

### Weizenmehl Typ "1"

teilweise aus gekeimtem Weizen.  
Die Revolution in Pizzerien und  
Bäckereien.

#### *Farina di grano tenero tipo "1"*

*parzialmente da grano germogliato.*

*La rivoluzione in pizzeria e  
panificazione.*



### Weizenmehl des Typs "0".

Das Mehl für Pizza, das von Pizzabäckern bevorzugt  
wird, die lange Aufgehzeiten bevorzugen, und das  
wegen seiner Stabilität unter verschiedenen  
klimatischen Bedingungen ausgewählt wurde.

#### *Farina di grano tenero tipo "0".*

*La farina per la pizza preferita dai pizzaioli che  
prediligono le lunghe lievitazioni, scelta per la sua  
stabilità in differenti condizioni climatiche.*



### Weichweizenmehl Typ "0".

Das von den neapolitanischen Pizzabäckern bevorzugte  
Pizzamehl, das ihre Tradition aufrechterhält und wegen  
seiner Stabilität unter verschiedenen klimatischen  
Bedingungen ausgewählt wurde.

#### *Farina di grano tenero tipo "0".*

*La farina per la pizza preferita dai pizzaioli di matrice  
napoletana che perpetuano la loro tradizione, scelta  
per la sua stabilità in differenti condizioni climatiche.*



### Weizenmehlmischung Typ "0"

mit Weizenkeimen W: 320 - 340.

Es handelt sich um ein kräftiges und besonders  
dehnbares Mehl, ideal für mittel- und lang aufgegangene  
Pizzateige, die auch gekühlt bei 4°C gelingen.

#### *Miscela di farina di grano tenero tipo "0"*

*con germe di grano W: 320 - 340. É una farina forte e  
particolarmente estensibile, ideale per impasti di pizza a  
media e lunga lievitazione gestiti anche con controllo  
refrigerato a 4°C.*



## Weizenmehl Typ "00"

ideal für frische Pasta. Ideal sowohl für die manuelle Verarbeitung als auch für die Verarbeitung mit Knetmaschinen. Geeignet für die Herstellung aller Arten und Formen von frischer Pasta.

### Farina di grano tenero tipo "00"

*ideale per pasta fresca. Ideale sia per le lavorazioni a mano che per lavorazioni che prevedono un utilizzo di macchine impastatrici. Adatta per la produzione di tutti i tipi e formati di pasta fresca.*



## Hartweizengrieß Fina

Mit Petra 8610 hergestellte Teige zeichnen sich durch eine hervorragende ergebnis und Langzeitstabilität aus.

### Semola rimacinata di grano duro.

*Gli impasti realizzati con Petra 8610 sono caratterizzati da un'ottima resa e una stabilità prolungata nel tempo.*



## Integral dunkel.

Feinkörniges Vollkornmehl bewahrt alle Vorzüge des Weizens. Teilweise wird es in Mischungen mit anderen Mehlen ermöglicht die Herstellung aller Arten von Pizzen: klassisch rund, neapolitanisch, in pala.

### Integrale scura.

*Farina integrale a granulometria fine preserva tutto il buono del grano. Impiegata parzialmente in miscelazione con altre farine permette di realizzare tutte le tipologie di pizza: tonda classica, napoletana, in pala.*



## Maismehl

das durch Mahlen von vorgedämpftem Mais gewonnen wird, ideal für Instant-Polenta, die in drei Minuten fertig ist.

### Farina di mais

*ottenuta dalla macinazione del mais precotto a vapore, ideale per polenta istantanea pronta in tre minuti.*



### **MANITOBA**

Weichweizenmehl Typ "00" geeignet für alle indirekten Teige mit langen Gehzeiten, bei denen ein besonders elastisches und widerstandsfähiges Klebergewebe erforderlich ist. Hervorragend als Erfrischungsmehl für Sauerteig geeignet.

### **MANITOBA**

*Farina di grano tenero Tipo "00" adatta a tutti gli impasti indiretti con lunga lievitazione dove si richiede una maglia glutinica particolarmente elastica e resistente. Eccellente come farina da rinfresco del lievito madre.*



### **Hartweizengrieß.**

Gewonnen durch das Mahlen ausgewählter harter Proteinkörner, die eine ausgezeichnete Absorption und Haltbarkeit aufweisen. Es eignet sich für extrudierte Frischteigwaren mit einer rauen Oberfläche.

### **Semola di grano duro.**

*Ottenuta dalla macinazione di grani duri proteici selezionati, capace di ottimo assorbimento e tenuta. E indicata per pasta fresca estrusa a superficie ruvida.*



### **"00" Mehl Gold.**

Weichweizenmehl Typ "00", geeignet für alle direkten und indirekten Teige mit langen Gehzeiten, auch empfohlen für alle Teige mit temperaturgesteuerter (Kühlschrank-) Reifung.

### **Farina "00" Oro.**

*Farina di grano tenero Tipo "00" adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti con lunga lievitazione consigliata anche per tutti gli impasti con maturazione a temperatura controllata (frigorifero).*



### **Hervorragendes "00" Mehl**

Weichweizenmehl des Typs "00", geeignet für alle direkten und indirekten Teige mit langen Gehzeiten, bei denen eine ausgezeichnete Elastizität erforderlich ist.

### **Farina "00" Superiore**

*Farina di grano tenero Tipo "00" adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti con lunga lievitazione dove si richiede un'ottima elasticità.*



### Spolverine

Es handelt sich um ein Hartweizenmehl, das dank seiner besonderen Eigenschaften und Korngröße für die Verwendung als Pizzabelag geeignet ist.

### Spolverina

*È uno sfarinato di grano duro che grazie alle sue speciali caratteristiche e alla sua granulometria si presta all'utilizzo come spolvero per il banco da pizza.*



### Weizenmehl Typ "00"

Ideales Mehl für Prozesse, die keine langen Gärzeiten erfordern und für strukturierte Teige: Focaccia genovese, Teglia, Sfincione, runde Pizza.

### Farina di grano tenero Tipo 00

*Farina ideale per lavorazioni che non richiedono lunghi tempi di lievitazione e per impasti più strutturati: focaccia genovese, teglia, sfincione, pizza tonda.*



### Weizenmehl Typ "00"

Mehl mit hohem Proteingehalt, das große Mengen an Flüssigkeit absorbieren kann. Ideal für die Zubereitung von Vorfermenten wie Biga und Poolish und zur Auffrischung von Sauerteig.

### Farina di grano tenero Tipo "00"

*Farina con alto tenore proteico, capace di assorbire elevate quantità di liquidi. Ideale per la preparazione di pre-fermenti come biga e poolish e per il rinfresco del lievito madre.*



### "00" Weichweizenmehl

Ideal für die Zubereitung neapolitanischer Pizza mit stark hydratisiertem Teig. Lange gehende und stark feuchtigkeitsspendende Teige.

### Farina di grano tenero „00“

*Ideale per la preparazione della pizza napoletana con impasti altamente idratati. Impasti a lunga lievitazione e altamente idratanti.*



## Weizenmehl Typ 2

Herstellung von Pizzas mit den Nährwerten und organoleptischen Eigenschaften von Weizenkeimen; langsteigende Teige.

### Farina di grano tenero tipo 2

*Produzione di pizze con i valori nutrizionali e le proprietà organolettiche del germe di grano; impasti a lunga lievitazione.*



## Glutenfrei

Eine spezielle Pizzamischung, die aus natürlich gluten- und milchfreien Rohstoffen besteht. Die einfache und intuitive Rezeptur garantiert gleichbleibend gute Ergebnisse.

### Gluten Free

*Uno speciale mix per pizza composto da materie prime naturalmente prive di glutine e latte. La sua ricetta d'uso, semplice e intuitiva garantisce risultati sempre eccellenti.*



## Produkt auf Basis von speziellem getrocknetem Mutterhefepulver.

Es wird für alle Arten von Teigen empfohlen. Bei Verwendung von Naturkraft ist es ratsam, die Menge an Bierhefe im Teig um 20% zu reduzieren.

*Prodotto a base di speciale Lievito Madre essiccato in polvere. È consigliato in tutti i tipi di impasto. Quando si utilizza Naturkraft è consigliabile ridurre del 20% la quantità di lievito di birra nell'impasto.*



## Biertrockenhefe

Von 5 Stagioni ist für alle Teigarten geeignet, hat eine hohe Triebkraft und basiert auf Instant-Bierhefe.

### Il lievito di birra secco

*Le 5 Stagioni è adatto a tutti i tipi di impasto, ha un alto potere lievitante ed è a base di lievito birra istantaneo.*

