

DENTI DUELLI

FARINE, NATURALMENTE.





Арт. 1423

Мука из мягкой пшеницы ТИП 0
Для выпечки
Сила: W 330-370
Протеины: 14г
Эластичность P / L: 0.50-0.70
Формат: 1кг



Арт. 1420

Мука из мягкой пшеницы типа 00
Для десертов
Сила: W 190-21
Протеины: 10г Эластичность P / L: 0.50-0.70
Формат: 1кг



Арт. 1422

Мука из мягких сортов пшеницы ТИП 00
Для пасты
Сила: W 200-220
Протеины: 9г
Эластичность P / L: 0.50-0.90
Формат: 1кг



Арт. 1417

Для фритюра смесь
Состав: Мука из мягких сортов пшеницы ТИП 0,
мука из твёрдых сортов пшеницы, рисовая
мука, картофельный крахмал
Формат: 1кг



Арт. 1421

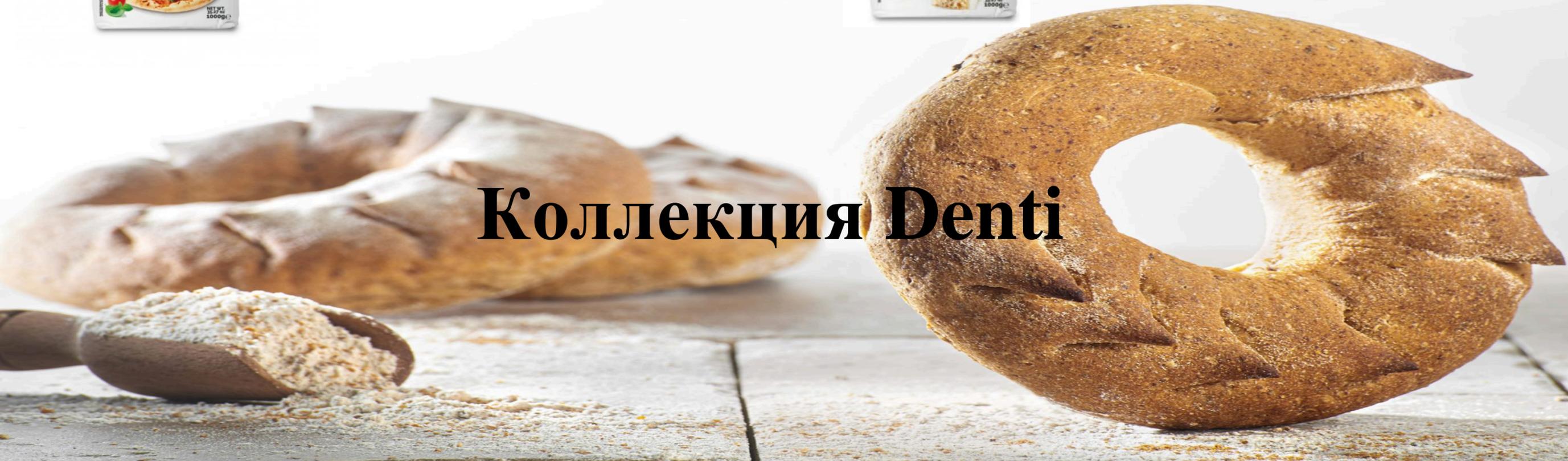
Мука из мягких сортов пшеницы ТИП 0
Для пиццы
Сила: W 250-270
Протеины: 11,8г
Эластичность P / L: 0.50-0.70
Формат: 1кг



Арт. 1419

Мука из мягких сортов пшеницы ТИП 00
Для хлеба
Сила: W 220-250
Протеины: 11г
Эластичность P / L: 0.70-1.00
Формат: 1кг

Коллекция Denti



Мука из твердых сортов пшеницы



Арт. 1431
Семола экстра
Протеины: 12г
Формат: 25кг



Арт. 1429/1430
Мука двойного помола
Протеины: 12г
Формат: 1кг/5кг

Для кондитерских изделий



Арт. 1426

Мука из мягких сортов пшеницы ТИП 00
Паста торты и дольче фритти
Сила: W 270-300
Протеины: 10,5г
Эластичность P / L: 0.80-1.20
Поглощение: -
Формат 12,5кг



Арт. 1427

Мука из мягких сортов пшеницы
ТИП 00
Круасан
Сила: W 360-390
Протеины: 13г
Эластичность P / L: 0.60-0.70
Поглощение: 58-59%
Формат: 12,5кг/25кг



Арт. 1425

Мука из мягких сортов пшеницы ТИП 00
Паста сфолья
Сила: W 330-350
Протеины: 11,0г
Эластичность P / L: 0.55-0.60
Поглощение: 57-58%
Формат: 12,5кг



Арт. 1424

Мука из мягких сортов пшеницы ТИП 00
Фрола
Сила: W 140-160
Протеины: 11г
Эластичность P / L: 0.70-0.80
Поглощение: -
Формат 12,5кг



Арт.

Мука из мягких сортов пшеницы ТИП 00
Кекс
Сила: W 400-430
Протеины: 13г
Эластичность P / L: 0.60-0.75
Поглощение: -
Формат: 12,5кг



Арт. 1428
Мука из мягких сортов
пшеницы ТИП 00
Паста фреска
Сила: W 210-240
Протеины: 10г
Эластичность P / L: 0.70-1.20
Формат 12,5кг/25кг



Мука из мягких сортов пшеницы

Тип 00

Сила: W 300-310

Протеины: 11.5г л

Эластичность P / L: 0.60-0.70

Поглощение: 57%

Формат: 12,5кг/25кг

Пицца вераче



Арт. 1439/1440

Для пиццы



Арт. 1436

Мука из мягких сортов пшеницы ТИП 00

Пицца V

Сила: W 210-240

Протеины: 11г

Эластичность P / L: 0.60-0.80

Поглощение: 56%

Формат: 25кг



Арт. 1437

Мука из мягких сортов пшеницы ТИП 00

Пицца 2

Сила: W 330-340

Протеины: 13.2г

Эластичность P / L: 0.60-0.70

Поглощение: 56-57%

Формат: 25кг



Арт. 1438

Мука из мягких сортов пшеницы ТИП 0

Манитоба пицца

Сила: W 390-410

Протеины: 14.8г

Эластичность P / L: 0.62-0.68

Поглощение: 59%

Формат: 25кг



Без глютена



Арт. 1414

Для тортов

Протеины: 0.5г

Состав: Безглютеновый пшеничный крахмал, сахар, модифицированный кукурузный крахмал, разрыхлители: динатриевый пирофосфат (E 450i), пищевая сода (E500ii), загустители: (гуаровая камедь), эмульгаторы: (E 472b, E477), сироп глюкозы, соевая мука, соль, ароматизаторы, загуститель: (ксантановая камедь)

Формат: 1кг



Арт. 1416

Для хлеба

Протеины: 2.9г

Состав: кукурузный крахмал, рисовая мука, сахар, псиллиевое волокно, клетчатка цикория.

Загустители: гуаровая камедь, мальтодекстрин

Формат: 1кг



Арт. 1413

Для пиццы

Протеины: 2.9г

Состав: пшеничный крахмал, рисовая мука, декстроза, клетчатка цикория, клетчатка подорожника.

Загустители: гуаровая камедь, дрожжевой экстракт.

Формат: 1кг



Арт. 1415

Для сладкой выпечки

Протеины: 5.9г

Состав: картофельная мука, сахар, соевая мука, рисовая мука, клетчатка цикория, псиллиевое волокно, кукурузный крахмал, молоко низкой жирности, морская соль. Загустители: гуаровая камедь, ксантановая камедь

эмульгатор (лецитин), ароматизаторы

Формат: 1кг



Арт. 1412

Для пасты

Протеины: 5.6г

Состав: рисовая мука, кукурузная мука, клетчатка бамбука, клетчатка подорожника, цитрусовая клетчатка.

Загустители: ксантановая камедь

Формат: 1кг



Арт. 1433
Мука из мягких сортов пшеницы ТИП 0
Авана Универсальная
Сила: W 240-260
Протеины: 11г
Эластичность P / L: 0.60-0.70
Поглощение: 56%



Арт. 1434
Мука из мягких сортов пшеницы ТИП 0
Манитоба плюс
Сила: W 500-520
Протеины: 16,5г
Эластичность P / L: 0.70-0.80
Поглощение: 61%



Арт. 1432
Мука из мягких сортов пшеницы ТИП 00
Авана Универсальная
Сила: W 240-260
Протеины: 11г
Эластичность P / L: 0.60-0.70
Поглощение: 56%



Для хлебобулочных изделий



Арт. 1435
Мука из цельного зерна
пшеницы
Интеграле
Сила: W 280-340
Протеины: 12г
Эластичность P / L: >0.80
Поглощение: 57%
Вес: 25кг



Арт. 1467
Мука из мягких сортов
пшеницы тип 1 INFIBRA
Сила: W 290-310
Протеины: 12
Эластичность P / L:
>0.80-1.20
Поглощение:
Вес: 25кг



Арт. 1469
Мука из мягких сортов
пшеницы INFIBRA
INTEGRALE
Сила: W 350
Протеины: 12
Эластичность P / L: >0.70
Поглощение:
Вес: 5кг



Арт.
Мука для пиццы
in fibra ноль+
Сила: W 250
Протеины:
Эластичность P / L:
>0.60
Поглощение:
Вес: 12,5кг



Арт.
Мука для пиццы
in fibra ноль+
Сила: W 340
Протеины: 11гр
Эластичность P / L:
>0.60
Поглощение:
Вес: 12,5кг



Арт.
Мука для пиццы
in fibra мамма
Сила:
Протеины: 11гр
Эластичность P / L:
Поглощение:
Вес: 12,5кг



Арт.
Мука для пиццы
in fibra crokkia
Сила: W 300-370
Протеины: 11гр
Эластичность P / L:
>0.60-0.80
Поглощение:
Вес: 12,5кг



Арт.
Мука для пиццы
in fibra crokkia
integrale
Сила: W 290-350
Протеины: 11гр
Эластичность P / L:
>0.60-0.80
Поглощение:
Вес: 12,5кг

1. Nerissima

Состав: Мука мягких сортов тип 0, мука мягких сортов тип 1, ржаная, семена кунжута, семена подсолнечника, семена льна, овсяная мука, клейковина мягких сортов пшеницы, солодовая ячменная мука, поджаренная зародышевая часть зерен мягких сортов пшеницы, декстроза, солодовая пшеничная мука, агент обработки муки: e300, альфа-амилаза

Сила: W 320-340

Протеины: 13,6г

Вес: 10кг

Артикул: 1418

2. Chia&Semi

Состав: мука из мягкой пшеницы типа 1, мука из твердой пшеницы, семена чиа, семена подсолнечника, семена кунжута, семена тыквы и овсяных хлопьев

Вес: 10 кг

3. Cereali&Semi

Смесь злаковая с мукой типа 1, поджаренные и измельченные зародыши пшеницы, водоросли спирулины (суперпродукты), семена кунжута и подсолнечник.

Вес: 5кг/10кг

6. Infibra saraceno & Semi

Состоит из мягкой пшеничной муки типа 0, цельнозерновой гречневой муки, цельнозерновой муки, овсяной муки, льняного семени, семян подсолнечника, отрубей из мягкой пшеницы. Эта богатая смесь позволяет получить готовый продукт, богатый клетчаткой, с исключительным вкусом и безошибочным вкусом. Семена льна и подсолнечника являются важным растительным источником жирных кислот Omega3

Вес: 10кг

7. Faro&Faro

Для изысканных хлебобулочных изделий FARRO & FARRO имеет потрясающую смесь зерен, богатую легко усваиваемым белком. Это полуфабрикат, состоящий из муки фарро и сушеных натуральных дрожжей. Эта смесь позволяет получить легкие, ароматные и сильно усваиваемые хлебцы и пиццы

Вес: 10кг

8. Multicereali

Состав: пшеничная мука типа "0", пшеничная мука из мягкой пшеницы, овес, кукуруза, ячмень, рожь, жареная соевая крупа, кунжут, подсолнечное и льняное семя

Вес: 10кг



4. Curcuma, zenzero & semi di papavero

К важным питательным свойствам муки INFIBRA и зародышей пшеницы, содержащихся в ней, добавляются исключительные свойства куркумы и имбиря, которые вместе увеличивают их потенциал, придавая нашему организму множество отличных противовоспалительных и антиоксидантных веществ. Семена мака также являются богатым источником жира и белка, а также ценным запасом марганца, кальция, линолевой кислоты (Омега-6) и витамина Е. идеально подходит для вкусных и ценных хлебобулочных изделий с пряностями.

Вес: 5кг/10кг

5. Faro Integrale

Состоит из муки из мягкой пшеницы типа 1, цельнозерновой муки, высушенных натуральных дрожжей из мягкой пшеницы, поджаренных зародышей пшеницы. Сбалансированная дозировка ингредиентов позволяет получить пиццу хлеб с высоким содержанием клетчатки. Благодаря зародышам пшеницы можно использовать меньшее количество масла на основе этой муки.

Вес: 10кг



FARINA BIOLOGICA

Мягкая пшеничная мука типа "0"

Производится путем измельчения зерна, сертифицированного органического сельского хозяйства.

Сырье, все итальянского происхождения, тщательно отбирается в соответствии с критериями качества, безопасности и биоразнообразия и измельчается сохраняя качество и все компоненты без добавок, консервантов и стабилизаторов.

Формат: 25кг

