

"Qualità è soddisfare le necessità del cliente e superare le sue stesse aspettative continuando a migliorarsi".



### Certificazioni

Ci rende particolarmente fieri aver ottenuto questa certificazione qualitativa nella sezione "HIGHT LEVEL".



### Qualità

È per noi motivo di orgoglio la qualtà dei nostri prodotti, le loro caratteristiche e la loro affidabilità.



#### Costanza

Caratteristica della nosta azienda è la costanza del prodotto che forniamo, nelle diverse fasi di lavorazione, i nostri controlli ci permettono di avere elevati standard qualitativi.



#### Servizio

La nostra azienda pone molta attenzione alle richieste dei nostri clienti.

Abbiamo anche la possibilità di creare farine con specifiche caratteristiche, per usi industriali di altissimo dettaglio tecnico.









# Farina rossa



Codice: 03F140S001



Codice: 03F140S010



Codice: 03F140S025

### 00' Autentica

La nostra farina rossa, dedicata ai pizzaioli più esperti, è stata ideata per coloro che prediligono la lavorazione lenta dell'impasto, è adatta a lunghe lievitazioni, superiore alle 24 ore.

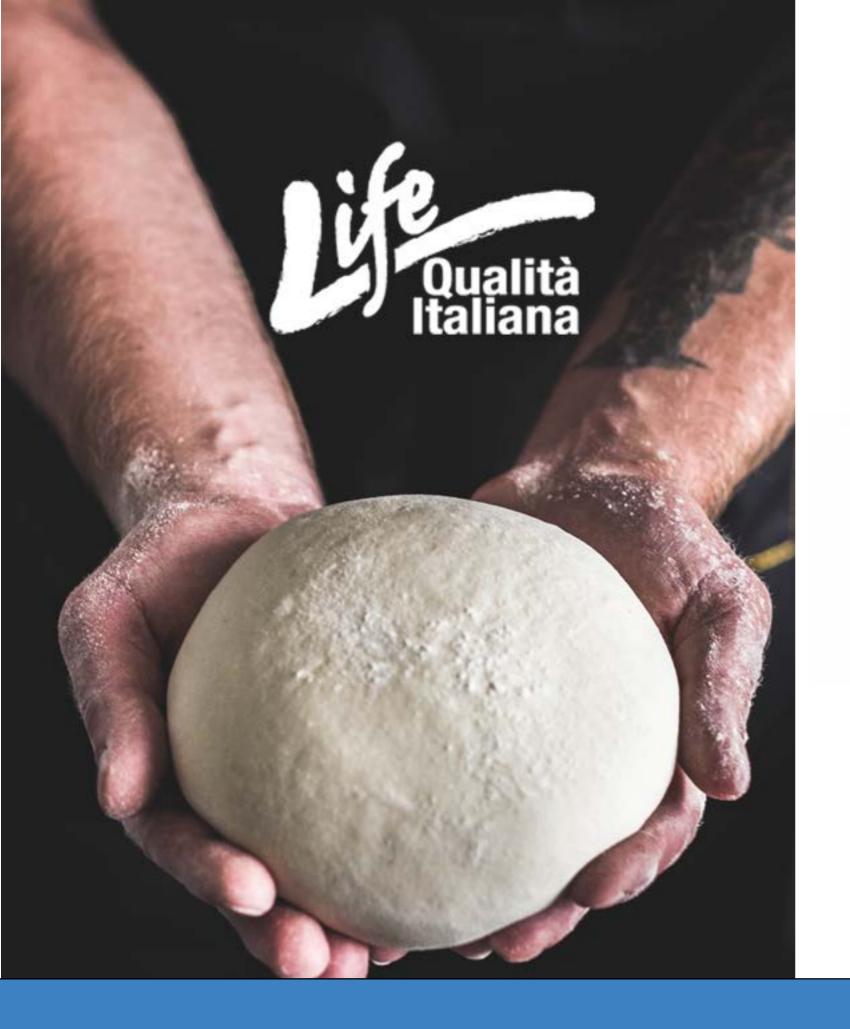
L'elasticità che la caratterizza le permette di essere stesa facilmente senza strappi. Inoltre questa farina assorbe molta acqua.

### Ideale per:

Pizza napoletana tradizionale e pizza al tegamino

### Disponibile in sacchetti da:

1kg - 10kg - 25kg



# Farina blu

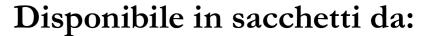
### 00' Media

La nostra farina blu, farina di grano tenero, è la più equilibrata, è adatta a tutte le tipologie di pizze e focacce.

Richiede 24 ore di lievitazione.

### Ideale per:

Tutte le tipologie di pizze e focacce



1kg - 10kg - 25kg



Codice: 03F110S001



Codice: 03F110S010



Codice: 03F110S025



### Farina verde

### 00' Veloce

La nostra farina verde, di grano tenero di tipo "00", è stata selezionata perché possa esprimere il massimo gusto in brevi tempi di lavorazione, dalle 2 alle 8 ore.



Codice: 03F100S001

### Ideale per:

Una pizza sottile e croccante, pizza in teglia e focacce.



Codice: 03F100S010

### Disponibile in sacchetti da:

1kg - 10kg - 25kg



Codice: 03F100S025



Contatti

Email: info@qualitaitaliana.srl Telefono: +39 347 597 4905 Sede: Via Menuccio Ruini 74/L Seguici anche sui social





info@qualitaitaliana.srl