



## WEISSMEHL TYP 400 | TIPO 00

### Eigenschaften

Ideales Weizenmehl für die Herstellung von Teigen mit langer Triebführung. Dieses Mehl zeichnet sich durch seine ausserordentliche Stabilität aus und eignet sich ideal für die Herstellung von Teigen mit indirekter Triebführung, die über 48 Stunden im Kühlschrank gelagert werden.

### Endprodukt/Pizza

Mit dem Einsatz des Mehls Tipo 00 wird die original italienische Pizza kreiert, die sich durch knusprige Eigenschaften und ein angenehmes Mundgefühl auszeichnet.

### Zusammensetzung

Weizenmehl

**Artikel 5kg**  
20023403 | Typ 400 | Tipo 00

**Artikel 25kg**  
50014288 | Typ 400 | Tipo 00



## WEISSMEHL TYP 550 | TIPO 0

### Eigenschaften

Ein Weizenmehl Tipo 0 für die Herstellung von Teigen mit langer Triebführung. Dieses Mehl eignet sich ideal für die Herstellung von Teigen mit indirekter Triebführung, die bis zu 48 Stunden im Kühlschrank gelagert werden. Leicht formbare Pizzateige, einfach in der manuellen wie auch maschinellen Handhabung.

### Endprodukt/Pizza

Ein leicht brotiger, aber dennoch knusprig-knackiger Pizzaboden, der in bester Weise die Wünsche der anspruchsvollen Pizzakundschaft abdeckt.

### Zusammensetzung

Weizenmehl

**Artikel 25kg**  
50013988 | Typ 550 | Tipo 0



## HALBWEISSMEHL TYP 720 | TIPO 1

### Eigenschaften

Mit diesem Pizzamehl Tipo 1 weisen die Teige eine angenehme Elastizität auf. Die ausgerollten Teige behalten ihre Form und erhalten eine tolerante Stabilität. Dieses Weizenmehl eignet sich ideal für die direkte Anwendung mit kurzer Triebführung. Ein Pizzamehl für den täglichen Gebrauch zur Kreation einer kulinarisch hochstehenden Pizza.

### Endprodukt/Pizza

Das Pizzamehl für die häufige Anwendung mit einem angenehmen Effekt auf das Endprodukt. Die Pizza zeichnet sich durch ein angenehmes weich-brotiges Bissverhalten aus.

### Zusammensetzung

Weizenmehl

**Artikel 25kg**  
50013866 | Typ 720 | Tipo 1



	PIZZAMEHL PRIMA LA FARINA	PIZZAMEHL PIZZA GRANO DURO (12,5 KG)	PIZZAMEHL PIZZA NOSTRANA (12,5 KG)	PINSAMEHL Pinsa ROMANA (12,5 KG)	PIZZAMEHL TYP 720 TIPO 1	WEISSMEHL TYP 400 TIPO 00	WEISSMEHL TYP 550 TIPO 0	HALBWEISSMEHL TYP 720 TIPO 1
--	---------------------------------	---	---	---	--------------------------------	---------------------------------	--------------------------------	------------------------------------

Einheiten/Nr.								
25 kg	50014585			50015187		50014288	50013988	50013866
10 kg					20022771			
5 kg						20023403		
2,5 kg		20023784	20023782	20023783				
vegan		VEGAN	VEGAN	VEGAN				
Verarbeitung manuell	●	●	●	●	●	●	●	●
maschinell	●	●	●	●	●	●	●	●
Teiglagerzeit in Stunden	72	48	24	48+	24	48+	48	24
Konsistenz knackig	●	●	●	●	●	●	●	●
knusprig	●	●	●	●	●	●	●	●
weich	●	●	●	●	●	●	●	●
brotig	●	●	●	●	●	●	●	●

BEST

# PIZZA

IN TOWN



VON DER MÜHLE  
IN DIE PIZZERIA



## PIZZAMEHL TYP 720 | TIPO 1

### Eigenschaften

Mit diesem Pizzamehl Tipo 1 weisen die Teige eine angenehme Elastizität auf. Die ausgerollten Teige behalten ihre Form und überzeugen in ihrer Toleranz und Stabilität.

Dieses Weizenmehl eignet sich ideal für die direkte Anwendung. Der Teig lässt sich aber bis zur Verarbeitung auch problemlos 24 Stunden in der Kühlung lagern. Ein Pizzamehl für den täglichen Gebrauch mit einem angenehmen Effekt auf das Endprodukt.

### Endprodukt/Pizza

Die Pizza hebt sich durch das weich-brottige Bissverhalten ab. Die Pizzaböden haben eine caramelfarbene Krume und geben einen angenehm verführerischen Pizzaduft ab.

### Zusammensetzung

Weizenmehl

### Artikel 10kg

20022771 | Typ 720 | Tipo 1



## PIZZAMEHL PRIMA LA FARINA

### Eigenschaften

Dieses erstklassige Pizzamehl hat einen sehr hohen Protein- und Feuchtklebergehalt. Es eignet sich hervorragend für eine lange Teiglagerung von bis zu 72 Stunden und zeichnet sich durch seine ausserordentliche Stabilität aus.

### Endprodukt/Pizza

Mit dem Pizzamehl PRIMA LA FARINA entsteht ein Pizzaboden, der Knusprigkeit und Weichheit perfekt kombiniert. Der Primus unter den Pizzamehlen für Genuss auf höchstem Niveau.

### Zusammensetzung

Weizenmehl | Weizenkleber | Gerstenmalzmehl

### Artikel 25kg

50014585



## PIZZAMEHL PIZZA GRANO DURO

### Eigenschaften

Ein Mehl, wie man es aus der traditionellen italienischen Pizzaherstellung kennt, das dem typischen Weizenmehl «semola» ähnelt. Ein grosser Vorteil für Pizzabäcker:

Der Teig eignet sich für die direkte Verarbeitung, kann aber auch bis zu 48 Stunden kühl gelagert werden. Sehr gute Verarbeitungseigenschaften gepaart mit hoher Lagerstabilität machen dieses Mehl zu einem verlässlichen Partner der Pizzabäcker.

### Endprodukt/Pizza

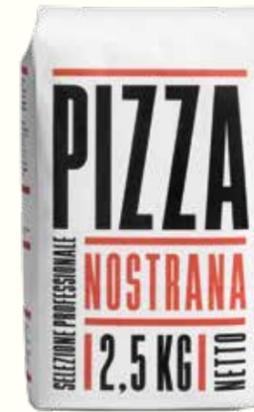
Die ideale Pizza auf der Basis eines luftig-knackigen Pizzabodens mit einem rustikalen crispy Biss. Genuss pur.

### Zusammensetzung

Weizenmehl | Hartweizengriess  
Trockenhefe (inaktiv) | Gerstenmalzmehl

### Artikel 2,5kg

20023784 | VEG



## PIZZAMEHL PIZZA NOSTRANA

### Eigenschaften

Mit dem Pizzamehl NOSTRANA befindet sich ein wahrer Klassiker unter unseren Pizzamehlen. Die inaktive Hefe macht den Pizzateig dehnbar, leicht formbar und dennoch stabil – ideal für die manuelle Bearbeitung durch einen erfahrenen Pizzabäcker. Verwenden Sie dieses Mehl für die direkte Verarbeitung oder lagern Sie den Teig bis zu 24 Stunden im Kühlbereich.

### Endprodukt/Pizza

Gutes Triebverhalten. Ergibt luftig-leichte Pizzas mit angenehm weichem Biss. Ideal für die Herstellung der originalen Pizza napoletana.

### Zusammensetzung

Weizenmehl | Trockenhefe (inaktiv) | Gerstenmalzmehl

### Artikel 2,5kg

20023782 | VEG



## PINSAMEHL Pinsa ROMANA

### Eigenschaften

Die Pinsa unterscheidet sich von der herkömmlichen Pizza durch den Anteil Soja- und Reismehl und die dadurch hohe Wasseraufnahme (Wasseranteil TA195). Der Pinsaboden wird ohne Belag vorgebacken und erst danach mit Zutaten belegt. Vorteilhaft ist dabei, dass die vorgebackenen Böden auch auf Vorrat für den Tiefkühler produziert werden können.

### Endprodukt/Pinsa

Pinsaböden sind sehr luftig, locker und zeichnen sich durch ihre Knusprigkeit aus.

### Zusammensetzung

Weizenmehl | Reismehl | Sojamehl | Weizenkleber  
getrockneter Sauerteig | Trockenhefe (inaktiv)

### Artikel 2,5kg

20023783 | VEG

### Artikel 25kg

50015187 | VEG



**MICHAEL WINET**  
+41 (0)79 153 25 01  
Deutschschweiz



**GUY HERRBACH**  
+41 (0)79 890 25 75  
Westschweiz

## SWISSMILL KONTAKT

### Haben Sie Fragen zu unseren Mehlen für Pizza und Pinsa?

Oder möchten Sie sich über unsere anderen Mehle informieren? Unsere Spezialisten beraten Sie gerne.

### Swissmill

Division der Coop Genossenschaft  
Sihlquai 282, Postfach CH-8037 Zürich  
www.swissmill.ch