



**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl**

29010 Gragnano Trebbiense (PC) ITALY - Via Madonna del Pilastro, 2

Tel. (+39) 0523-787155 Fax (+39) 0523-787450

[www.dallagiovanna.it](http://www.dallagiovanna.it) - [www.shopdallagiovanna.it](http://www.shopdallagiovanna.it)



**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

**PRODUCT CATALOGUE**

## **ΑΛΕΥΡΑ, ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΧΑΡΜΑΝΙΑ & ΜΕΙΓΜΑΤΑ** **100% ΦΥΣΙΚΑ ΚΑΙ 100% ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Χρησιμοποιούμε μόνο αυστηρά επιλεγμένους καρπούς, κάποιοι εκ των οποίων καλλιεργούνται σε ελεγχόμενη γραμμή παραγωγής αποκλειστικά για το μύλο μας. Ζητάμε και λαμβάνουμε πάντοτε από τους προμηθευτές μας το “διαβατήριο” κάθε καρπού, με λεπτομερή ενημέρωση για την προέλευση και τυχόν επεξεργασία των σπόρων. Οι σπόροι διατηρούνται σε αποθήκες με φυσικές συνθήκες, με δροσερό αέρα και χωρίς εντομοκτόνα. Είμαστε οι μόνοι που πλένουμε με νερό τους σπόρους και μόλις το ενδοσπέρμιο μουλιάσει καλά, εκτελείται το αργό και ομοιόμορφο άλεσμα, χωρίς να αλλοιώνονται οι οργανοληπτικές ιδιότητες του σπόρου. Τέλος, οι επαγγελματίες που εργάζονται στο τμήμα παραγωγής και στο εργαστήριο Έρευνας και Ανάλυσης εκτελούν συνεχώς Ποιοτικούς Ελέγχους, σε συνεργασία με τους εξειδικευμένους στην τέχνη του ψησίματος συμβούλους μας, προκειμένου κάθε χαρμάνι να δώσει ένα τέλειο Αλεύρι.



## **FLOURS, PROFESSIONAL BLENDS AND MIXES** **100% NATURAL AND 100% HIGH QUALITY**

We use only the most selected grains, some of which are grown in a controlled production line exclusively for our mill. We always ask our suppliers to provide a wheat passport, with details about its origin and any treatments which the grains have undergone. The grains are stored naturally, with cool air and without pesticides. We are unique in that we clean the grains with water, and once the endosperm is well-soaked, the slow and even milling takes place, without damaging the organoleptic properties of the grain. Lastly, we have continual Quality Control, thanks to the professionals in the Production Department, the Research and Analysis Laboratory and the Experts in the Art of Baking who work together to make each blend the perfect Flour.

## ΤΟ ΠΛΥΣΙΜΟ ΤΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ

Για οικονομικούς λόγους, οι σύγχρονες μονάδες έχουν σε μεγάλο βαθμό εγκαταλείψει την πρακτική που εφαρμόζεται μετά την αποθήκευση και πριν το άλεσμα. Ωστόσο, είναι ουσιώδης για τον καλύτερο καθαρισμό και την ομοιόμορφη υγρασία των σπόρων. Έπειτα από το αρχικό καθάρισμα με κοσκίνισμα και βαθμονόμηση, οι σπόροι πλένονται και αφήνονται να ξεκουραστούν για αρκετές ώρες, ανάλογα με την ποικιλία: αυτό το στάδιο είναι απαραίτητο για να μαλακώσει το ενδοσπέρμιο και να διευκολυνθεί η άλεση. Το αλεύρι που παράγεται έχει πιο λευκό χρώμα και είναι πιο ομοιόμορφα αλεσμένο. Για τη Molino Dallagiovanna, το πλύσιμο είναι ένας από τους καίριους παράγοντες για την παραγωγή αλεύρων ανώτερης ποιότητας, παρά την ανάγκη μεγαλύτερης επένδυσης, που αυτό συνεπάγεται.



### WASHING THE WHEAT

For economic reasons, modern-day mills have largely abandoned this practice, which takes place after storage and before milling, yet it is essential for optimum cleaning and for uniformly soaking the grains. After an initial clean, with sifting and calibration, the grains are washed with the grain cleaner and left to rest for several hours, depending on the variety: this stage is necessary to soften the endosperm and facilitate milling. The flour which is produced has a whiter colour and is more evenly-milled. For Molino Dallagiovanna, cleaning is one of the key factors in producing superior flour, despite the greater investment it entails.

## ΕΙΔΙΚΑ ΑΛΕΥΡΑ

Ό,τι έχει σχέση με τα αλεύρά μας είναι ιδιαίτερο: η διαίσθηση του Dallagiovanna στην επιλογή των καταλληλότερων σπόρων, οι μέθοδοι ανάλυσης και έρευνας, οι καλύτερες παραδοσιακές τεχνικές και τα πιο εξελιγμένα μηχανήματα. Τέλος, υπάρχουν και οι Masters του ψησίματος (Baking Laboratory Masters). Πρόκειται για επαγγελματίες και καθηγητές σε κορυφαίες σχολές της Ιταλίας, οι οποίοι με τις εξαιρετικές ικανότητες και την πείρα τους παίζουν σπουδαίο ρόλο στη συνεχή βελτίωση της παραγωγής.

## SPECIAL FLOURS

Everything about our flours is special: Dallagiovanna's intuition in choosing the most suitable grains, methods of analysis and research, the best traditional processes and the most avant-garde machinery. Last but not least there are the Masters of the Baking Laboratory, important professionals and teachers in the leading schools in Italy, who, with their experience, are fundamental for the continuous production improvement.



## FAR DOLCI

### ΕΙΔΙΚΑ ΑΛΕΥΡΑ ΓΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΑ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΜΑΣΤΕΡ ΣΕΦ

Ακόμη πιο απαλό και μαλακό, ειδικά σχεδιασμένο για να δημιουργήσει ένα τελικό προϊόν με τέλεια ισορροπημένη γεύση και άρωμα. Ελαστικό αλλά και ανθεκτικό, με τη βέλτιστη ισορροπία πρωτεΐνης, δουλεύεται άριστα και έχει ιδανική διάρκεια ζωής στο ράφι.

Τα αλεύρα ζαχαροπλαστικής Dallagiovanna είναι ξακουστά για την ποιότητά τους τόσο στα κλασσικά όσο και στα πιο γλυκά αλεύρα, που δημιουργήθηκαν χάρη στην ανεκτίμητη συνεργασία με τον Μάστερ Σεφ Ζαχαροπλαστικής Achille Zoia και συνεχή έρευνα στα εργαστήρια Dallagiovanna. Η συγκεκριμένη εναλλακτική σειρά προϊόντων έχει σχεδιαστεί ειδικά για το σύγχρονο επαγγελματία. Προσφέρει καλύτερα αποτελέσματα και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στο ράφι. Μάλιστα, ο διάσημος Ζαχαροπλάστης Iginio Massari επέλεξε τη σειρά αυτή για τις δημιουργίες του, λειτουργώντας ως πηγή έμπνευσης για ολόκληρο τον κόσμο της ζαχαροπλαστικής στη διαρκή αναζήτηση για το τέλειο μείγμα.

### SPECIAL FLOUR FOR PASTRY TESTED BY MASTER CHEFS

Even more delicate and softer, specially designed to create a final product with perfectly balanced flavour and fragrance. Elastic yet resistant, with optimum protein balance, offering excellent workability and an ideal shelf-life.

The Dallagiovanna pastry flours are renowned for their quality in both the classic range as well as le dolcissime flours, created thanks to the invaluable partnership with the Pastry Master Achille Zoia and ongoing research in the Dallagiovanna laboratories. An alternative range which has been specially designed for the modern professional, offering finer results and an extended shelf-life. This range now sees an important new collaboration with Pastry Master Iginio Massari, a source of inspiration in the pastry world, in the ongoing quest for the perfect blend.



TIPO 00

#### **FROLLA 130** **SHORTCRUST**

W 130  
P/L 0,50

5/25 kg



TIPO 00

#### **FROLLA** **SHORTCRUST**

W 170  
P/L 0,50

1/5/25 kg



TIPO 00

#### **SFOGLIA** **PUFF PASTRY**

W 300  
P/L 0,55

5/25 kg



TIPO 00

#### **SOFT** **BRIOCHE**

W 320  
P/L 0,50  
W 380  
P/L 0,55

5/25 kg



TIPO 00

#### **Z** **PANETTONE**

W 340  
P/L 0,50  
W 390  
P/L 0,55

5/25 kg

**“In valigia?  
Sempre un pezzo di lievito.”**

M° Achille Zoia



## FAR DOLCI



CONSIGLIATA DA

*Gino Monari*

TIPO 00  
**RINFRESCO**  
**REFRESHMENT**

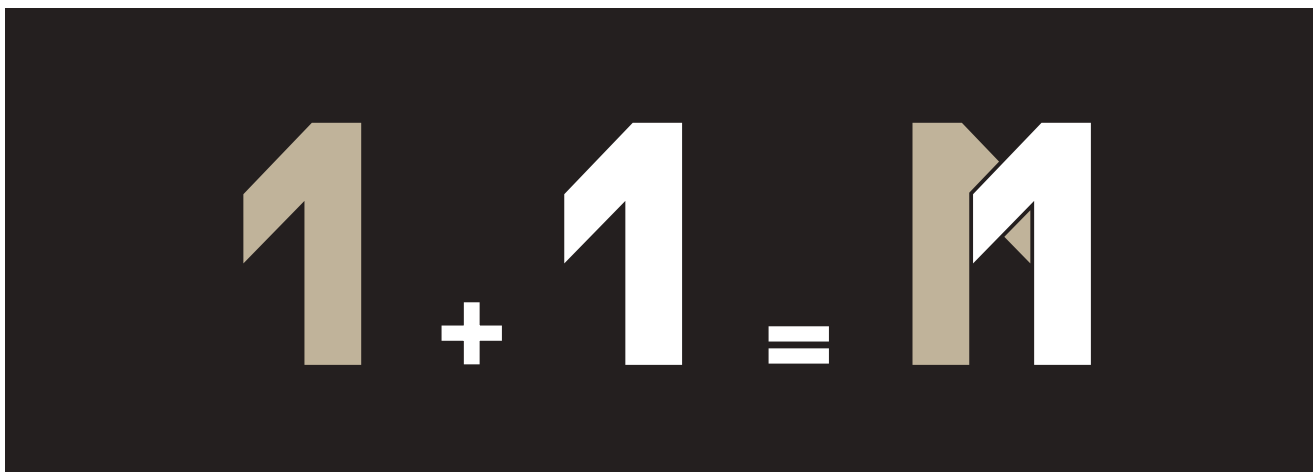
1/10 kg

### ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΞΕΚΙΝΗΜΑ ΞΙΝΟΥ ΠΡΟΖΥΜΙΟΥ

Το κορυφαίο χαρμάνι εκλεκτών σπόρων πλένεται και αλέθεται αργά σε χαμηλή θερμοκρασία για να δημιουργηθεί αυτό το αλεύρι που είναι ιδανικό για ξινό προζύμι. Μοναδικό και ισορροπημένο, διασφαλίζει ότι η το προζύμι σας είναι σωστά αναπτυγμένο, αρωματικό, και με τέλειο επίπεδο οξύτητας. Είναι επίσης ιδανικό για προϊόντα μαγιάς.

### FLOUR FOR SOURDOUGH STARTER REFRESHMENT

The finest blend of grains are selected, washed and slowly ground at a low temperature to create this specially-developed flour for refreshing your sourdough starter. Unique and balanced, it ensures your starter is well-developed and fragrant with the perfect level of acidity. Also ideal for leavened products.



## FAR FOCACCIA



TIPO 00  
**DEBOLE**  
**WEAK**  
W 240  
P/L 0,55  
**FORTE**  
**STRONG**  
W 330  
P/L 0,60

5/25 kg

### ΕΙΔΙΚΟ ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΦΟΚΑΤΣΙΑ

Μαλακό αλεύρι σταριού πολύ ελαστικό και απαλό, εύκολο στη χρήση και σχεδιασμένο ειδικά για κάθε τύπο φokaτσια. Διατίθεται σε δύο εκδόσεις: δυνατό και δυνατό και μαλακό.

### SPECIAL FOCACCIA FLOUR

Soft wheat flour very elastic and gentle, easy to use and designed especially for all types of focaccia. Available in two versions: strong and weak.

## FAR PIZZA

### ΕΙΔΙΚΑ ΑΛΕΥΡΑ, ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΑ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΚΟΡΥΦΑΙΟΥΣ ΙΤΑΛΟΥΣ ΜΑΣΤΕΡ ΤΗΣ ΠΙΤΣΑΣ

Οι πίτσες που γίνονται με άλευρα Dallagiovanna έχουν άρωμα, γεύση και τραγανότητα. Τα άλευρα αυτά είναι επίσης τέλεια για χρήση με μηχανήματα σύγχρονης τεχνολογίας και μεθόδους όπως η ψυχρή ζύμωση.

Στη Molino εκτιμάμε την ποιότητα περισσότερο από την ποσότητα: εκτός από την παράδοση καθαρισμού του σιταριού για καλύτερη αντίδραση των πρωτεϊνών και του αμύλου, εφαρμόζεται μια πρακτική αλέσματος χωρίς θέρμανση των σπόρων, προκειμένου να διατηρούν τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες.

Πέντε τέλεια άλευρα για τον σύγχρονο επαγγελματία και το LaNapoletana, το αλεύρι για αυθεντική πίτσα Ναπολιτάνα.

Εγκριμένα από την AVPN (την κοινοπραξία για την προστασία της ναπολιτάνικης Πίτσας), τα άλευρά μας είναι ιδανικά για να αναδεικνύουν τα καλύτερα χαρακτηριστικά της: την υπέροχη εξωτερική κρούστα, τη μαλακή υφή και την απίθανη γεύση από τα κορυφαία υλικά στον κόσμο.

### SPECIAL FLOURS TESTED BY THE BEST ITALIAN PIZZA MASTERS

Pizzas created with Dallagiovanna flours have fragrance, flavour and crispiness. They are also perfect for modern technology and methods such as cold fermentation.

At Molino we value quality over quantity: alongside the tradition of cleaning the wheat to improve the reaction of proteins and starch, there is a milling ethic of not heating the grains, in order to maintain their organoleptic properties.

Five perfect flours for the modern-day professional and laNapoletana, the flour for the authentic Neapolitan pizza chef. Approved by AVPN, the protection consortium for Pizza Napoletana, our flour is perfect for bringing out its finest characteristics: the speckled outer crust, soft texture and flavour of the finest ingredients in the world.



TIPO 00  
**laNapoletana**

W 310  
P/L 0,70

1/5/10/25 kg



Lavorazione rapida  
Rapid processing

TIPO 0 E 00  
**"FR" ROSA**  
**"FR" ROSE**

W 200  
P/L 0,55

1/10/25 kg



Lavorazione diretta  
Direct Manufacture

TIPO 0 E 00  
**"E" ROSA**  
**"E" ROSE**

W 250  
P/L 0,55

5/10/25 kg



Breve lievitazione  
Brief leavening

TIPO 0 E 00  
**"N" BLU**  
**"N" BLUE**

W 290  
P/L 0,55

5/10/25 kg



Media lievitazione  
Medium leavening

TIPO 0 E 00  
**"R" VERDE**  
**"R" GREEN**

W 340  
P/L 0,60

5/10/25 kg



Lunga lievitazione  
Long leavening

TIPO 0 E 00  
**"S" ROSSA**  
**"S" RED**

W 390  
P/L 0,60

5/10/25 kg



# Nobilgrano

## ΜΑΛΑΚΟ ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΜΕ ΦΥΤΡΟ ΣΤΑΡΙΟΥ

Τα άλευρα αυτά προέρχονται από το άλεσμα και στη συνέχεια το κοσκίνισμα των καλύτερων σπόρων σιταριού, επιλεγμένων με φροντίδα και πλυμένων με νερό, σύμφωνα με την ιταλική παράδοση. Το σιτάρι έπειτα αλέθεται αργά, για να διατηρήσει τα καλύτερα χαρακτηριστικά του. Στη διάρκεια της άλεσης, αφαιρείται το φύτρο και σταθεροποιείται για να μην χαλάσει λόγω του θρεπτικού φορτίου του και έπειτα ενσωματώνεται εκ νέου στο αλεύρι. Το αποτέλεσμα είναι να μπορεί να χρησιμοποιηθεί αυτό το αλεύρι σε πιο εύθριπτα και γευστικά προϊόντα.

## SOFT WHEAT FLOUR WITH WHEAT GERM

Flours obtained from the grinding and consequent sifting of the best wheat grains, accurately selected and cleaned in water, according to the best milling tradition. The wheat is then slowly milled, in order to maintain its best characteristics. During milling, the wheat germ is extracted and stabilised to prevent it from going off because of its nutrient content, and then reincorporated back into the flour. As a result, this flour can be used to make crumblier and more flavoursome products.

## ΙΣΟΡΡΟΠΗΜΕΝΟ ΚΑΙ ΕΥΚΟΛΟ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΤΗ ΔΥΝΑΜΗ ΤΟΥ ΦΥΤΡΟΥ ΤΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ

**BALANCED AND EASY TO USE, WITH THE ESSENTIAL STRENGTH OF THE WHEAT GERM.**



Breve lievitazione  
Brief leavening

TIPO 0 E 1  
**"E" ROSA**  
**"E" ROSE**  
W 210  
P/L 0,55

10/25 kg



Media lievitazione  
Medium leavening

TIPO 0 E 1  
**"N" BLU**  
**"N" BLUE**  
W 290  
P/L 0,55

10/25 kg



Lunga lievitazione  
Long leavening

TIPO 0 E 1  
**"R" VERDE**  
**"R" GREEN**  
W 340  
P/L 0,55

10/25 kg

## FAR PASTA

### ΕΙΔΙΚΑ ΑΛΕΥΡΑ ΓΙΑ ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΝΙΟΚΙ, ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΑ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΜΕΤΡ ΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Μια συλλογή ειδικών μειγμάτων για φρέσκα και ξερά ζυμαρικά και νιόκι, που συμπληρώνουν το ένα το άλλο και συνδυάζουν παραδοσιακές συνταγές με μοντέρνες τεχνικές.

Το La Triplozero είναι πολύ λευκό, ελαστικό και αντέχει στην υψηλή ενυδάτωση κατά την ανάμειξη. Είναι ιδανικό για φρέσκα και γεμιστά ζυμαρικά, ενώ το Granito είναι ένα ισορροπημένο χοντρό αλεύρι κατάλληλο για νιόκι και μηχανική επεξεργασία, προσδίδοντας μια τραχύτητα που ταιριάζει σε ζυμαρικά που σερβίρονται με σάλτσες. Η σειρά συμπληρώνεται με τα σιμιγδάλια (δείτε FAR FARINA) και το La Triplozero Gold, για πιο σφιχτή ζύμη και μηχανικό ζύμωμα.

### SPECIAL FLOURS FOR FRESH PASTA AND GNOCCHI, TESTED BY THE BEST PASTA MASTERS

A selection of special blends for fresh and dried pasta and gnocchi which are not mutually exclusive but complementary. They combine traditional recipes with modern techniques.

"La Triplozero®" is ultra-white and elastic and can handle high hydration during mixing. It is ideal for fresh pasta, filled pasta, whilst Granito is a well-balanced granular flour suitable for gnocchi and machine-mixing to give a roughness to pasta served with sauces. The range is completed by the semolinas (see FAR FARINA) and "La Triplozero Gold" for firmer dough and machine mixing.

## 000,= Licenza d'impastare

STARRING  
PIERLUIGI  
DALLAGIOVANNA  
AS  
AGENTE  
TRIPLOZERO



# LA TRIPLOZERO®

## 000,=



Pasta fresca  
Fresh pasta

TIPO 00  
**La Triplozero®**

1/5/25 kg



Pasta fresca  
Fresh pasta

TIPO 00  
**La Triplozero  
GOLD**

25 kg



TIPO 00  
**GRANITO**

5/25 kg

## FAR PANE

### ΕΙΔΙΚΑ ΑΛΕΥΡΑ ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΑ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΚΑΛΥΤΕΡΟΥΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥΣ

Πληθώρα παραλλαγών από αλεύρα 0 και 00, δημιουργήθηκαν από τους καλύτερους Master Bakers για κάθε ανάγκη αρτοποιίας. Μπορούν να δώσουν στο ψωμί σας δύναμη, απόδοση και ανάπτυξη ακόμη και με νέες τεχνολογίες επεξεργασίας (όπως η κρύα μέθοδος διόγκωσης), διατηρώντας άψογα τη γεύση και το άρωμα.

### SPECIAL FLOURS TESTED BY THE BEST BAKERS

A multitude of variations of 0 and 00 flours, created with the best Masters for every bakery need. Able to give your bread, strength, yield and development even with new processing technologies – like the cold-rise method – keeping taste and fragrance.



TIPO 0

**PANE  
BREAD**

W 180 - 500  
P/L 0,50 - 0,80

5/25 kg



TIPO 00

**PANE  
BREAD**

W 180 - 500  
P/L 0,50 - 0,80

5/25 kg

## FAR FARINA

Από τα εργαστήρια της Dallagiovanna, το τέλειο χαρμάνι αλεύρων για κάθε παρασκευή.

From the Dallagiovanna Laboratories, the perfect flour blend for every preparation.



**SEMOLA  
EXTRA  
SEMOLINA**

5/10/25 kg



**SEMOLA  
RIMACINATA  
RE-MILLED  
SEMOLINA**

5/25 kg



TIPO 00

**kebaBread**

W 240  
P/L 0,60

25 kg



TIPO 0 E 00

**MANITOBA**

5/25 kg



TIPO 00

**SuperFritto**

1/5/25 kg



TIPO 1 E 2

**DEBOLE  
WEAK**

W 220

**FORTE  
STRONG**

W 390

5/25 kg



**INTEGRALE  
WHOLEMEAL**

W 220

W 330

W 390

5/25 kg



TIPO 00

**UNIVERSALE**

W 250

P/L 0,60

0,5/1/5/10 kg



TIPO 0

**UNIVERSALE**

W 250

P/L 0,60

5 kg

**FAR BIO**



TIPO 0 e 00

**DEBOLE**

**WEAK**

W 200

P/L 0,55

TIPO 0

**FORTE**

**STRONG**

W 300

P/L 0,65

25 kg

### **ΜΑΛΑΚΟ ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΟΡΓΑΝΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ**

Το σιτάρι είναι 100% Ιταλικής προέλευσης.

Διατίθεται είτε ως δυνατό είτε ως μαλακό. Όλα τα στάδια της αλυσίδας παραγωγής ελέγχονται από τη CCPB, το ελεγκτικό σώμα για οργανικά προϊόντα.

### **SOFT WHEAT FLOUR FROM ORGANIC FARMING**

Wheat is 100% of Italian origin.

Available as either strong or weak. All of the stages of the production chain are controlled by CCPB, the controlling body for organic products.



## Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΓΕΥΣΗ, ΣΗΜΕΡΑ

Το UNIQUA είναι ένα αλεύρι για όλες τις χρήσεις, το οποίο σχεδιάστηκε για να ικανοποιήσει τόσο την επιθυμία των καταναλωτών για καλή γεύση και υγεία, αλλά και τις ανάγκες των παραγωγών ως προς την αποθήκευση, την ευελιξία και τη διάρκεια ζωής στο ράφι.

Το UNIQUA παραπέμπει στις παλιές αφράτες γεύσεις, όταν ένας τύπος αλεύρου είχε πολλές χρήσεις. Όπως και στο παρελθόν, το αλεύρι διατηρεί όλα τα στοιχεία του πυρήνα του σιταριού, τα μακροθρεπτικά συστατικά και το φύτρο. Περιέχει περισσότερες ίνες και μεταλλικά άλατα σε σύγκριση με τα άλευρα τύπου 0 και 00: είναι κατά συνέπεια ιδανικό για μια κανονική και υγιεινή διατροφή.

Το UNIQUA είναι επίσης εύκολο στη χρήση. Δημιουργήθηκε και δοκιμάστηκε από ερευνητές και ειδικούς της Dallagiovanna. Ειδικά σχεδιασμένα για όλους τους επαγγελματίες του κλάδου, αυτά τα πέντε άλευρα μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνα τους ή σε συνδυασμό για νέες συνταγές και γεύσεις. Περισσότερη γεύση, ίνες και αντιοξειδωτικά... πιο εύπεπτα και υγιεινά!

**Περισσότερη γεύση, ίνες και αντιοξειδωτικά...**  
**Περισσότερο εύπεπτα και υγιεινά!**



## TRADITIONAL TASTE, TODAY.

UNIQUA is the multi-use flour designed to satisfy both the consumer's desire for good flavour and well-being as well as the producer's needs regarding storage, versatility and shelf-life. UNIQUA reflects the well-rounded flavours of the past, when one type of flour had many uses. Just like in the past, it maintains all the elements of the wheat kernel, the macronutrients and the wheat germ. It contains more fibre and mineral salts than "0" and "00" flours: it is therefore ideal for a regular and healthy diet.

UNIQUA is also easy to use, created and tested by the researchers and the experts at Dallagiovanna; designed especially for all professionals in the industry, these five flours can be used on their own or blended to create new recipes and flavours.

**More flavour, fibre and antioxidants...easier to digest and healthier!**



**ΟΛΙΚΗΣ  
ΚΟΚΚΙΝΟ  
WHOLE GRAIN  
RED**

1/25 kg

**ΚΟΚΚΙΝΟ: ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ**

Ψωμί χωριάτικο, πανετόνε, μπριος, κρουασάν, κολόμπα, φρέσκα ζυμαρικά. Αναμειγνύεται με άλλα χρώματα για πιο γευστικές και ενδιαφέρουσες παρασκευές.

**WHOLE GRAIN SUITABLE FOR:**

Rustic bread, Panettone, Brioches, Croissant, Colomba, Fresh pasta. To be blended with other colors, for more flavorful and interesting products.



ΤΙΠΟ 1

**ΜΠΛΕ  
BLUE**

1/25 kg

**ΜΠΛΕ: ΤΥΠΟΣ 1 ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΣ ΓΙΑ**

Ξινό προζύμι και φυσική μαγιά, πίτσες και focaccia που απαιτούν πολύ χρόνο ωρίμανσης, πανετόνε, κολόμπα, μπριος, κρουασάν.

**TYPE 1 SUITABLE FOR:**

Sourdough and natural yeast, Pizzas and focaccia that require long leavening, Panettone, Colomba, Brioches, Croissant.



ΤΙΠΟ 1

**ΚΙΤΡΙΝΟ  
YELLOW**

1/25 kg

**ΚΙΤΡΙΝΟ: ΤΥΠΟΣ 1 ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ:**

Ανανέωση ζύμης, κάθε τύπο ψωμιού, μέτριας διόγκωσης πίτσες και focaccia, σφολιάτα, κρουασάν, βενετσιάνα, φρέσκα ζυμαρικά.

**TYPE 1 SUITABLE FOR:**

Refreshing the dough, All types of bread, Medium leavening Pizzas and focaccia, Puff pastry, Croissant, Veneziana, Fresh pasta.



ΤΙΠΟ 1

**ΛΕΥΚΟ  
WHITE**

1/25 kg

**ΛΕΥΚΟ: ΤΥΠΟΣ 1 ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΣ ΓΙΑ**

Κριτσίνια, κράκερ, πιαντίν, πίτσες, focaccia για γρήγορη διόγκωση, shortbread, παντεσπάνια, κέικ, μάφιν.

**TYPE 1 SUITABLE FOR:**

Breadsticks, Crackers, Piadine bread, Pizzas and focaccia with rapid leavening, Shortbread, Sponge cake, Puffs, Plum cake.



**ΤΡΙΤΟΡΝΤΕΟΥΜ  
ΠΡΑΣΙΝΟ**

**TRITORDEUM  
GREEN**

1/25 kg



**ΠΡΑΣΙΝΟ: ΤΡΙΤΟΡΝΤΕΟΥΜ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ**

Ψωμί, γρήγορο φούσκωμα σε πίτσες και focaccia, shortbread, παντεσπάνι, βενετσιάνα, φρέσκα ζυμαρικά.

**TRITORDEUM SUITABLE FOR:**

Bread, Rapid leavening Pizzas and focaccia, Shortbread, Sponge cake, Veneziana, Fresh pasta.

## **TRITORDEUM: Ο ΣΠΟΡΟΣ ΤΟΥ ΜΕΛΛΟΝΤΟΣ**

Καλλιεργήθηκε σε ελεγχόμενη παραγωγική διαδικασία. προέρχεται από τη φυσική διασταύρωση άγριου κριθαριού και σκληρού σιταριού, και είναι 100% ιταλικό.

Το Tritordeum έχει σπουδαίες θρεπτικές ιδιότητες, που το καθιστούν πολύ πιο υγιεινό από τα παραδοσιακά δημητριακά: πιο εύπεπτες πρωτεΐνες, λουτεΐνη –αντιοξειδωτικό ευεργετικό για την όραση- και ίνες για την προστασία της χλωρίδας του εντέρου, με συνέπεια το αίσθημα πληρότητας (προτεινόμενη ημερήσια δόση: 25 γραμ.). Επιπλέον, χάρη στο ότι έχει μεγάλη απορροφητικότητα, το Tritordeum είναι εύκολο στη χρήση και δίνει στα τελικά προϊόντα μεγαλύτερη διάρκεια ζωής.

Τα προϊόντα αρτοποιίας με Tritordeum είναι γευστικά, αρωματικά, με υπέροχη χρυσαφένια κρούστα.

## **TRITORDEUM: THE GRAIN OF THE FUTURE**

Cultivated in a controlled production process it is a natural cross between wild barley and hard wheat and it is 100% Italian.

Tritordeum has great nutritional properties, which make it far healthier than traditional cereals: more easily assimilated proteins, lutein – an antioxidant ideal for eyesight – and fibres that help maintain the intestinal bacterial flora in good condition and therefore they contribute to an increased sense of fullness (see the recommended daily dose: 25g). In addition, thanks to its great absorption of liquids, Tritordeum is easy to use and makes the finished product last longer.

Bakery products with Tritordeum are tasty and aromatic with an attractive golden surface.

## ΑΛΛΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ MOLINO DALLAGIOVANNA / OTHER PRODUCTS FROM MOLINO DALLAGIOVANNA



500 g

### ΣΤΙΓΜΙΑΙΑ ΜΑΓΙΑ

Έτοιμη να προστεθεί απευθείας στη ζύμη, καθώς δεν χρειάζεται να διαλυθεί στο νερό.

### INSTANT YEAST

Ready to be added directly to the dough, as it does not need to be dissolved in water.



5 kg

### ΑΛΕΥΡΙ ΒΥΝΗΣ ΣΙΤΑΡΙΟΥ

Για την παραγωγή αρτοποιημάτων όλων των ειδών. Προσθέτει δύναμη στα αδύναμα αλεύρα, ενισχύει τη διόγκωση και τη γεύση, μειώνει τους χρόνους επεξεργασίας και δίνει χρυσαφένια, ευωδιαστή, ανάγλυφη κρούστα.

### MALTED WHEAT FLOUR

For the production of all types of bakery products. It adds strength to weak flours, increases volume and flavour, reduces processing times and gives a golden, fragrant and flaky crust.

NOTES



## ΤΑ ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΑΛΕΥΡΩΝ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

Η παρασκευή τους από μαλακό 00 και/ή σκληρό σιτάρι σε συνδυασμό με διαφορετικά δημητριακά και σπόρους, τα κάνει πιο εύκολα στη χρήση, ενώ παράλληλα αποτελεί εγγύηση για καλύτερα αποτελέσματα και μοναδικές ζύμες. Οι επαγγελματίες μπορούν επομένως να αγγίξουν νέα ύψη σε άρωμα και γεύση.

## FLOUR MIXES FOR PROFESSIONAL USE

Beyond wheat: a range of professional mixes studied and developed by Baking Masters and Technicians.

They are made up of soft 00 and/or durum wheat and different cereal and seeds that make them easier to use while guaranteeing great results and unique doughs. Professionals can therefore reach new heights in aroma and flavour.



## La Ricca

5/10/25 kg

Ο πλούτος των συστατικών του κάνει αυτό το μείγμα πραγματικά καινοτόμο και ιδανικό για να φτιάξετε πίτσα, ψωμί και focacchia. Το όνομά του (La Ricca σημαίνει πλούσιο) οφείλεται στο ότι έχει την υψηλότερη περιεκτικότητα σε δημητριακά, πολτό και σπόρους, μεταξύ των οποίων: **σουσάμι**, σίκαλη, βρώμη, λινάρι, κινόα, αμάρανθος, **φύτρο σιταριού**, κριθάρια και πολλά άλλα.

Επιπλέον, είναι πλούσιο σε ίνες, ιδανικό για αρμονικά, γευστικά ψησίματα.

The richness of the ingredients makes this mix truly innovative and ideal to make pizza, bread and focaccias. Its name ("the rich") derives from the fact that it has the highest cereal, pulse and seed content, including: **sesame**, rye, oat, flax, quinoa, amaranth, **wheat** germ, barley and many more.

It is also a source of fibre, perfect for harmonious flavoursome bakes.



## La Leggera

5/10/25 kg

Μείγμα ειδικό για focacchia και για χοντρό φύλλο πίτσας -ένα από τα best sellers της Dallagiovanna. Τα προϊόντα που γίνονται με αυτό το μείγμα είναι ανάλαφρα, ακόμη και αν διογκωθούν πολύ, έχουν εκλεπτυσμένη γεύση και είναι εξαιρετικά εύπεπτα. Αν ακολουθήσετε τη σωστή συνταγή, το προϊόν αυτό είναι άριστο για μαλακά, γευστικά και αρωματικά ζυμάρια.

Specific mix for the production of focaccias and thick sheet pan pizzas, one of Dallagiovanna's best-sellers.

The products made using this mix are light even if well-risen, have a delicate flavour and are extremely digestible. If the correct recipe is followed, this product is excellent for soft, fragrant and aromatic bakes.



## La Gustosa

5/10/25 kg

Μείγμα πίτσας από μαλακό αλεύρι **σιταριού** τύπου "00", στο οποίο έχουν προστεθεί σκληρό σιμιγδάλι και φύτρο **σιταριού**. Το πρώτο αναδεικνύει τις άριστες ρεολογικές ιδιότητες του μείγματος, ενώ το δεύτερο προσθέτει γεύση και άρωμα, αντιπροσωπεύοντας το πιο ευγενές μέρος του σπόρους με την υψηλότερη διατροφική αξία. Το αποτέλεσμα είναι ευωδιαστές πίτσες με μοναδική γεύση.

Pizza mix made up of "00" soft **wheat** flour, to which durum **wheat** semolina and vital **wheat** germ have been skilfully added. The former exalts the excellent rheological properties, while the latter adds flavour and aroma and represents the noblest part of the grain with the highest nutritional values so as to obtain fragrant pizzas with a unique taste.



## La Integrale

5/10/25 kg

Καλά ισορροπημένο μείγμα για εύπεπτα προϊόντα αρτοποιίας με έντονο άρωμα. Κάνει τη ζύμη πιο εύπλαστη και εγγυάται άριστα αποτελέσματα στο ψήσιμο.

Well-balanced mix specific for easily digestible baked products with an intense flavour. It makes the dough easy to knead and guarantees excellent results when baked.



## laPinsa

5/10/25 kg

Το μείγμα πήρε το όνομά του από το ομώνυμο είδος πίτσας που είναι δημοφιλές στη Ρώμη. Δίνει προϊόντα με την ξεχωριστή τοπική παραδοσιακή γεύση λόγω της **σόγιας** και του ρυζάλευρου. Οφείλει όμως τη μοναδικότητά του αφενός στο Tritordeum, ένα δημητριακό με χιλίες ευεργετικές ιδιότητες, και αφετέρου στο φυσικό συνδυασμό του σκληρού **σιταριού** με το άγρι**ακριθάρι**. Το πάγωμα είναι το “συστατικό” που θα αναδείξει ακόμη περισσότερο το τελικό προϊόν.

Mix created specifically for the typical Roman “pinsa.” The finished product will have a distinct flavour reminiscent of local tradition due to the **soy** and rice flour. At the same time, it will be unique thanks to Tritordeum, a revolutionary cereal with a thousand beneficial properties and a natural combination of durum **wheat** and wild**barley**.

Freezing is the added ingredient to exalt the qualities of the finished product.



## laPala

5/10/25 kg

Αυτό το μείγμα δημιουργήθηκε ειδικά για πίτσες που ψήνονται σε ταψάκι. Δοκιμασμένο από τους Masters της Dallagiovanna δουλεύεται άριστα και έχει καλή απορροφητικότητα. Ό,τι κι αν φτιάξετε με αυτό το μείγμα θα έχει τραγανή εύθραυστη κρούστα με καλά ανεπτυγμένη δομή στο εσωτερικό. Το πάγωμα αναδεικνύει το τελικό προϊόν.

This mix was created specifically for peel and pan pizzas. Tested by our Masters, it has excellent workability and good absorption. The products made using this mix will have a crunchy crumbly exterior with a well-developed cell structure inside.

Freezing is the added ingredient to exalt the qualities of the finished product.



## ilContadino

5/10/25 kg

Το χωριάτικο ψωμί ενέπνευσε αυτό το μείγμα. Τα συστατικά του είναι ιδανικά για αφράτα, αρωματικά προϊόντα με το κλασικό σκούρο χρώμα που οφείλεται στο ηλιέλαιο και τους λιναρόσπορους, τη **σίκαλη**, το **κριθάρι**, τη **βρώμη**, το **σουσάμι**, τη **φυσική μαγιά** και τη **βύνη**.

This mix was created with rustic bread in mind.

The ingredients are perfect to obtain well-developed fragrant products with a typical dark colour thanks to the sunflower and flax seeds, **rye**, **barley**, **oat**, **sesame seeds**, **natural yeast** and **malt**.



## Avenapiù

5/10/25 kg

Μείγμα πίτσας από μαλακό αλεύρι **σίρου** "00", με φύτρο **σπαριού** -δίνει γεύση και άρωμα, εκπροσωπώντας το πιο ευγενές τμήμα του σπόρου με την υψηλότερη διατροφική αξία- και βρόμη -πηγή ευεξίας, καθώς, χάρη στις Β-γλυκάνες της συμβάλλει σε αυξημένο αίσθημα κορεσμού και είναι πλούσιο σε προβιοτικά, μακροθρεπτικά συστατικά που δίνουν ενέργεια, μέταλλα και βιταμίνες.

Αυτό το μείγμα είναι τέλειο για τραγανές χορταστικές πίτσες με μοναδική γεύση.

Pizza mix made up of "00" soft **wheat** flour, to which vital **wheat** germ – conveying flavour and aroma and representing the noblest part of the grain with the highest nutritional content – and oats, a source of well-being as, thanks to its beta-glucans, it contributes to an increased sense of fullness and is rich in probiotics, energetic macronutrients, minerals and vitamins.

This mix is perfect for crispy pizzas rich in fibre with a unique taste.



## Cerealpiù

5/10/25 kg

Μείγμα πλούσιο σε φυτικές ίνες και μεταλλικά στοιχεία χάρη στην περιεκτικότητά του σε δημητριακά και σπόρους όπως: "00" μαλακό αλεύρι **σίτου**, Α σίκαλης, σίκαλη ολικής, **σόγια**, βρόμη, φύτρο **σπαριού** και κριθάρι.

Αναδεικνύει τις γεύσεις, τα αρώματα και τα χρώματα κάνοντας τη ζύμη εύκολη στο πλάσιμο, ενώ εγγυάται άριστα αποτελέσματα στο ψήσιμο.

This mix is rich in fibre and essential minerals thanks to cereals and seeds such as: "00" soft **wheat** flour, spelt flour, whole rye, **soy**, oat, vital **wheat** germ and barley. It exalts the flavours, aromas and colours making the dough easy to knead and guaranteeing excellent results when baked.



## Soyapiù

5/10/25 kg

Ιδανικό μείγμα για πίτσα. Η **σόγια** και το φύτρο **σπαριού**, που πρωταγωνιστούν σε αυτή τη συνταγή, δίνουν τραγανές κρούστες και αναδεικνύουν τα αρώματα και τις γεύσεις.

Ideal mix for pizza. The **soy** and vital **wheat** germ, which are essential ingredients for this recipe, generate crispy crusts exalting aromas and flavours.





## **ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ & ΧΩΡΙΣ ΛΑΚΤΟΖΗ**

Οι σειρές χωρίς γλουτένη και χωρίς λακτόζη της Dallagiovanna είναι ιδανικές για αυτούς που έχουν δυσανεξία στη γλουτένη, αυτούς που ακολουθούν εναλλακτική διατροφή ή απλώς επιθυμούν να έχουν ποικιλία στη διατροφή τους. Αυτά τα μείγματα είναι εύκολα στη χρήση και διατίθενται για ψωμί&πίτσα, φρέσκα ζυμαρικά (αλεύρι ολικής, επίσης διαθέσιμο), κέικ& μπισκότα, προϊόντα μαγιάς και τηγανητά.

Η ποιότητα είναι η συνηθισμένη της Dallagiovanna: προσεκτικά επιλεγμένες πρώτες ύλες και μεγάλη προσοχή στην έρευνα για την ανάπτυξη προϊόντων που νόστιμα τόσο όταν παρασκευάζονται σε επαγγελματικά εργαστήρια όσο και στο σπίτι.

## **GLUTEN – FREE AND LACTOSE – FREE MIXES**

The Dallagiovanna gluten-free and lactose-free ranges are ideal for gluten intolerants, those who follow alternative diets or simply those who wish to vary their diet. These mixes are easy to use and available in the bread&pizza, fresh pasta (whole flour also available), cakes&biscuits, leavened and fried goods versions. The quality is typical Dallagiovanna: carefully selected raw materials and great attention to research developing products that are tasty both in professional laboratories and at home.

## PER PASTA – 1/25 kg



### ΕΙΔΙΚΟ ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ – Η έκδοση χωρίς γλουτένη Triplozero

Ένα μείγμα το οποίο δεν γίνεται γκρι και διατηρείται για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς καμία αλλαγή στις οργανοληπτικές του ιδιότητες. Είναι κατάλληλο για παστερίωση και αργή ξήρανση και χρειάζεται υψηλή ενυδάτωση σε σύγκριση με τα παραδοσιακά αλεύρα. Ιδανικό και για χειροποίητες παρασκευές αλλά και για μηχανική επεξεργασία, μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωρίς ιδιαίτερη προετοιμασία, ακόμη και στην μηχανική παρασκευή της.

**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:** Άμυλο αραβοσίτου, προζελατισμένο ρυζάλευρο, άμυλο πατάτας, αποβουτυρωμένο **γάλα** σε σκόνη, πρωτεΐνες **γάλακτος**, Πυκνωτικό: κόμμι γκουάρ, δεξτρόζη, πυκνωτικό: υδροξυλοπροπυλο μεθυλική κυτταρίνη.

### SPECIAL MIX FOR FRESH PASTA – The Triplozero gluten free version

A mix which does not become grey and keeps for a long time without any changes to its organoleptic properties. It is suitable for pasteurization and slow drying and needs a high hydration compared to traditional flours. Ideal for both manual and machine preparations, it can be used without any special measures, even in extrusion.

**INGREDIENTS:** Corn starch, pregelatinized rice flour, potato starch, skimmed **milk** powder, **milk** proteins, Thickener: guar gum, dextrose, Thickener: hydroxypropyl methyl cellulose.

## PER PANE E PIZZA – 1/25 kg



### ΕΙΔΙΚΟ ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΨΩΜΙΑ&ΠΙΤΣΑ

#### Η τέλεια λύση για συνδυασμό γεύσεων και εύκολη εργασία

Γρήγορο και εύκολο, σας επιτρέπει να φτιάξετε πίτσα και ψωμί σε λίγο χρόνο χωρίς συμβιβασμούς στην ποιότητα του τελικού αποτελέσματος. Το μείγμα δίνει πλαστικότητα στη ζύμη, καλό κράτημα κατά την ωρίμανση και σημαντική διόγκωση κατά το ψήσιμο. Το ψωμί και η πίτσα που θα φτιάξετε με αυτό το μείγμα θα έχουν αφράτη ψίχα και, το πιο σημαντικό, υπέροχη γεύση.

**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:** Άμυλο καλαμποκιού, άμυλο πατάτας, άμυλο ταπιόκας, αποβουτυρωμένο **γάλα** σε σκόνη, ρυζάλευρο, Πυκνωτικό: κυτταρίνη σε σκόνη, δεξτρόζη, ίνες λαχανικών, αλάτι, Πυκνωτικό: υδροχυλοπροπυλο μεθυλική κυτταρίνη.

### SPECIAL MIX FOR BREAD&PIZZA

#### The perfect solution for combining flavour and workability

Quick and easy, it lets you make pizza and bread in a short amount of time without compromising the quality of the final product. The mix gives plasticity to the dough, a great hold during fermentation and a significant increase in volume when baked. The bread and pizzas produced will have a well-structured crumb and, what's more important, a delicious flavour.

**INGREDIENTS:** Corn starch, potato starch, tapioca starch, skimmed **milk** powder, rice flour, Thickener: powdered cellulose, dextrose, vegetable fibres, salt, Thickener: hydroxypropyl methyl cellulose.

## UN DELITTO NON PROVARLA!



## PER DOLCI – 1/25 kg



### ΕΙΔΙΚΟ ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΚΕΙΚ & ΜΠΙΣΚΟΤΑ – Για να ικανοποιήσετε τη γεύση υγιεινά

Δημιουργήθηκε για να σας βοηθήσει να φτιάξετε τέλεια κέικ, μπισκότα και γλυκά. Έχει σωστή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη και δίνει εύκολη στην επεξεργασία ζύμη με άριστη απόδοση. Το τελικό προϊόν θα είναι ελαφρύ και αρωματικό, με νιφάδες και ταυτόχρονα συμπαγές.

**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:** Άμυλο καλαμποκιού, άμυλο πατάτας, καλαμποκάλευρο, ρυζάλευρο, αλεύρι μπιζελιού, αποβουτυρωμένα **γάλα** σε σκόνη, ίνες λαχανικών.

### SPECIAL MIX FOR CAKES & COOKIES – To satisfy taste buds in a healthy way

A mixture created for the preparation of cakes, cookies and pastry. It has the proper protein content and creates an easy to use dough with excellent yield. The finished product is light and fragrant, flakey and consistent at the same time.

**INGREDIENTS:** Corn starch, potato starch, corn flour, rice flour, pea flour, skimmed **milk** powder, vegetable fibre.



### ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΓΛΥΚΑ – Παραδοσιακά αρώματα και γεύσεις

Ένα πραγματικά μοναδικό μίγμα, για να δημιουργήσετε ένα από τα καλύτερα γλυκίσματα της Ιταλίας: τηγανητά γλυκά, από συνταγές του Καρναβαλιού μέχρι τις τοπικές ζύμες. Το τελικό προϊόν θα είναι ευωδιαστό και νόστιμο.

**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:** Άμυλα, ρυζάλευρο, ζάχαρη, ίνες λαχανικών, Πυκνωτικό: κόμμι ξανθάμη, **γάλα** σε σκόνη, Φουσκωτικό: διττανθρακικό νάτριο.

### SPECIAL MIX FOR FRIED SWEET PRODUCTS – Traditional aromas and flavors

A truly unique mixture, to create one of the best traditional Italian delicacies: fried sweets, from carnival recipes to local pastries. The final product will be fragrant and tasty.

**INGREDIENTS:** Starches, rice flour, sugar, vegetable fibres, Thickener: xanthan gum, **milk** powder, Raising agent: sodium bicarbonate.



### ΕΙΔΙΚΟ ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΚΕΪΚ ΠΟΥ ΦΟΥΣΚΩΝΟΥΝ – Η γεύση της γιορτής όλο το χρόνο

Πρόκειται για πολύ ιδιαίτερο μείγμα για να φτιάχνετε μεγάλη ποικιλία από παραδοσιακά ιταλικά κέικ μαγιάς, όπως Panettone, Pandoro, Colomba. Επίσης, είναι εξαιρετικό για καθημερινά μπριος και κρουασάν με σύγχρονες τεχνικές παρασκευής.

**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:** Άμυλα, ρυζάλευρο, ζάχαρη, γάλα σε σκόνη, ίνες λαχανικών, Πυκνωτικά: αλεύρι από σπόρους γκουάρ, καρβοχυμεθυλοκυτταρίνη.

### SPECIAL MIX FOR LEAVENED CAKES – The flavor of celebration all year long

A very special preparation to obtain a large variety of leavened cakes like Panettone, Pandoro and Colomba, but also used to produce everyday brioche and croissant through modern techniques.

**INGREDIENTS:** Starches, rice flour, sugar, **milk** powder, vegetable fibres, Thickeners: guar seed flour, carboxymethylcellulose.





### ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Ένα μείγμα το οποίο δεν γίνεται γκρι και μένει για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς καμία αλλαγή στις οργανοληπτικές του ιδιότητες. Είναι κατάλληλο για παστερίωση και αργή ξήρανση και χρειάζεται υψηλή ενυδάτωση σε σύγκριση με τα παραδοσιακά αλεύρα. Ιδανικό τόσο για χειροποίητες όσο και για μηχανικές παρασκευές, μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωρίς κανένα περιορισμό, ακόμη και με μηχανική εξαγωγή.

**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:** Ρυζάλευρο, καλαμποκάλευρο, Γαλακτωματοποιητής: λεκιθίνη ηλιόσπορου, ίνες λαχανικών.

### SPECIAL MIX FOR FRESH PASTA

A mix which does not become grey and keeps for a long time without any changes to its organoleptic properties. It is suitable for pasteurization and slow drying and needs a high hydration compared to traditional flours. Ideal for both manual and machine preparations, it can be used without any special measures, even in extrusion.

**INGREDIENTS:** Rice flour, corn flour, Emulsifer: sunflower lecithin, vegetable fibres.



### ΕΙΔΙΚΟ ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΨΩΜΙΑ&ΠΙΤΣΑ – Η ιδανική λύση για να συνδυάσετε γεύση και ευκολία

Γρήγορο και εύκολο, σας επιτρέπει να φτιάξετε ψωμί σε λίγο χρόνο, χωρίς συμβιβασμούς στην ποιότητα του τελικού προϊόντος. Το μείγμα αυτό δίνει εύπλαστη ζύμη, με άριστο κράτημα κατά την ωρίμανση και σημαντική διόγκωση κατά το ψήσιμο. Το ψωμί και η πίτσα που παρασκευάζονται με αυτό, θα έχουν καλά δομημένη ψίχα και, το κυριότερο, υπέροχη γεύση.

**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:** Άμυλα, ρυζάλευρο, αλεύρι, ίνες λαχανικών, Πυκνωτικό: κυτταρίνη σε σκόνη, πρωτεΐνες λαχανικών, δεξτρόζη, Πυκνωτικό: υδροξυλοπροπυλομεθυλική κυτταρίνη, απόσταγμα μαγιάς.

### SPECIAL MIX FOR BREAD&PIZZA – The perfect solution to combine flavour and workability

Quick and easy, it lets you make pizza and bread in a short amount of time, without compromising the quality of the final product. The mix results in dough which is easily-moulded, has excellent hold during fermentation and offers a significant increase in volume when baked. The bread and pizzas produced will have a well-structured crumb and, what's more important, a delicious flavour.

**INGREDIENTS:** Starches, rice flour, vegetable fibres, Thickener: powdered cellulose, vegetable proteins, dextrose, Thickener: hydroxypropyl methyl cellulose, yeast extract.



### ΕΙΔΙΚΟ ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΚΡΕΠΕΣ, ΒΑΦΛΕΣ & PANCAKES - Εύκολο στη χρήση για ελαφριές αρωματικές δημιουργίες

Ένα μείγμα για να φτιάξετε εύκολα κρέπες, βάφλες και πανκέικς σε χρόνο μηδέν. Επίσης ιδανικό για κέικ και μπισκότα χωρίς γλουτένη ή λακτόζη.

Τα προϊόντα θα είναι ελαφριά και αρωματικά χάρη στο αλεύρι σόργου, που προσδίδει ρουστίκ χρώμα και γεύση.

**ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:** Αλεύρι από σόργο, ρυζάλευρο, άμυλο, αλάτι, πυκνωτικό: κόμμι ξανθάμη.

### SPECIAL MIX FOR CREPES, WAFFLES&PANCAKES — Easy to work for light fragrant creations

A mix to easily make crêpes, waffles and pancakes in no time. Also ideal for gluten and lactose-free cakes and biscuits. The products will be light and fragrant thanks to the sorghum flour, which will also convey a rustic colour and flavour.

**INGREDIENTS:** Sorghum flour, rice flour, starch, salt, thickener: xanthan gum.