FARINE BLANCHE
TYP 400 | TIPO 00

Caractéristiques
Cette farine de blé est idéale pour les pâtes à conduite longue. D'une stabilité remarquable, elle convient parfaitement pour la confection de pâtes à conduite indirecte conservées plus de 48 heures au réfrigérateur.

Produit fini/pizza
La «Tipo 00» est la farine parfaite pour confectionner une vraie pizza italienne, croustillante et agréable à déguster.

Composition
Farine de blé

Article de 5kg
20023403 | Typ 400 | Tipo 00

Article de 25kg
50014288 | Typ 400 | Tipo 00

FARINE BLANCHE
TYP 550 | TIPO 0

Caractéristiques
La farine de blé Tipo 0 est destinée aux pâtes à conduite longue. Elle convient parfaitement pour la confection de pâtes à conduite indirecte conservées jusqu'à 48 heures au réfrigérateur. Les pâtes à pizza sont faciles à travailler, aussi bien à la main qu'à la machine.

Produit fini/pizza
Avec une texture rappelant un peu celle du pain quoique croustillante voire craquante, la pâte une fois cuite comblera les amateurs de pizzas les plus exigeants.

Composition
Farine de blé

Article de 25kg
50013988 | Typ 550 | Tipo 0

FARINE MI-BLANCHE
TYP 720 | TIPO 1

Caractéristiques
Cette farine à pizza donne à la pâte une agréable élasticité. Celle-ci conserve sa forme une fois abaissée, offrant à la fois tolérance et stabilité. La Tipo 1 est idéale pour les pâtes à conduite courte destinées à être utilisées de suite. Parfaite pour tous les jours, elle permet de préparer des pizzas d'excellente qualité.

Produit fini/pizza
Cette farine à pizza, destinée aux usages fréquents, donne une note plaisante au produit fini.
La pâte cuite se distingue par une texture agréablement moelleuse, comparable à celle du pain.

Composition
Farine de blé

Article de 25kg
50013866 | Typ 720 | Tipo 1

	FARINE À PIZZA PRIMA LA FAARINA	FARINE À PIZZA PIZZA GRANO DURO	FARINE À PIZZA PIZZA NOSTRANA	FARINE À PINSA PINSA ROMANA	FARINE À PIZZA TYP 720 TIPO 1	FARINE BLANCHE TYP 400 TIPO 00	FARINE BLANCHE TYP 550 TIPO 0	FARINE MI-BLANCHE TYP 720 TIPO 1
Unités/N°								
25 kg	50014585			50015187		50014288	50013988	50013866
10 kg					20022771			
5 kg						20023403		
2,5 kg		20023784	20023782	20023783				
végane		VEGAN	VEGAN	VEGAN				
Transformation à la main	●	●	●	●	●	●	●	●
à la machine	●	●	●	●	●	●	●	●
Durée de conservation de la pâte heures	72	48	24	48+	24	48+	48	24
Consistance craquante	●	●	●	●	●	●	●	●
croustillante	●	●	●	●	●	●	●	●
moelleuse	●	●	●	●	●	●	●	●
comme du pain	●	●	●	●	●	●	●	●

BEST

PIZZA

IN TOWN

DU MOULIN
À LA PIZZERIA

FARINE À PIZZA
TYP 720 | TIPO 1

Caractéristiques
Cette farine à pizza donne à la pâte une agréable élasticité. Celle-ci conserve sa forme une fois abaissée et se distingue à la fois par sa tolérance et sa stabilité. La Tipo 1 est une farine de blé idéale pour les pâtes destinées à être utilisées de suite, même si celles-ci peuvent être conservées jusqu'à 24 heures au frais avant utilisation. Parfaite pour tous les jours, elle donne une note particulièrement plaisante au produit fini.

Produit fini/pizza
La pâte cuite se distingue par une texture agréablement moelleuse sous la dent, comparable à celle du pain, avec une mie couleur caramel et une appétissante odeur de pizza.

Composition
Farine de blé

Article de 10kg
20022771 | Typ 720 | Tipo 1

FARINE À PIZZA
PRIMA LA FARINA

Caractéristiques
Cette farine à pizza de première qualité est très riche en protéines et en gluten humide. Elle se distingue par une stabilité remarquable et permet de conserver la pâte jusqu'à 72 heures.

Produit fini/pizza
La pâte cuite allie à la perfection croustillant et moelleux. La PRIMA LA FARINA est la meilleure des farines à pizza, gage d'une expérience gustative de haut vol.

Composition
Farine de blé | gluten de blé | farine de malt d'orge

Article de 25kg
50014585

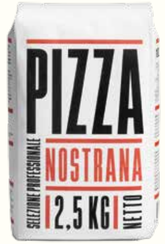
FARINE À PIZZA
PIZZA GRANO DURO

Caractéristiques
Cette farine, utilisée traditionnellement pour la confection de pâte à pizza en Italie, n'est pas sans rappeler la fameuse farine de semoule de blé. Les pizzaiolos l'apprécieront: elle est idéale pour les pâtes destinées à être utilisées de suite, même si celles-ci peuvent être conservées jusqu'à 48 heures au frais. Offrant de très bonnes propriétés de transformation et une grande stabilité pendant le stockage, c'est une valeur sûre.

Produit fini/pizza
La pâte une fois cuite, avec sa texture rustique à la fois aérée et craquante, est le gage d'une pizza réussie pour un moment de pur plaisir.

Composition
Farine de blé | semoule de blé dur
Levure sèche (inactive) | farine de malt d'orge

Article de 2,5kg
20023784 | VEG



FARINE À PIZZA
PIZZA NOSTRANA

Caractéristiques
La farine Pizza Nostrana fait figure de classique parmi nos farines à pizza. La levure désactivée qu'elle contient rend la pâte extensible et facile à travailler sans nuire à sa stabilité. C'est la farine idéale pour les pizzaiolos expérimentés qui travaillent la pâte à la main. La pâte peut être directement transformée ou conservée jusqu'à 24 heures au frais.

Produit fini/pizza
La pâte affiche une bonne tenue pendant la levée. Une fois cuite, elle présente une texture légère et aérée, agréablement moelleuse à la dégustation. Cette farine est parfaite pour préparer la vraie pizza napolitaine.

Composition
Farine de blé | levure sèche (inactive)
farine de malt d'orge

Article de 2,5kg
20023782 | VEG

FARINE À PINSA
PINSA ROMANA

Caractéristiques
La farine à pinsa se distingue de la farine à pizza par sa teneur en farine de soja et de riz, qui garantit une meilleure absorption de l'eau (taux d'hydratation de 95%). La pâte est cuite sans garniture. Avantage: les fonds peuvent être produits à l'avance et congelés.

Produit fini/pinsa
La pâte cuite est très aérée et légère, mais ne manque pas de croustillant.

Composition
Farine de blé | farine de riz | farine de soja | gluten de blé
Levain sec | levure sèche (inactive)

Article de 2,5kg
20023783 | VEG

Article de 25kg
50015187 | VEG

MICHAEL WINET
+41 (0)79 153 25 01
Suisse alémanique

GUY HERRBACH
+41 (0)79 890 25 75
Suisse romande

SWISSMILL
CONTACT

Avez-vous des questions sur nos farines à pizza et à pinsa?
À moins que vous ne souhaitiez en savoir plus sur nos autres farines? Nos spécialistes se feront un plaisir de vous informer et de vous conseiller.

Swissmill
Division de Coop Société Coopérative
Sihlquai 282, case postale CH-8037 Zurich
www.swissmill.ch