



Life

Qualità Italiana

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

Life

Qualità Italiana

Certificazioni

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



Qualità

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



Costanza

Caratteristica della nostra 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.



Life
**Qualità
Italiana**



Le nostre farine per la pizza

Life
Qualità
Italiana

Farina rossa

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



Codice: 03F140S001



Codice: 03F140S010



Codice: 03F140S025

Life
Qualità
Italiana

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.



Codice: 03F110S001



Codice: 03F110S010



Codice: 03F110S025

Ideale per:

Tutte le tipologie di pizze e focacce

Disponibile in sacchetti da:

1kg - 10kg - 25kg

Life
Qualità
Italiana

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



Codice: 03F100S010



Codice: 03F100S025

Ideale per:

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

Disponibile in sacchetti da:

1kg - 10kg - 25kg



Life
**Qualità
Italiana**

**IFS**
Broker

Contatti

Email: info@qualitaitaliana.srl

Telefono: +39 347 597 4905

Sede: Via Menuccio Ruini 74/L

Seguici anche sui social



Life
**Qualità
Italiana**

info@qualitaitaliana.srl