



MISCELE PER USO PROFESSIONALE

Oltre il grano: una linea di miscele professionali studiate e bilanciate dai Maestri e Tecnici dell'Arte Bianca.

Farine di grano tenero tipo 00 e/o grano duro, con l'aggiunta di diversi cereali e semi per conferire facilità di utilizzo, ottime performance in cottura e unicità agli impasti, permettendo ai professionisti nuovi traguardi di fragranza e gusto.

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

La ricchezza degli ingredienti denota la particolarità di questa miscela innovativa ideale per la realizzazione di pizze, pani e focacce.

Denominata così perché è la più ricca di cereali, legumi e semi: **sesamo**, segale, avena, lino, quinoa, amaranto, germe di **grano**, orzo e tanti altri, altresì fonte di fibre, dalla quale si generano prodotti armonici e ricchi di gusto.

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

Miscela specifica per la produzione di focaccia e pizza alta in teglia, un vero *best-seller* Dallagiovanna. I prodotti realizzati con questo mix sono leggerissimi benché molto sviluppati, dal gusto piacevolmente delicato ed estremamente digeribili.

Utilizzandola correttamente, questa miscela darà vita a pizze e focacce alte perfettamente soffici e profumate.

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

Miscela per pizza costituita da farina di **grano** tenero tipo "00", alla quale vengono sapientemente miscelati la semola di **grano** duro, che esalta le ottime caratteristiche reologiche ed il germe di **grano** vitale, che apporta sapore e fragranza e che rappresenta la parte più nobile e ad alto valore nutritivo del chicco. Si otterranno pizze fragranti, connotate da un gusto unico.

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

Miscela equilibrata speciale per prodotti da forno digeribili, dal gusto intenso, capace di rendere gli impasti ben lavorabili e con ottime performance in cottura.

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

Miscela studiata appositamente per la realizzazione della tipica Pinsa romana. Il prodotto finito avrà un gusto connotato e deciso, con note di sapore della tradizione, per la presenza della farina di **soia** e di riso. Allo stesso tempo sarà un prodotto unico, grazie alla preziosa aggiunta del Tritordeum, cereale rivoluzionario dalle mille proprietà, incrocio naturale tra **grano** duro e **orzo** selvatico.

L'ingrediente aggiunto per esaltare le qualità del prodotto finito è il congelamento.

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

Questa miscela è stata studiata appositamente per la produzione di pizza in pala e pizza alla romana. Testata dai nostri Maestri, vanta un'ottima lavorabilità ed un buon assorbimento. I prodotti realizzati con questo mix avranno una superficie croccante, friabile al palato; all'interno saranno caratterizzati da un'alveolatura ben sviluppata.

L'ingrediente aggiunto per esaltare le qualità del prodotto finito è il congelamento.

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

Questa miscela è stata studiata per la realizzazione di pani rustici.

Gli ingredienti selezionati permettono di ottenere prodotti ben sviluppati, profumati e dal tipico colore scuro, grazie alla presenza di semi di girasole, semi di lino, **segale**, **orzo**, **avena**, semi di **sesamo**, **lievito naturale** e **malto**.

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

Miscela per pizza costituita da farina di **grano** tenero tipo "00", alla quale vengono aggiunti il germe di **grano** vitale – che apporta sapore e fragranza e che rappresenta la parte più nobile e ad alto valore nutritivo del chicco – e l'avena, fonte di benessere che, grazie ai betaglucani, ottimizza il senso di sazietà e possiede un'elevata attività probiotica, macronutrienti energetici, minerali e vitamine. Questa miscela permette di ottenere pizze croccanti, ricche di fibre e dal gusto unico.

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

Questa miscela è ricca di fibre e di minerali essenziali, grazie alla presenza di diversi cereali e semi: farina di **grano** tenero tipo "00", farina di farro, segale integrale, **soia**, avena, germe di **grano** vitale, orzo. Permette di esaltare il gusto, i profumi e i colori, rendendo gli impasti ben lavorabili, dalle ottime performance anche in cottura.

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

Miscela ideale per la realizzazione di pizza: la **soia** e il germe di **grano** vitale, ingredienti fondamentali per questa ricetta, permettono di ottenere impasti croccanti, esaltandone il profumo e il colore armonico.

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

