



Il bere consapevole

Catering per Pub e Ristorazione
Liquori nazionali ed esteri
Distributing spine
Acque minerali
Selezione vini
Birre
Consulenza & Servizi



Selezione "Le Speciali"

Le farine selezionatissime per la Vera **Pizza Italiana, Dolci, Pucce e Panzerotti**



FARINA "00" Pizza Napoletana Kg.1 - Kg.10 - Kg.25

La Farina per pizza napoletana

Le 5 Stagioni entrano a pieno titolo nell'Albo dei Fornitori approvati dalla "Associazione Verace Pizza Napoletana". La Farina Pizza Napoletana a marchio Le 5 Stagioni ha ottenuto il "certificato di idoneità" quale farina rispondente ai parametri di qualità e ai requisiti stabiliti dal disciplinare ufficiale per la realizzazione della vera Pizza Napoletana.

Farina "00" Manitoba Kg.10 - Kg.25

Farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nordamericani e canadesi non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

Farina ad alto contenuto proteico, ideale per prodotti da forno a lunga lievitazione (24 ore), utilizzata per rinforzare farine più deboli.



Onda



Luxury



Elegance



Gaudianello



Leggera Liberty

Water
collection



Il bere consapevole

Catering per Pub e Ristorazione
Liquori nazionali ed esteri
Distributing spine
Acque minerali
Selezione vini
Birre
Consulenza & Servizi



Macinata a Pietra Tipo "1" Kg.1 - Kg.25

Farina di grano tenero tipo "1" ad alto tenore proteico macinata in molino con mole granitiche a ridotto effetto di stress sul chicco. La macinazione lenta e a bassa temperatura garantisce l'estrazione di farina con maggiore profumo e sapore più intenso. Indicata per tutti gli impasti diretti e indiretti con medie e lunghe lievitazioni a temperatura controllata (frigorifero).

Farina Integrale Kg.10

Una speciale farina di grano tenero integrale a crusca fina ottenuta dalla macinazione di grani di forza. È adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti dove si richiede un'ottima elasticità e un elevato assorbimento d'acqua. È consigliata anche per impasti che richiedono una lievitazione a temperatura controllata (frigorifero).



Farina "Pizza Teglia" Kg.10

Pizza Teglia è un semilavorato indicato nella produzione di pizza e focaccia in teglia particolarmente croccante e leggera. La sua ricetta permette una lievitazione a tempi brevi (2 ore circa) e la realizzazione di pizze e focacce molto soffici e gustose nel pieno rispetto della tradizione.



Onda



Luxury



Elegance



Gaudianello



Leggera Liberty

Water
collection



Il bere consapevole

Catering per Pub e Ristorazione
Liquori nazionali ed esteri
Distributing spine
Acque minerali
Selezione vini
Birre
Consulenza & Servizi



FARINA "Ciabatta Romana" Kg.10

E' un mix sviluppato per facilitare la produzione di impasti per pizza "in pala alla romana", gustosi preparati tipici della tradizione Capitolina

FARINA "Spolverina" Kg.10

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. Rispetto alla farina bianca ha una consistenza meno polverosa, facilita l'infornata, aumenta la croccantezza e consente una maggiore doratura del classico cornicione.



FARINA "Gluten Free" Kg.1

Uno speciale mix per pizza composto da materie prime naturalmente prive di glutine e latte. Grazie alla sua composizione permette di realizzare pizze gluten free estremamente leggere e digeribili. La sua ricetta d'uso, semplice e intuitiva garantisce risultati sempre eccellenti.



Onda



Luxury



Elegance



Gaudianello



Leggera Liberty

Water
collection