

Farine **Perteghella**[®]



LA LINEA DEDICATA
**AGLI SPECIALISTI
DELLA PIZZA**

The flours dedicated to pizza specialists



INDICE

Index

Introduzione <i>Introduction</i>	4
Strapizza Classica	6
Strapizza Rustica	8
Strapizza Crock	10
Strapizza Italiana	11
Strapizza BellaNapoli	12
Strapizza Teglia	13
Mix	14
Strapizza 1Kg	20
Prodotti di servizio <i>Complementary products</i>	22



Nessuna pizza è mai uguale a un'altra e ogni pizzaiolo ha i suoi piccoli segreti per sfornare pizze speciali. Esperienza, creatività e alta qualità della materia prima sono ciò che fa la differenza: per questo PERTEGHELLA ha creato una gamma completa di farine di grano tenero e miscele espressamente dedicate ai pizzaioli. Tante varietà in diversi formati, per rispondere ad ogni gusto e ogni lavorazione. Che sia pizza in pala, in teglia, romana o napoletana, soffice o croccante, a breve o a lunga lievitazione STRAPIZZA ha sempre la farina perfetta per ottenere risultati eccellenti esaltando la fantasia di ogni pizzaiolo.

No two pizzas are ever the same and every true pizza chef has his or her special secrets for baking pizzas that are distinct: leavened, baked and seasoned to perfection. Experience, creativity and top-quality ingredients are what make the difference: this is why PERTEGHELLA has created a full range of soft wheat flours and special mixes dedicated exclusively to pizza chefs. Many varieties in different formats to meet the needs of any preference and any process. Whether your pizza comes out of the oven on a paddle, or it's a pan pizza - Neapolitan style, soft or crunchy - whether your dough is short rising or long rising, STRAPIZZA always has the perfect flour to get excellent results and heighten the imagination of any pizza chef.



CLASSICA

Farine studiate per soddisfare tutte le ricette di pizza al piatto, teglia e speciali.

Flours designed specifically to meet the needs of all pizza recipes: plate pizza, pan pizza and special pizza.

tipo "00" 180

Farina indicata per impasti diretti e brevi lievitazioni (maturazione 6 h a 4°C, durata impasto 10 h).
Flour suitable for direct dough and short rising (maturation 6 h at 4°C, dough life 10 h).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	190	11,5



tipo "00" 340

Farina indicata per impasti diretti e indiretti, a medio-lunga lievitazione (maturazione 36 h a 4°C, durata impasto 3 giorni).
Flour suitable for direct and indirect dough and medium-long rising (maturation 36 h at 4°C, dough life 3 days).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	340	14,0



tipo "00" 230

Farina indicata per impasti diretti e brevi lievitazioni (maturazione 12 h a 4°C, durata impasto 24 h).
Flour suitable for direct dough and short rising (maturation 12 h at 4°C, dough life 24 h).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	230	12,5



tipo "00" 400

Farina indicata per impasti indiretti e lunghe lievitazioni (maturazione 48 h a 4°C, durata impasto 4 giorni).
Flour suitable for indirect dough and long rising (maturation 48 h at 4°C, dough life 4 days).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	400	15,0

tipo "00" 280

Farina indicata per impasti diretti e medie lievitazioni (maturazione 24 h a 4°C, durata impasto 2 giorni).
Flour suitable for direct dough and medium rising (maturation 24 h at 4°C, dough life 2 days).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	280	13,5



tipo "0" 440 manitoba

Farina indicata per impasti indiretti e lunghe lievitazioni (maturazione 60 h a 4°C, durata impasto 5 giorni).
Flour suitable for indirect dough and long rising (maturation 60 h at 4°C, dough life 5 days).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	420	15,5



* tolleranza ± 10% tolerance ± 10% ** tolleranza ± 1 tolerance ± 1

* tolleranza ± 10% tolerance ± 10% ** tolleranza ± 1 tolerance ± 1

RUSTICA

Farine studiate per esaltare il gusto della tradizione grazie alle fibre e al germe di grano.

Flours designed specifically to enhance the flavour of tradition due to fibers and germ.

rustica 280 tipo "1"

Farina fonte di fibre indicata per impasti diretti e medie lievitazioni (maturazione 20 h a 4°C, durata impasto 36 h).

Flour source of fiber suitable for direct dough and medium rising (maturation 20 h at 4°C, dough life 36 h).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
25	280	14,0



rustica 340 tipo "2"

Farina fonte di fibre indicata per impasti indiretti e lunghe lievitazioni (maturazione 25 h a 4°C, durata impasto 48 h).

Flour source of fiber suitable for indirect dough and long rising (maturation 25 h at 4°C, dough life 48 h).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
25	340	14,5



rustica 280 tipo "2"

Farina fonte di fibre indicata per impasti diretti e medie lievitazioni (maturazione 16 h a 4°C, durata impasto 24 h).

Flour source of fiber suitable for direct dough and medium rising (maturation 16 h at 4°C, dough life 24 h).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
25	280	14,0



rustica 400 tipo "1"

Farina fonte di fibre indicata per impasti indiretti e lunghe lievitazioni (maturazione 40 h a 4°C, durata impasto 3 giorni).

Flour source of fiber suitable for indirect dough and long rising (maturation 40 h at 4°C, dough life 3 days).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
25	400	15,5



rustica 340 tipo "1"

Farina fonte di fibre indicata per impasti indiretti e lunghe lievitazioni (maturazione 30 h a 4°C, durata impasto 60 h).

Flour source of fiber suitable for indirect dough and long rising (maturation 30 h at 4°C, dough life 60 h).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
25	340	14,5



rustica 400 tipo "2"

Farina fonte di fibre indicata per impasti indiretti e lunghe lievitazioni (maturazione 36 h a 4°C, durata impasto 3 giorni).

Flour source of fiber suitable for indirect dough and long rising (maturation 36 h at 4°C, dough life 3 days).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
25	400	15,5



* tolleranza ± 10% tolerance ± 10% ** tolleranza ± 1 tolerance ± 1

* tolleranza ± 10% tolerance ± 10% ** tolleranza ± 1 tolerance ± 1

CROCK

Farine studiate per ottenere pizze croccanti e friabili.

Flours designed specifically for crunch and crumbly pizza.

crock 280 tipo "00"

Farina indicata per impasti diretti e medie lievitazioni (maturazione 30 h a 4°C, durata impasto 60 h).
Flour suggested for direct dough and medium rising (maturation 30 h at 4°C, dough life 60 h).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	280	14,0



crock 400 tipo "00"

Farina indicata per impasti indiretti e lunghe lievitazioni (maturazione 52 h a 4°C, durata impasto 4 giorni).
Flour suggested for indirect dough and long rising (maturation 52 h at 4°C, dough life 4 days).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	400	15,5

STRAPIZZA ITALIANA

Le nostre farine da grano 100% italiano sono una specialità creata per aggiungere alla qualità e ai risultati professionali di sempre un valore in più: la garanzia di provenienza locale della materia prima. Selezioniamo solo i chicchi migliori e li maciniamo lentamente a bassa temperatura per preservarne le proprietà nutrizionali. Questa speciale macinazione "a tutto corpo", che include tutto il germe ed alcune parti di crusca, regala farine tipo 1 dal gusto piacevolmente rustico e dall'aroma sorprendente.

Our 100% Italian wheat flours are a specialty created to add to the usual quality an extra value: the guarantee of local origin of the raw material. We select only the best grains and mill them slowly at low temperature to preserve its nutritional properties. This special "full body" milling, which includes all the germ and some parts of the bran, gives type "1" flours a pleasantly rustic taste and a surprising aroma.

strapizza italiana 240 tipo "1"

Farina fonte di fibre indicata per impasti diretti e brevi lievitazioni (maturazione 10 h a 4°C, durata impasto 20 h).
Flour source of fiber suitable for direct dough and short rising (maturation 10 h at 4°C, dough life 20 h).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10	240	12,5



strapizza italiana 330 tipo "1"

Farina fonte di fibre indicata per impasti indiretti e medio-lunghe lievitazioni (maturazione 30 h a 4°C, durata impasto 2 giorni).
Flour source of fiber suitable for indirect dough and medium-long rising (maturation 30 h at 4°C, dough life 2 days).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10	330	14,5

* tolleranza ± 10% tolerance ± 10% ** tolleranza ± 1 tolerance ± 1

* tolleranza ± 10% tolerance ± 10% ** tolleranza ± 1 tolerance ± 1

BELLA NAPOLI

Farine studiate per esaltare le caratteristiche della Pizza Napoletana.

Flours designed specifically to enhance the characteristics of Neapolitan pizza.



tipo "0" BellaNapoli argento

Indicata per le lavorazioni ad alta idratazione dell'impasto. In fase di cottura promuove l'esplosione del cornicione. Indicata per lunghe lievitazioni (maturazione 24 h a 4°C, durata impasto 48 h)

Suitable for high hydration dough processing.

During cooking, it promotes the pizza crust explosion. Suggested for long rising (maturation 24 h at 4°C, dough life 2 days).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10	350	15,5



Approvate dall'Associazione Verace Pizza Napoletana.

Approved by Neapolitan Pizza Association.



tipo "00" BellaNapoli blu

Indicata per medie lievitazioni (maturazione 18 h a 4°C, durata impasto 30 h oppure maturazione 6-10 h a temperatura ambiente)

Flours suggested for medium rising (maturation 18 h at 4°C, dough life 30 h or maturation 6-10 h at room temperature).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	260	11,5

STRAPIZZA
BellaNapoli
è approvata
da AVPN

APPROVATO

VERA
PIZZA



APPROVED



STRAPIZZA
BellaNapoli
è approvata
da AVPN

APPROVATO

VERA
PIZZA



APPROVED



tipo "00" BellaNapoli rossa

Indicata per lunghe lievitazioni (maturazione 36 h a 4°C, durata impasto 3 giorni oppure maturazione 18-24 h a temperatura ambiente).

Flour suggested for long rising (maturation 36 h at 4°C, dough life 3 days or maturation 18-24 h at room temperature).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	300	12



STRAPIZZA TEGLIA

Farine studiate per la classica pizza in teglia.

Flours designed specifically for your classic pan pizza.

tipo "00" Strapizza Teglia blu

Farina appositamente studiata per la pizza in teglia, indicata per impasti diretti e brevi lievitazioni (maturazione 8 h a 4°C, durata impasto 14 h).

Flour specially designed for pan pizza, suitable for direct dough and short rising (maturation 8 h at 4°C, dough life 14 h).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10	190	11,5



tipo "00" Strapizza Teglia rossa

Farina appositamente studiata per la pizza in teglia, indicata per impasti indiretti e medie lievitazioni (maturazione 18 h a 4°C, durata impasto 30 h).
Flour specially designed for pan pizza, suitable for indirect dough and medium rising (maturation 18 h at 4°C, dough life 30 h).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10	250	12,5

* tolleranza ± 10% tolerance ± 10% ** tolleranza ± 1 tolerance ± 1

* tolleranza ± 10% tolerance ± 10% ** tolleranza ± 1 tolerance ± 1

MIX

Miscela speciali per esaltare la fantasia del professionista.

Special blends to enhance the creativity of the professional.



01 mix semola / semolina

Miscela di farina di grano tenero, semola rimacinata di grano duro, farina e semola di soia. Per pizze soffici e ben alveolate, focacce gustose e fragranti, con crosta dorata e croccante, dal profumo e gusto irresistibili. Indicata per lievitazioni medio-lunghe (maturazione 36 h a 4°C, durata impasto 3 giorni).

Blend of soft wheat flour, remilled durum wheat semolina, soy flour and semolina. For soft and well-alveolated pizzas, tasty and fragrant focaccias, with a golden and crunchy crust, with an irresistible aroma and taste. Suggested for medium-long rising (maturation 36 h at 4°C, dough life 3 days).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Sale Salt
10	NO	NO

02 mix soia / soy

Miscela di farina di grano tenero, farina e semola di soia. Per pizze dorate e friabili, gusto sapido e caratteristico. Indicato per medie lievitazioni (maturazione 24 h a 4°C, durata impasto 2 giorni).

Blend of soft wheat flour, soy flour and semolina. For golden and crumbly pizzas, savory and characteristic taste. Suggested for medium rising (maturation 24 h at 4°C, dough life 2 days).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Sale Salt
10	NO	NO

03 mix pasta madre / sour dough

Miscela di farina di grano tenero, semola rimacinata di grano duro, pasta madre per prodotti finiti dalla fragranza particolare, aroma tipico della pasta madre per riscoprire i sapori tradizionali. Indicato per medio-lunghe lievitazioni (maturazione 24 h a 4°C, durata impasto 2 giorni).

Blend of soft wheat flour, remilled durum wheat semolina and Sour Dough. For finished products with a particular fragrance, typical aroma of sourdough to rediscover traditional flavors. Suggested for medium-long rising (maturation 24 h at 4°C, dough life 2 days).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Sale Salt
10	SI	NO

04 mix cereali / grains

Miscela fonte di fibre di farine di grano tenero, farro, lievito naturale, segale, orzo, avena, mais, soia, grano saraceno, malto. Pizze e focacce multicereali senza semi, rimangono soffici e ben alveolate, i prodotti risultano gustosi e friabili con una bella colorazione bruna.

Indicato per medie lievitazioni (maturazione 24 h 4°C, durata impasto 2 giorni).

Blend source of fiber with soft wheat flour, spelt flour, natural yeast, rye, barley, oats, corn, soy, buckwheat, malt.

Multigrain pizzas and focaccias without seeds remain soft and well alveolated, the products are tasty and crumbly with a beautiful brown color. Suggested for medium rising (maturation 24 h 4°C, dough life 2 days).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Sale Salt
10	SI	NO

05 mix focaccia

Miscela di farina di grano tenero, lievito naturale, farina di grano tenero maltata, fiocchi di patate. La scelta degli ingredienti permette di ottenere focacce alte e soffici che rimangono fragranti a lungo. Indicato per medie lievitazioni (maturazione 24 h a 4°C).

Blend of soft wheat flour, natural yeast, malted flour, potatoe flakes.

The choice of ingredients allows to obtain high and soft focaccia that remain fragrant for a long time. Suggested for medium rising (maturation 24 h at 4°C).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Sale Salt
10	SI	SI

06 mix farro / spelt

Miscela di farina di grano tenero, farina di farro bianca, farina di farro integrale, crusca di grano tenero, pasta madre. Miscela fonte di fibre, per prodotti finiti leggeri, con gusto rustico ma delicato, aroma caratteristico del farro arricchito dalla pasta madre.

Idoneo per medio-lunghe lievitazioni (maturazione 24 h a 4°C, durata impasto 36 h).

Blend of soft wheat flour, white spelt flour, wholemeal spelt flour, soft wheat bran and sourdough. Blend source of fibers, for light finished products, with a rustic but delicate taste, characteristic aroma of spelt enriched by sourdough. Suggested for medium-long rising (maturation 24 h at 4°C, dough life 36 h).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Sale Salt
10	NO	NO

07 mix bio / organic

Miscela di farina di grano tenero biologica, semolato di grano duro "Senatore Cappelli" biologico, semi di chia biologici. Fonte di fibre. Permette di ottenere prodotti finiti fragranti e originali grazie alla presenza del grano duro antico "Senatore Cappelli" e ai semi di chia interi.

Adatto alle medio-lunghe lievitazioni (maturazione 24 h a 4°C, durata impasto 2 giorni).

Blend of organic soft wheat flour, organic "Senatore Cappelli" durum wheat semolina, organic chia seeds. Source of fiber. It allows to obtain fragrant and original finished products thanks to the presence of ancient durum wheat "Senatore Cappelli" and whole chia seeds. Suitable for medium-long rising (maturation 24 h at 4°C, dough life 2 days).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Sale Salt
10	NO	NO

08 mix senza glutine / gluten-free

Miscela di amido di mais, destrosio, addensanti: polidestrosio, gomma di guar, idrossi-propilmetilcellulosa; farina di riso, farina di sorgo, farina di lenticchie, fibra di psyllium, farina di riso glutinoso, proteine isolate di pisello. Senza amido di frumento. La formulazione può assorbire acqua oltre il 100%, migliorando la resa, la lavorabilità e la struttura degli impasti, inoltre conferisce al prodotto finito maggiori friabilità e digeribilità. Il gusto è gradevole e del tutto assimilabile a quello dei prodotti classici contenenti glutine. Adatta alle medie lievitazioni (maturazione fino a 24 h).

Blend of corn starch, dextrose, thickeners: polydextrose, guar gum, hydroxy-propyl-methylcellulose; rice flour, sorghum flour, lentil flour, psyllium fiber, glutinous rice flour, pea protein isolate. Without wheat starch. The formulation can absorb water over 100%, improving the yield, workability and structure of the dough, and also gives the finished product greater friability and digestibility. The taste is pleasant and completely similar to that of classic products containing gluten. Appropriate for medium rising (maturation up to 24 h).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Sale Salt
1x8	NO	NO

09 mix stirata alla romana

Miscela di farina di grano tenero, pasta madre, farina di riso, farina e semola di soia. Studiata per la produzione della Stirata alla Romana, la miscela possiede un'elevata capacità di idratazione. Il prodotto finito risulta alveolato, con crosta dorata, croccante, friabile e altamente digeribile. Adatta alle medio-lunghe lievitazioni (maturazione 24 h a 4°C, durata impasto 3 giorni).

Blend of soft wheat flour, sourdough, rice flour, soy flour and semolina. Created for the production of Stirata alla Romana, the blend has a high hydration capacity. The finished product is alveolate, with a golden crust, crunchy, crumbly and highly digestible. Suitable for medium-long rising (maturation 24 h at 4°C, dough life 3 days).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Sale Salt
10	SI	NO

11 mix SIGI® a ridotto indice glicemico / reduced glycemic index

Strapizza Mix 11 SIGI® va oltre l'integrale, è arricchito con una miscela di fibre naturali in grado di indurre una significativa riduzione dell'indice glicemico rispetto ai prodotti tradizionali (pane, pizza, focaccia e non solo) mantenendo le caratteristiche organolettiche dei prodotti tradizionali. Miscela 100% naturale disponibile in due varianti: a base di farina di grano tenero e a base di semola rimacinata di grano duro.

Strapizza Mix 11 SIGI® goes beyond wholemeal, it is enriched with a blend of natural fibers capable of inducing a significant reduction in the glycemic index compared to traditional products. Two versions are available: made with soft wheat flour and with remilled durum wheat

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Sale Salt
0,5 - 10	NO	NO

12 mix black venus rice

Miscela di farina di grano tenero tipo "0", farina di riso Venere Integrale, pasta madre essiccata. È una miscela molto profumata, di colore scuro e dal sapore intenso. Conferisce alla pizza una colorazione molto apprezzata che richiama il mosto d'uva e che differenzia il prodotto finale in modo divertente ed originale (maturazione 24 h a 4°C, durata impasto 2 giorni).

Blend of type "0" soft wheat flour, wholemeal Venus rice flour, dried sourdough. The blend is fragrant, dark in color and with an intense flavor, which gives the pizza a highly appreciated color that recalls grape must and which differentiates the final product in a fun and original way (maturation 24 h at 4°C, dough life 2 days).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Sale Salt
10	NO	NO

13 mix integrale (con crusca e germe di grano stabilizzato) / wholemeal

Miscela ad alto contenuto di fibre costituita da farina di tipo "0" con l'aggiunta della crusca e del germe, termotrattato per fissare nel tempo le proprietà e caratteristiche organolettiche. Adatta per la produzione di pizze sia in teglia che tonde, conferisce al prodotto finito fragranza e gusto inconfondibili (maturazione 24 h a 4°C, durata impasto 2 giorni).

High fiber content blend consisting of type "0" flour with the addition of bran and germ, after having stabilized them to fix their properties and organoleptic characteristics over time. Suitable for the production of both pan and round pizzas, it gives the finished product an unmistakable fragrance and taste (maturation 24 h at 4°C, dough life 2 days).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Sale Salt
10	NO	NO

15 mix pinsa crock

Miscela fonte di fibre per "pinsa", con farina di grano tenero tipo "0", farina di farro integrale, farina e semola di soia tostata, farina di riso, pasta madre essiccata, malto. La combinazione degli ingredienti conferisce al prodotto finito le tipiche alveolatura, croccantezza e leggerezza, aggiungendo un tocco rustico grazie alla farina di farro integrale (maturazione 36 h a 4°C, durata impasto 3 giorni).

Blend source of fibers for "pinsa", with soft wheat flour type "0", wholemeal spelt flour, toasted soy flour and semolina, rice flour, dried sourdough, malt. The combination of ingredients gives the finished product the typical alveolation, crunchiness and lightness, adding a rustic touch thanks to the wholemeal spelled flour (maturation 36 h at 4°C, dough life 3 days).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Sale Salt
10	NO	NO

16 mix pinsa

Miscela per pinsa tradizionale, composta da farina di grano tenero tipo "0", farina di riso, farina e semola di soia tostata, pasta madre essiccata. La combinazione degli ingredienti permette all'impasto di assorbire acqua in percentuali molto elevate, conferisce al prodotto finito grande leggerezza, una spiccata alveolatura e la caratteristica crosta croccante (maturazione 48 h a 4°C, durata impasto 4 giorni).

Blend for traditional pinsa, composed of soft wheat flour type "0", rice flour, toasted soy flour and semolina, dried sourdough. The combination of the ingredients allows the dough to absorb water in very high percentages, gives the finished product great lightness, a marked alveolation and the characteristic crunchy crust (maturation 48 h at 4°C, dough life 4 days).

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Sale Salt
10	NO	NO



STRAPIZZA 1 KG

Prodotti studiati per ottenere risultati professionali in modo semplice e veloce, ideali in ogni ambiente e situazione.

Products realized to obtain professional results quickly and easily, ideal in any background and situation.

Cereali

Miscela di quattro farine e quattro semi, si ottiene un impasto di tipo scuro molto colorato e aromatico, per prodotti finiti dal gusto ricco e caratteristico.

Blend of four flour and four seeds, the dough obtained is very dark and aromatic, for finished products with rich and characteristic taste.



Rustica

Pensata per la produzione di pizze o focacce dotate di aroma e colore rustici, grazie alla presenza di parte delle crusche e del germe di grano. È ricca di fibre e sali minerali.

Designed for the production of pizzas or focaccias with rustic color and aroma, thanks to the presence of part of the brans and of the germ of grain. It is rich in fiber and mineral salts.



Bella Napoli

Farina professionale per pizza, si presta benissimo anche all'uso domestico. L'aggiunta del lievito madre conferisce un aroma particolare e permette di ottenere pizze o focacce leggere e digeribili, con un'alveolatura regolare.

Professional flour for pizza, it is also perfect for home use. The addition of the mother yeast gives a particular aroma and allows to obtain light and digestible pizzas or focaccias, with regular alveolation.

Gustosa

Miscela speciale con semola rimacinata di grano duro e farina di soia, permette di ottenere pizze e focacce soffici e fragranti, con crosta dorata e gusto intenso e particolare.

Special blend with remilled durum wheat semolina and soy flour, it allows to obtain pizzas and soft and fragrant focaccias, with a golden crust and an intense and particular taste.



Classica

Farina di grano tenero ideata per ottenere un prodotto di alta qualità con impasti diretti permettendo anche ai meno esperti di ottenere impasti facilmente lavorabili e con ottime prestazioni in lievitazione.

Soft wheat flour designed to get a high quality product with direct doughs. It allows even the less experienced to get dough easily workable and with excellent performance in rising.



PRODOTTI DI SERVIZIO

A completamento della gamma STRAPIZZA c'è anche un assortimento di lieviti e spolveri per impasto, ideali per garantire un risultato di qualità professionale.

Complementary products

There is also an assortment of yeasts and powders to complete STRAPIZZA's range of products, ideal solutions that guarantee results worthy of a professional.

Spolvero GROSSO

Strapizza Spolvero Grosso è una semola di grano duro selezionata, grazie alla quale la stesura dell'impasto risulta facile e veloce. Spolvero Grosso sopporta bene le alte temperature e conferisce una croccantezza accentuata alla crosta.

Strapizza Spolvero Grosso is a selected durum wheat semolina, thanks to which adhesion to surfaces almost disappears: results therefore quick and easy. Spolvero Grosso tolerates high temperatures well and gives an accentuated crunchiness to the crust.

Peso confezioni (kg)
Package weight (kg)

1x10



Spolvero XTREMERICE

Strapizza Spolvero Xtremetrice è uno spolvero innovativo costituito da una miscela di farine di riso lavorate per resistere a temperature superiori a 400°C. Permette di ottenere una crosta croccante. Risulta particolarmente indicato nella lavorazione di impasti molto idratati.

Strapizza Spolvero Xtremetrice is an innovative product made up of a blend of rice flour processed to withstand temperatures above 400°C. It allows you to obtain a crunchy; it is particularly suitable for processing very hydrated doughs.

Peso confezioni (kg)
Package weight (kg)

1x10



Spolvero FINE

Strapizza Spolvero Fine è costituito da una semola di grano duro più fine, dà ottimi risultati senza influire in modo importante sulla croccantezza. Spolvero Grosso e Spolvero Fine **possono venire utilizzati anche in miscela**: questa possibilità permette, dopo qualche prova preliminare, di ottenere lo spolvero ideale per incontrare i gusti e le esigenze del singolo professionista.

Strapizza Spolvero Fine consists of a finer durum wheat semolina, it gives excellent results without significantly affecting the crunchiness and tactile sensation of the surface. Spolvero Grosso and Spolvero Fine can also be used in blends: this possibility allows, after a few preliminary tests, to obtain the ideal dusting to meet the tastes and needs of the individual professional.

Peso confezioni (kg)
Package weight (kg)

1x10



PRODOTTI DI SERVIZIO

Lievito secco / dry yeast

Lievito di birra essiccato.
Dose utilizzo: rapporto 1:1 con il lievito fresco.
Dried brewer's yeast. Dose of use: ratio 1:1 with fresh yeast.

Peso confezioni (kg)
Package weight (kg)

0,5x20



Farina di grano tenero maltata

Malto ad alto potere diastatico, coadiuvante tecnologico naturale per prodotti lievitati da forno. Aiuta la maturazione degli impasti e dona una colorazione bruno-dorata ai prodotti finiti.
High diastatic power malt, natural technological adjuvant for leavened baked products. Helps the maturation of the doughs and gives a brown-golden color to the finished products.

Peso confezioni (kg)
Package weight (kg)

0,5x10



Lievito naturale / natural yeast

Lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" essiccato, da aggiungere alla farina per lavorazioni ad impasto indiretto; è possibile impiegarlo in impasti diretti in combinazione con lievito secco, per migliorare l'aroma dei prodotti finiti.
Natural yeast from type "0" wheat flour, dried, to be added to the flour for indirect dough processing. It can be used in direct doughs in combination with dry yeast, to improve the aroma of the finished products.

Peso confezioni (kg)
Package weight (kg)

0,5x10



LA LINEA DEDICATA
AGLI SPECIALISTI
DELLA PIZZA



FarinePerteghella®



Industria Molitoria Perteghella s.a.s.

Via Molino Nuovo, 43 - 46044 Solarolo di Goito MN

Tel. +39 0376 608016



www.perteghella.it