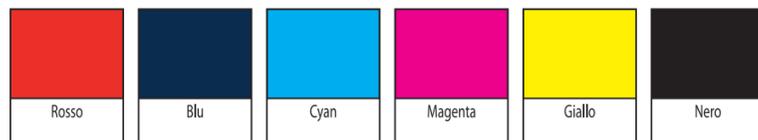


IMPORTANTE: Sulle bozze che inviamo, il controllo della correttezza degli elementi grafici, dei testi e delle diciture, è a cura del cliente. Pertanto non ci assumiamo la responsabilità di eventuali errori e omissioni nella stampa del prodotto finito derivanti dalla mancanza di tale controllo.

Data.....Firma.....



290 mm

Miscela professionale MADREPIZZA

INGREDIENTI:

Farina di **grano** tenero tipo "0", pasta acida essiccata (farina di **frumento**, farina di **frumento** maltato, starter microbici), farina di malto di **grano** tenero, estratto di malto d'**orzo**, **glutine di frumento**, enzimi.

Miscela contenente **glutine**.

Può contenere tracce di **soia**, **latte** e **sesamo**.

Professional mix MADREPIZZA

INGREDIENTS:

Soft **wheat** type "0" flour, dried sourdough (**wheat** flour, malted **wheat** flour, microbial starters), malt flour of **wheat**, **barley** malt extract, **wheat gluten**, enzymes.

Product contains **gluten**.

May contains traces of **soy**, **milk** and **sesame**.

1000 g e

umidità max 15,50%
maximum humidity 15,50%

Prodotto e confezionato da
Produced and packed by

Molino Spadoni Sp.A.

via Ravennana, 746 Coccolia (Ra) ITALIA
nello stabilimento di Castiglione
di Ravenna - Via Bevano n. 7
tel. 0544 569056 - fax 0544 569199

Da consumarsi preferibilmente entro la data impressa sulla testata
To be used preferably within the date printed on top.

**Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/
Average Nutritional values for 100 g of product**

Energia / Energy	1466 kJ 346 kcal
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of wich: saturated	1,4 g 0,4 g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of wich: sugar	63,0 g 2,7 g
Fibre / Fibers	3,9 g
Proteine / Protein	18 g
Sale / Salt	0,01 g

Miscela Professionale®



MADREPIZZA
è una miscela preziosa che
si aggiunge alla farina per
migliorare il gusto, il sapore
e la tenuta in lievitazione

marchi registrati



Modalità d'uso

dose di MADREPIZZA consigliata:
3% sulla farina

Si aggiunge direttamente nella fase dell'impasto per ottenere una migliore tenuta della pasta durante il riposo delle palline. Intensifica il gusto rendendolo simile a quello del pane prodotto con metodi tradizionali a lunga lievitazione.

Non sostituisce il lievito di birra ma si consiglia di ridurne il dosaggio abituale a circa il 50%.

MADREPIZZA is a precious mix which improves taste and raising strength. We advice 3% Madrepizza on the flour quantity.

It must be added directly during the kneading phase to obtain a better leavening and a good strength of pasta during the rest time of the small balls. It intensifies the taste which results very similar to that of the bread produced after traditional long leavening methods. It does not substitute the yeast but it is advisable to reduce the normal quantity of about 50%.

Miscela Professionale®



MODALITÀ D'USO E DOSAGGI
per la preparazione di pizza al piatto
con metodo tradizionale a temperatura ambiente (18/22°C).
Con la tecnologia del freddo (4° C)
e per lunghi tempi di lievitazione si consiglia
di ridurre il lievito fino a dimezzarlo.

FARINA TIPO	PZ1	PZ2	PZ3	PZ4	Pulcinella	Vesuvio	Manitoba
Acqua	grammi 1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
Farina	grammi 1.980	1.960	1.920	1.900	1.940	1.920	1.850
Olio	grammi 80	80	80	80	80	80	80
Sale	grammi 60	60	55	55	55	55	50
Lievito di birra	grammi da 8 a 10	da 6 a 8	da 6 a 8	da 4 a 6	da 4 a 6	da 4 a 6	da 4 a 6
MADREPIZZA	grammi 70	70	60	60	70	60	60
Lievitazione 18/22°C	4/6 ore	6/8 ore	8/12 ore	12/18 ore	6/12 ore	8/16 ore	12/24 ore

Azienda con
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001
Certificato N° IT99/0093

CART. POSTUMIA - CARMIGNANO (PD)

50 mm



17 mm

60 mm

105 mm

60 mm

105 mm