

Farine Speciali per la Pizza

SPECIAL FLOURS FOR PIZZAS

LE FARINE SPECIALI NECESSITANO DI UNA PARTICOLARE LAVORAZIONE E PER QUESTO SONO SOGGETTE A LIMITAZIONE. È POSSIBILE ORDINARE GLI IMPASTI SPECIALI PRENOTANDO O AVVISANDO CON ALMENO DUE GIORNI DI ANTICIPO.



Special flours need a special process, so we have limited availability order the special doughs at least one day in advance

FARINA INTEGRALE MACINATA A PIETRA

stone mill whole wheat flour

€ 1

FARINA DI GRANO SARACENO

farina di origine vegetale, non contiene glutine

N.B. QUESTA FARINA NON È ADATTA AI CELIACI

BUCKWHEAT FLOUR | vegetal origin flour, gluten-free | not suitable for coeliacs

€ 1

FARINA AI 10 CEREALI

farina di grano tenero, sesamo, semi di lino, semi di miglio,

farina di mais, farina di soia, farina di orzo, farina di segale,

farina di semola di grano duro, fiocchi d'avena,

farina di cereali maltati, soia, sesamo, spezzati di riso, contiene glutine

10-CORN FLOUR | soft wheat flour, sesame, flax seeds, millet seeds, corn flour, soy flour, barley flour, rye flour, durum wheat semolina flour, oat flakes, malted grain flour, soy, sesame, broken rice, contains gluten

€ 1

FARINA DI KAMUT

farina di grano duro ad alta digeribilità, 94,5% proteine

KAMUT FLOUR | high digestibility durum wheat, 94,5% of protein

€ 2

FARINA DEL GIORNO

guest flours

€ 1 / 2

DISPONIBILI SU PRENOTAZIONE

• È POSSIBILE ORDINARE GLI IMPASTI SPECIALI PRENOTANDO O AVVISANDO CON ALMENO DUE GIORNI DI ANTICIPO •

€ 1

MAMMÀ

miscela di farina di grano tenero tipo 0, semola rimacinata, con germe di grano tostato e lievito naturale essiccato
mixture of flour and durum wheat, with toasted wheat germ and dried natural yeast

NOIR

semilavorato ai cereali e semi di girasole, sesamo e lino
semi-finished flour of grains, sunflower seeds, sesame and flax

FARINA DI CURCUMA, ZENZERO E PAPAVERO


miscela di farina con germe di grano, curcuma, zenzero e semi di papavero
mixture of flour of curcuma, ginger and poppy

SEMI E CHIA

semilavorato ai semi di chia, sesamo lino, girasole, zucca e fiocchi d'avena
semi-finished flour of seed of chia, sesame, flax, sunflower, pumpkin and oat flakes

IMPASTO CON LIEVITO MADRE

lievito madre disidratato con lievitazione 48 ore
Dehydrated natural yeast with yeast 48 hours

 La linea di farine INFIBRA è nata per valorizzare al massimo ciò che la natura ci dona nel chicco di grano (vitamine, fibre, sali minerali, germe) rispondendo alle crescenti esigenze di benessere e gusto del consumatore moderno, mantenendo inalterati i sapori di un tempo