



LINEA

PIZZA



La Sfiziosità della Pizza

La Molino Anselmo Tavano S.p.A. ha selezionato una linea di farine dedicate alla produzione della pizza classica, ma anche e soprattutto della pizza Napoletana apprezzata da tutti i maestri pizzaioli Partenopei.

The Delicacy of Pizza

Molino Anselmo Tavano S.P.A. has selected a line of flours destined to the production of classical pizza, but especially of the Naples pizza, appreciated by the best master "pizzaioli"





Linea Pizza

Attraverso una sapiente selezione di grani pregiati si ottengono diverse miscele di farine denominate "Linea Pizza". Queste farine conferiscono all'impasto la morbidezza e l'estensibilità necessarie per garantire un prodotto finale di qualità superiore. Dalla scuola napoletana a lunga lievitazione nasce la farina "00" Pizza Royale che riscuote successo presso i pizzaioli più esigenti. Per una pizza molto soffice e sottile e dal cornicione morbido e rialzato.

The Pizza Line

Thanks to an accurate selection of grains, different blends of flours, called "Pizza Line" are obtained. These flours give the dough the right softness and extensibility which guarantee the highest quality of the product. Born from the Naples school, the "00" Pizza Royale flour satisfies the most demanding pizzaioli. It's excellent for a thin but soft crust pizza.

TIPO	CARATTERISTICHE	IMPIEGO	ALVEOGRAFO W CHOPIN P/L (valori di riferimento)	PROTEINE (valore minimo)	FARINOGRAFO BRABENDER (valore di riferimento)
Pizza Royale	Farina a lunga lievitazione consente di ottenere una base per pizza molto soffice e sottile e dal bordo morbido e rialzato	Pizza Napoletana Ideale per la preparazione degli impasti per la tipica pizza Napoletana. Prodotto di classe eccelsa	440	0,50	14,50 20 minuti min.
Oro per Pizza	Farina a media lievitazione consente di ottenere una base per pizza soffice e sottile. Adatta anche per la lunga lievitazione	Pizza Classica Ideale per la preparazione degli impasti per la pizza classica. Prodotto di classe superiore	300	0,48	13,30 12 minuti min.
Base per Pizza	Farina a breve lievitazione Farina rinforzata per impasti a breve lievitazione	Pizza Ideale per la preparazione degli impasti per tutte le tipologie di pizza e focaccia	240	0,45	11,00 7 minuti min.

MOLINOTAVANO
Questo è il tuo mulino.

Molino Anselmo Tavano S.p.A.
C.so Vittorio Emanuele 63
10020 Andezeno (TO)
tel. +39 011 943 42 01 - fax +39 011 943 46 88
mail: info@molinotavano.it - www.molinotavano.it

Numero Verde
800.231.331

