



PREPARATI SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

La linea di preparati senza glutine e senza lattosio Dallagiovanna è ideale per gli intolleranti al glutine, i celiaci, per chi segue regimi alimentari alternativi o semplicemente desidera variare la propria dieta. Miscele facili da usare e proposte nelle varianti per pane&pizza, pasta fresca - anche integrale - per torte&biscotti, per dolci lievitati e per dolci fritti. All'interno, la qualità firmata Dallagiovanna: materie prime accuratamente selezionate e una grande attenzione alla ricerca, per creare prodotti gustosi sia nei laboratori professionali che a casa tua.

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



SPECIALE PER PASTA FRESCA - Versione senza glutine de La Triplozero

Una miscela che non ingriscisce e si conserva a lungo senza cambiamenti nelle proprietà organolettiche. È adattabile alla pastorizzazione e a lente essiccazioni e necessita un'umidità più elevata rispetto alle farine tradizionali. Adatta sia per lavorazioni manuali che con le macchine, è utilizzabile senza "accorgimenti" anche in estrusione.

INGREDIENTI: Amido di mais, farina di riso pregelatinizzata, fecola di patate, **latte** scremato in polvere, proteine del **latte**, addensante: gomma di guar, destrosio, addensante: idrossi-propil-metil-cellulosa.

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



SPECIALE PER PANE&PIZZA

La soluzione per unire gusto e lavorabilità

Semplice e veloce, permette di ottenere pizza e pane in poco tempo, senza rinunciare alla qualità del prodotto finito. La miscela regala grande plasticità all'impasto, un'ottima tenuta in lievitazione e un apprezzabile aumento del volume in cottura. Il pane e la pizza ottenuti avranno poi una mollica ben strutturata e, quel che più conta, uno splendido sapore.

INGREDIENTI: Amido di mais, fecola di patate, amido di tapioca, **latte** scremato in polvere, farina di riso, addensante: cellulosa in polvere, destrosio, fibra vegetale, sale, addensante: idrossi-propil-metil-cellulosa.

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



SPECIALE PER TORTE&BISCOTTI - Per soddisfare il palato in modo salutare

Una miscela pensata specificatamente per la produzione di torte, biscotti, frollini. Ha il corretto tenore proteico e regala all'impasto una buona lavorabilità e una resa ottimale. In questo modo, il prodotto finito avrà leggerezza e fragranza, friabilità e consistenza allo stesso tempo.

INGREDIENTI: Amido di mais, fecola di patate, farina di mais, farina di riso, farina di pisello, **latte** scremato in polvere, fibra vegetale.

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.



SPECIALE PER DOLCI FRITTI - Profumi e sapori della nostra terra

Una miscela ideale per creare una delle tradizioni italiane per eccellenza: i dolci fritti, dalle ricette di carnevale a quelle di pasticceria locale. Il prodotto finito sarà caratterizzato da un'ottima fragranza e da un gusto unico.

INGREDIENTI: Amidi, farina di riso, zucchero, fibre vegetali, addensante: gomma di xanthan, **latte** in polvere, agente lievitante: bicarbonato di sodio.

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.



SPECIALE PER DOLCI LIEVITATI - Il gusto delle feste per tutto l'anno

Un prodotto unico nel suo genere, per la realizzazione di grandi lievitati (panettone, pandoro e colomba) e l'applicazione poi tutto l'anno per produrre ricette di brioche e cornetti con le tecniche moderne.

INGREDIENTI: Amidi, farina di riso, zucchero, **latte** in polvere, fibre vegetali, addensanti: farina di semi di guar, carbossi-metil-cellulosa.

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.





SPECIALE PER PASTA FRESCA

Una miscela che non ingrigisce e si conserva a lungo senza cambiamenti nelle proprietà organolettiche. È adattabile alla pastorizzazione e a lente essiccazioni e necessita un'umidità più elevata rispetto alle farine tradizionali. Adatta sia per lavorazioni manuali che con le macchine, è utilizzabile senza "accorgimenti" anche in estrusione.

INGREDIENTI: Farina di riso, farina di mais, emulsionante: lecitina di girasole, fibre vegetali.

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, Emulsifier: sunflower lecithin, vegetable fibres.



SPECIALE PER PANE&PIZZA - La soluzione per unire gusto e lavorabilità

Semplice e veloce, permette di ottenere pizza e pane in poco tempo, senza rinunciare alla qualità del prodotto finito. La miscela regala grande plasticità all'impasto, un'ottima tenuta in lievitazione e un apprezzabile aumento del volume in cottura. Il pane e la pizza ottenuti avranno poi una mollica ben strutturata e, quel che più conta, uno splendido sapore. **INGREDIENTI:** Amidi, farina di riso, fibre vegetali, addensante: cellulosa in polvere, proteine vegetali, destrosio, addensante: idrossi-propil-metil-cellulosa, estratto di lievito.

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.



SPECIALE PER CREPES, WAFFLES&PANCAKES - Semplice da lavorare, per dolci leggeri e fragranti

Un preparato semplice da utilizzare, che permette di ottenere crêpes, waffles e pancakes in poco tempo. Ideale anche per la realizzazione di torte e biscotti senza glutine e senza lattosio.

Grazie alla presenza della farina di sorgo, il prodotto risulterà leggero e fragrante, donando all'impasto un colore e un gusto rustico.

INGREDIENTI: Farina di sorgo, farina di riso, amidi, sale, addensante: gomma di xanthan.

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.