

# FARINE PER PIZZA



**DENTI**   
FARINE, NATURALMENTE.

# "Anima di Grano"

Una selezione completa e diversificata: 10 tipologie capaci di adattarsi ad ogni "idea" di pizza, arricchendo senza alterare il risultato, garantendo stabilità e ripetibilità dell'impasto.

*A complete and diversified selection: 10 types of flours that can adapt to any "idea" of pizza, enriching without altering the result, ensuring stability and repeatability of the dough.*



**FAST:** lievitazione da 4 a 8 ore

Farine per pizza ideali per la preparazione di impasti diretti di breve durata o che richiedono una lievitazione fino a 8 ore. Le farine Anima di Grano, FAST, sono ottenute da un'attenta selezione di grani italiani ed esteri, accuratamente miscelati per garantire la costanza del prodotto. Il buon contenuto di glutine rende queste farine versatili e ideali per la preparazione di pizza italiana al piatto, pizza in teglia e focacce. Disponibili in formato da 25kg.

*Flours ideal for the preparation of pizzas with direct dough with fast rising time up to 8 hours. The "Anima di Grano" flours, FAST, are obtained from a selection of Italian and foreign grains, carefully blended to ensure the consistency of the final product. The good content of gluten makes these flours very versatile, ideal for the preparation of Italian pizza, pan pizza and focaccia.*

*Available in package of 25kg*



**MIDI:** lievitazione da 10 a 18 ore

Farine per pizza ideali per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione dalle 10 alle 18 ore. Le farine Anima di Grano, MIDI, sono ottenute dall'accurata selezione di grani esteri con alto contenuto proteico per garantire un'ottima stabilità e un alto assorbimento di liquidi, favorendo l'estensibilità ottimale. Queste farine sono ideali per la preparazione di pizza italiana al piatto, pizza al metro, pizza in teglia, pizza in pala alla romana e focacce.

Disponibili in formato da 25kg.

*Flours ideal for the preparation of pizzas with direct dough with medium rising time from 10 to 18 hours. The "Anima di Grano" flours, MIDI, are obtained from a selection of Italian and foreign grains, carefully blended to ensure the consistency of the final product. The good content of gluten makes these flours very versatile, ideal for the preparation of Italian pizza, pan pizza and focaccia. Ideal als for strengthening other flours.*

*Available in package of 25kg*



**SLOW:** lievitazione da 18 a 24 ore

Farine per pizza ideali per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione oltre le 18 ore. Le farine Anima di Grano, SLOW, sono ottenute dall'accurata selezione di grani esteri per conferire l'elevato contenuto proteico indispensabile per favorire l'estensibilità necessaria per impasti con lunghi tempi di maturazione. Queste farine sono consigliate per la preparazione di pizza italiana al piatto, pizza al metro, pizza in teglia e per impasti ad alta idratazione. Ideali anche per il rinforzo di altre farine.

Disponibili in formato da 25kg.

*Flours ideal for the preparation of pizzas with direct dough with long rising time over 18 hours. The "Anima di Grano" flours, SLOW, are obtained from a selection of Italian and foreign grains, carefully blended to ensure the consistency of the final product. The good content of gluten makes these flours very versatile, ideal for the preparation of Italian pizza, pan pizza and focaccia. Ideal also for strenghtening other flours.*

*Available in package of 25kg.*

# Anima Verace

Farina di grano tenero tipo 00 speciale per pizza, con "certificato di idoneità" quale farina rispondente ai parametri di qualità e ai requisiti stabiliti dal disciplinare ufficiale per la realizzazione della Vera Pizza Napoletana. Profumo, gusto e croccantezza realmente veraci.

Disponibile in formato da 1 kg, 12,5kg e da 25kg.

*Soft wheat flour type 00 special pizza with "approved" as meeting the requirements set by the official specification for the preparation of the Original Pizza Napoletana. Aroma, taste and crispiness really "verace".*

*Available in package of 1kg, 12,5kg and 25kg*



APPROVATO

VERA PIZZA



Napoletana

APPROVED

## FARINE PER PIZZA

PRODOTTO PRODUCT	CODICE EAN EAN CODE	FORMATO PACKAGE	Forza W	Estensibilità P/L
FAST 00 N	--	25 kg	180 - 210	0,60 - 0,80
FAST 00 V	--	25 kg	210 - 240	0,50 - 0,80
FAST 00 A	--	25 kg	250 - 260	0,50 - 0,60
MIDI 00 1	--	25 kg	300 - 310	0,50 - 0,70
MIDI 00 2	--	25 kg	330 - 340	0,60 - 0,70
MIDI 00 3	--	25 kg	360 - 370	0,60 - 0,70
SLOW 0 4	--	25 kg	360 - 370	0,60 - 0,70
SLOW 0 MANITOBA	--	25 kg	340 - 380	0,50 - 0,70
SLOW 0 M2	--	25 kg	390 - 410	0,62 - 0,68
ANIMA VERACE	8030759025612	25 kg	250 - 320	MIN. 0,60
ANIMA VERACE	8030759125619	12,5 kg	250 - 320	MIN. 0,60
ANIMA VERACE	8030759001616	1 kg	250 - 320	MIN. 0,60

**DENTI**  
**DENTI**  
 FARINE, NATURALMENTE.

Industria Molitoria Denti S.r.l.  
 Via Rosario Livatino, 3/A - 42020 Borzano di Albinia (RE) - Italy  
 tel +39 0522 350085 - fax +39 0522 350400  
 info@molinodenti.it - www.molinodenti.it

[shop.molinodenti.it](http://shop.molinodenti.it)