



Pizzeria

Valido dal 23 Settembre
al 20 Ottobre 2021

Farina Tipo "00"
Pizzeria Blu,
Rinforzata Rossa
CAPUTO

kg 25

16,79€



W	PROTEINE
270/320	13 %

W	PROTEINE
260/270	12,50 %



Farina di Grano Tenero
Tipo "00" Rossa
LE 5 STAGIONI
kg 10

W	PROTEINE
380/420	11,50 %

“W” INDICE DI CAPACITÀ PANIFICABILE O FORZA

Indica la quantità di glutine che è in grado di sviluppare e la capacità di assorbire acqua, di conseguenza l'estensibilità e la resistenza dell'impasto. Maggiore è l'indice “W” più lenta sarà la lievitazione.

- Farine deboli: w90/160 assorbimento acqua per il 50% del loro peso
- Farine media forza: w160/250 assorbimento acqua 55/65% del loro peso
- Farine forti: w250/310 assorbimento acqua 65/75% del loro peso
- Farine speciali: w+310 assorbimento acqua fino a 90% (utilizzate in miscela per aumentare la forza di altre farine base)

“W” e Tempi di Lievitazione

w 200	4/6 ore
w 250	12/16 ore
w 300	18/24 ore
w 330	32/36 ore
w 390	48 ore
w 410	72 ore



Farina Grano Tenero Tipo "00"
Pizza Napoletana
LE 5 STAGIONI
kg 10

W	PROTEINE
290/320	11,50 %



Farina di Grano Tipo "00" Verde
LE 5 STAGIONI
kg 10

W	PROTEINE
240/280	11,50 %



Miscela Pizzasoià
LE 5 STAGIONI
kg 10

W	PROTEINE
320/360	16 %



Farina di Grano
Tipo "00" Blu
LE 5 STAGIONI
kg 10

W	PROTEINE
320/360	13 %



28,90€

W	PROTEINE
320/340	13,50 %

**Farina Nuvola Super
di Grano Tenero Tipo "0"
CAPUTO
kg 25**



**Farina di Grano Tenero
Tipo "0" Manitoba Oro
CAPUTO
kg 5**

W	PROTEINE
360/380	14,24 %

Reticolo Glutinico

Farina di grano tenero composta da amido (64%) e proteine (9-15%); a contatto con l'acqua sottoposte a forza meccanica le due principali proteine Glutenina e Gliadina formano un composto proteico chiamato glutine e conseguente reticolo glutinico capace di trattenere amidi e gas generati dalla lievitazione. Più forte è la farina maggiore sarà la capacità di trattenere l'anidride carbonica generata dalla lievitazione.



**Farina di Grano Tenero
Tipo "00" Superiore
CAPUTO
kg 25**

W	PROTEINE
240/260	11,50 %



**Farina di Grano Tenero
Tipo "00"
FERRARI**
kg 25

W	PROTEINE
290/320	12,50 %



**Farina di Grano Tenero
Tipo "00"
FERRARI**
kg 5

W	PROTEINE
290/320	12,50 %

Biga

Pre-fermentato solido, farina / acqua 44% del suo peso/1% lievito. La biga può essere corta se lievita 16 ore oppure lunga se lievita 48 ore. Questo pre-impasto è capace di generare alveoli più grossi e irregolari, e generare una maggiore spinta verso l'alto, con una maglia glutinica solida.

Poolish

Pre-fermento liquido, farina e acqua nella stessa quantità, lievito da 0,1% al 2,5% sul peso della farina a seconda dei tempi di lievitazione. Questo pre-impasto è adatto alla creazione di alveoli piccoli per un impasto più croccante, maglia glutinica molto estensibile.



**Farina Manitoba
FERRARI**
kg 25

W	PROTEINE
350	13,50 %



**Farina di Grano Tenero
Tipo "00"
FERRARI**
kg 5

W	PROTEINE
260/290	11,50 %



**Farina di Grano Tenero
Tipo "0"
FERRARI**
kg 5

W	PROTEINE
220	10,50 %



**Farina di Grano Tenero
Integrale
FERRARI**
kg 5

W	PROTEINE
180/200	12 %



**Farina Pizza e Focaccia
di Grano Tenero Tipo "00"
FERRARI**
kg 25

W
240/280



Semola di Grano Duro
SPADONI
kg 5

PROTEINE
12 %



Farina di Grano Tenero
Tipo “00” per Pizza
SPADONI
kg 5

W	PROTEINE
325	14 %

Farina Granito
di Grano Tenero Tipo “00”
STELLA FOODS
kg 5



TIPO DI FARINA	UMIDITÀ MAX	CENERI MIN	CENERI MAX	PROTEINE MIN	ABBURATTAMENTO
00	14.50%	-	0.55%	9.00%	50%
0	14.50%	-	0.65%	11.00%	72%
1	14.50%	-	0.80%	12.00%	80%
2	14.50%	-	0.95%	12.00%	85%
Integrale	14.50%	1.30%	1.70%	12.00%	100%



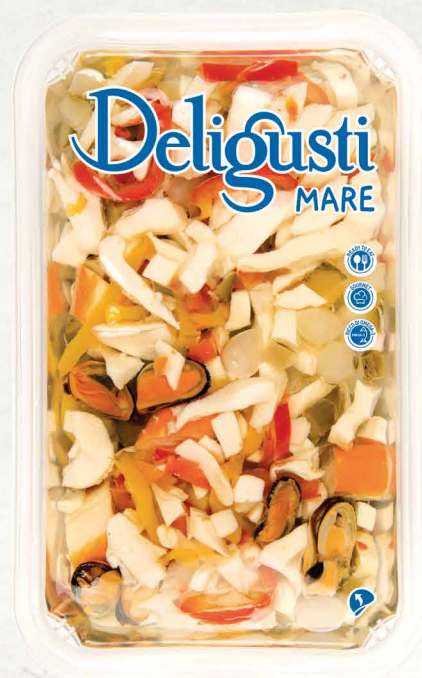
**Insalata Russa
IL TUO CHEF**

kg 1



**Insalata Capricciosa
IL TUO CHEF**

kg 1



**Insalata di Mare
con Verdure
DELIGUSTI**

kg 1



**Filetti di Sgombro Marinato
DELIGUSTI**

kg 1



**Filetti di Alici Marinate
DELIGUSTI**

kg 1



Vitello Tonnato NEGRINI

kg 1

9,99 €



**Mozzarella per Pizza
Filone MIGALI**

kg 1



**Mozzarella a Julienne
VERDE PASCOLO**

kg 2,5



**Burratina
Mastro Archimede
SABELLI**

g 100

0,99 €



**Stracciatella di Burrata
SABELLI**

kg 1



**Gorgonzola Dop
a Cubetti IGOR**

g 500



**Provola Silana SAN VINCENZO
Bianca, Affumicata**

al kg



**Prosciutto Cotto
Pizzaiolo
Senza Polifosfati
TRINITÀ**

al kg

3,99 €



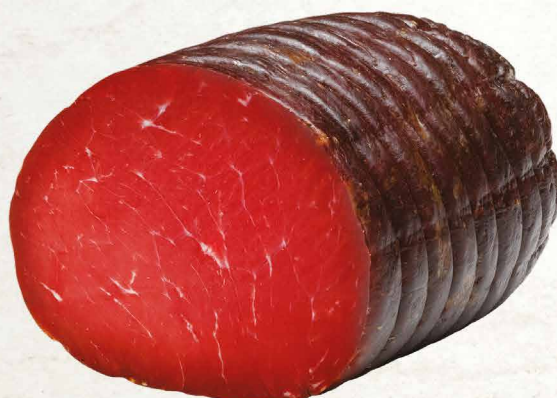
**Prosciutto Crudo
Mattonella Del Colle ABA**

al kg



**Speck
STELLA ALPINA
metà,**

al kg



**Bresaola Frescaroma
LAZZERI**

metà

al kg



**Mortadella Mezza Cilindrica
SALUMERIA MODENESE**

al kg



**Salame Napoli Professional
CASA MODENA**

al kg



**Polpa di
Pomodori in
Finissimi Pezzi
MUTTI**

kg 4,05

3,69 €



**Pizza Sauce Classica
Salsa per Pizza
MUTTI**

kg 4,2



**Polpa di Pomodori
in Finissimi Pezzi
MUTTI**

kg 2,5



**Passata di Pomodoro
MUTTI**

kg 2,5



**Pomodori Pelati Bio
MUTTI**

kg 2,5



**Pomodori Pelati
MUTTI**

kg 2,5



**I Pelati Linea Chef
'O SOLE 'E NAPULE**

kg 1,5



**La Polpadoro
Alta Cucina CIRIO**

kg 5 x 2



**Polpa Super Pizza Ardita
RODOLFI**

kg 5 x 2



**Olive a Rondelle
DI VITA
Verdi, Nere**
kg 2

4,99 €



**Olive Verdi
Snocciolate
DI VITA**
kg 2

7,99 €



**Olive Nere Denocciolate
in Salamoia PONTI**
kg 2



**Olive Verdi Denocciolate
in Salamoia PONTI**
kg 2



**Olive Nere Denocciolate
IPOSEA**
kg 2



**Mister Friariello
in Olio di Girasole
'O SOLE 'E NAPULE**
g 960



**'O Friariello Napoletano
'O SOLE
'E NAPULE**
kg 2,9



**Peperoni
Rossi Arrostiti
DI VITA**
kg 1,65

5,99 €



**Champignons Trifolati
DI VITA**

kg 2,4

7,99 €



**Funghi Tagliati al Naturale
IPOSEA**

kg 1,2



**Carciofi Fettine al Naturale
PONTI**

kg 1,55



**Fettine di Carciofo
in Acqua e Sale DI VITA**

kg 1,35

4,99 €



**Tonno all'Olio Vegetale
CAPRI**

kg 1,73



**Tonno all' Olio di Girasole
CAPRI**

kg 1



**Filetti di Acciughe
all'Olio di Girasole CAPRI**

g 720



**Trancio di Meringata
EFFEPI**

kg 1

8,99 €



**Torta Chantilly
EFFEPI**

kg 1,2



**Tartufi Bianchi
MANCUSO**

g 960 - pz 12



**Tartufi al Cioccolato
MANCUSO**

g 960 - pz 12



**Cannoli Siciliani
MANCUSO**

kg 1,14 - pz 12



**Cassatine Siciliane
MANCUSO**

kg 1,32 - pz 12



**Trancio di Torta alla Frutta Mista
EFFEPI**

kg 1,2



**Crema Catalana da Flambare in Coccio
EFFEPI**

g 800



**Vecchio Amaro del Capo
CAFFO**

lt 1



**Crema al Melone
DILMOOR**

lt 2



**Crema al Pistacchio
DILMOOR**

lt 2



**Mirto Rosso
DILMOOR**

lt 2



**LIMONCELLO
del Mediterraneo**

lt 2



Birra DORT Pils Lager

lt 20



**Pala Pizza in Alluminio
ALICE
cm 37x193**



**Piatto Pizza
Bianco
in Porcellana
NOLA**



**Palette
Prendipizza
pz 200**



**Scatola Pizza
29,5x29,5x3
32,5x32,5x3
pz 100**



**Scatola Pizza
Senza Coperchio
29,5x29,5x3
32,5x32,5x3
pz 200**



**Scatola Pizza Calzone
31x17x7
pz 150**



0,99 €

Birra Filtrata a Freddo
MORETTI

cl 55



8,99 €

Tonno all'Olio di Oliva
CAPRI

kg 1,73

