3	2,1	51,1	48,3	4,5	0,2
<b>CREME</b> Kcal 263 - Kj 1099	0,1	4,4	2,1	55,3	37,1	1,0	0,1

**SAC À POCHE**



# SAC À POCHE

## CARATTERISTICHE

Una Linea di **creme surgelate in sac à poche** per la realizzazione rapida, igienica e sicura di dolci da cuocere e farciture espresse. Tutti i prodotti sono realizzati con ingredienti di prima qualità sapientemente selezionati, miscelati, pastorizzati, confezionati in sac à poche; vengono surgelati per ottenere una lunga conservazione senza ricorrere a conservanti.



### SICUREZZA

Il processo di pastorizzazione, a cui tutti i prodotti vengono sottoposti, garantisce la sicurezza alimentare; la confezione in sac à poche esclude il rischio di contaminazione esterna, preservando il prodotto e garantendo la massima igienicità.



### QUALITÀ

La selezione delle materie prime migliori e la scelta degli ingredienti più adatti sono uno dei punti forti dell'azienda. Ci impegniamo per ottenere etichette pulite, per prodotti senza conservanti, coloranti o aromi artificiali.



### PRATICITÀ

Le sac à poche non richiedono manodopera specializzata e consentono la semplice replicabilità di un alto standard qualitativo e di presentazione.

## CIOCCOLATO BIANCO



PGF31



0,5 Kg



4 Kg



12 mesi -18C



scongeliamento  
in frigorifero 6 ore  
-18C + 4C



7 gg shelf life



Crema al **cioccolato bianco**. Perfetta per farcire croissant, cannoli e bigné, può essere servita anche come dolce al cucchiaio gustoso e veloce da preparare, abbinato ad altre creme, a frutti di bosco e a qualche piccola cialda croccante.

## CIOCCO DARK



P7F51



0,5 Kg



4 Kg



12 mesi -18C



scongeliamento  
in frigorifero 6 ore  
-18C + 4C



7 gg shelf life



Crema con il **18,5% di cioccolato in purezza** e un gusto equilibrato. Perfetta per farcire croissant, cannoli e bigné, può essere servita anche come dolce al cucchiaio gustoso e veloce da preparare.

## CREMA C316



PC204



1 Kg



10 Kg



12 mesi -18C



scongeliamento  
in frigorifero 6 ore  
-18C + 4C



7 gg shelf life



Crema pasticcera tradizionale, dal delicato aroma di vaniglia, con una leggera nota di limone, appositamente ideata per la farcitura della croissanteria da bar e della pasticceria.

# SAC À POCHE

## CREMA PISTACCHIO



PGF46



0,5 Kg



4 Kg



12 mesi -18C



scongelo in frigorifero 6 ore

-18C + 4C



4 gg shelf life



Crema pasticcera al pistacchio (8%), per la produzione vengono utilizzati esclusivamente **pistacchi 100% siciliani**, senza aggiunta di aromi e/o coloranti.

## CREMA RICOTTA



PGF35



0,5 Kg



4 Kg



12 mesi -18C



scongelo in frigorifero 6 ore

-18C + 4C



4 gg shelf life



Crema con il **57% di ricotta vaccina** ideale per farcire croissant e prodotti da pasticceria. **Prodotto stabile**: nessuna variazione di gusto, consistenza e colore.

## FARCIBOSCO



P7F46



0,5 Kg



3 Kg



12 mesi -18C



scongelo in frigorifero 6 ore

-18C + 4C



30 gg shelf life



Confettura congelata a base di **frutti di bosco**. Grazie alla sua consistenza, è ideale per consentire una rapida e igienica farcitura della croissanteria da bar.

## FARCICOCCA



P7F45



1 Kg



6 Kg



12 mesi -18C



scongelo in frigorifero 6 ore

-18C + 4C



30 gg shelf life



Confettura congelata a base di **albicocca**. Grazie al colore intenso e alla sua consistenza, è ideale per una rapida e igienica farcitura della croissanteria da bar.





**VARI**

# VARI

## ADDENSANTE



Mix concentrato **per addensare a freddo preparazioni alimentari**. Resiste perfettamente agli stress termici della surgelazione e **rende stabili alla cottura** le miscele cui viene aggiunto.



PA017



12,5 Kg



3%



18 mesi



Max 20°C

## ANTIMUFFA



Preparato in polvere che **aiuta a prevenire la formazione di muffa** nei prodotti da forno. Può essere usato su tutti i lievitati con un'alta percentuale di umidità residua e destinati a una conservazione prolungata nel tempo.



PA003



10 Kg



0,4/0,5%



24 mesi



Max 20°C

## BESCIAMELLA CONC



Mix concentrato in polvere per la **produzione istantanea di besciamella a freddo**. Perfettamente stabile in cottura, favorisce l'amalgama di prodotti di diverse dimensioni e aumenta la freschezza nel tempo dei prodotti farciti.



PB027



10 Kg



20%



12 mesi



Max 20°C

## BREAD TOPPING



Guarnizione per pani rustici a base di **focchi di avena** e di **frumento integrale**, con semi di zucca su una base di granella di mais.



PB033



5 Kg



QB



12 mesi



Max 20°C

## DOLCE LAC



Miscela in polvere di latte intero e zuccheri. La gestione del DOLCE LAC non necessita di alcun registro di carico e scarico relativo al latte in polvere.



PD034



15 Kg



0,5/2,0%



12 mesi



Max 20°C

# VARI

## DORA



PD032



10 Kg



10%



12 mesi



Max 20°C



Mix in polvere da reidratare in acqua. Miscela di proteine del latte, studiata per garantire una **doratura brillante** della superficie dei prodotti da forno sia **dolci** che **salati** (croissant, frollini, brioche, biscotti, sfoglie salate, rustici).

## DORANTAK



PD031



15 Kg



30%



12 mesi



Max 20°C



Mix in polvere da reidratare in acqua, ideato per lucidare le paste lievitate e le sfoglie. Si distingue per la notevole capacità di **"aggrappare"** le diverse tipologie di decorazioni che vengono applicate in superficie (granelle, scaglette, codette).

## DOSECOVER



PD033



15 Kg



100%



9 mesi



Max 20°C



Mix in polvere per la produzione di ghiaccia per colombe dalla nota dolce e il color bianco avorio.

## ER BRILLO



PE012



15 Kg



18 mesi



Max 20°C



Mix in polvere per lucidare i prodotti di croissanteria (croissant, sfoglie, etc). Consigliato per le surgelazioni con carrelli. Spolverare sul prodotto.

## SOURDOUGH



PS043



10 Lt



1,5/4%



24 mesi



Max 20°C



Il pane filante è la conseguenza di una malattia che si manifesta principalmente nella stagione calda, all'interno della mollica, dovuta al *Bacillus Mesentericus*. Lo stato liquido permette una maggiore dispersione nell'impasto, aumentandone l'efficacia nel debellare la malattia.

# VARI

## SPLENDOR



Mix liquido a base di zuccheri per **lucidare** prodotti di **croissanteria** (brioche, croissant, sfoglie).

10/25 Kg | 2 g x croissant | 30/90 giorni | Max 20°C

## SHINER



Mix liquido a base di zuccheri che **dona lucidità e brillantezza** ai prodotti di croissanteria.

PS039 | 10 Kg | 2 g x croissant | 90 giorni | Max 5°C

## PANCAKE MIX



Mix completo in polvere per la realizzazione **facile e veloce** di soffici e gustosi pancake.

PP066 | 15 Kg | 9 mesi | Max 18°C

## CREPES



Mix completo in polvere per la **preparazione rapida** di **crepes**. Richiede solamente l'aggiunta di acqua. La pastella resiste in frigorifero per 24 ore.

P7D12 | 1Kg | 5Kg | 100% | 18 mesi | Max 20°C

## WAFFLE MIX



Mix completo per la **produzione di waffle**, dal gusto delicato, molto leggeri e croccanti. Durante la cottura non si crea fumo e si spande un buon profumo. La pastella resiste in frigorifero per 24 ore.

PW003 | 1,3 Kg | 100% | 18 mesi | Max 20°C



info@guerra.it  
export@guerra.it  
info@guerra-france.fr



**WWW.GUERRA.IT**



**+39 06 91984607**



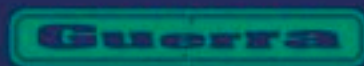
**GUERRA SpA**  
Via di Valle Caia 39  
00071 Pomezia (RM)



*Seguici su*



## **VERSIONE III**



**GUERRA SpA - Via di Valle Caia 39 - 00071 Pomezia (RM)**

**[www.guerra.it](http://www.guerra.it)**

**[info@guerra.it](mailto:info@guerra.it) - tel +39 06 91984607**