

LE FARINE E LO SPOLVERO

LINEA EXPERT

A base di farine di frumento, soia, riso e “Biga” essiccata, è la linea di miscele di farine per impasti di alta qualità. Studiati per lavorazioni ad alta idratazione, questi mix sono ideali per realizzare la Pinsa Romana e la Teglia. Grazie alla Linea Expert si possono realizzare prodotti che coniugano gusto e digeribilità.

Pinsa Romana Expert – Gialla

Mix di frumento tenero tipo “0”, riso, soia e pasta acida di frumento essiccata, garantisce un maggiore assorbimento di acqua. Per impasti a lunga lievitazione (24-120 ore). È al 100% vegetale.

Pinsa Romana Expert – Blu

Con Pasta Madre attiva, è un mix di frumento tenero tipo “0”, riso, soia e pasta acida di frumento essiccata, che garantisce un maggiore assorbimento di acqua. La lievitazione è di 24-48 ore.

LINEA LA TEGLIA

Una nuova farina studiata per ottenere migliore resa senza scendere a compromessi con leggerezza e alta digeribilità.

Il mix comprende - in proporzioni diverse - frumento, soia, riso e farro integrale, con doppia pasta acida di riso e frumento. Per un impasto povero di grassi, molto idratato e arioso, morbido all'interno e croccante all'esterno.

La farina di riso contenuta in questo mix ritarda l'asciugatura del prodotto mantenendo a lungo la croccantezza anche a freddo. La doppia pasta acida di riso e di frumento sono garanzia di massima digeribilità, per lavorazioni tra le 6 e le 72 ore. Un mix di farine di alta qualità, perfetto per ottenere una consistenza soffice e alveolata, per una perfetta Pizza in Teglia alla Romana.





LINEA SENZA GLUTINE

La linea di farine senza glutine - e senza lattosio - è nata dalla volontà di far conoscere la bontà della pinsa a tutti, inclusi chi soffre di celiachia e coloro che hanno sviluppato intolleranza al glutine o al lattosio. Il mix di farine senza glutine è stato appositamente studiato per una Pinsa croccante e altamente digeribile, senza glutine, senza zuccheri aggiunti, senza gomme (xantano e guar), senza amido di frumento deglutinato e senza lattosio. Questa linea di farine è prodotta in uno stabilimento dedicato dalla "Romana Gluten Free" un'azienda partecipata Di Marco.

SPOLVERO ASIA

Con semolina termotrattata di riso e frumento, asciuga e rende lavorabili anche impasti estremamente idratati. Migliora la croccantezza, lascia la pagnotta asciutta e non appiccicosa. Non sporca.

Di Marco Japan K.K. – Pinsa Di Marco Premix Flour
 ディマルコ ジャパン株式会社・Pinsa Di Marco ミックス粉

Code コード	Description 商品名	Packing パッキング	Weight (Kg) 重量(Kg)	Sacks per layer 1段40'リ ーファー コンテナ	Layers per euro pallet パレット 段数	Sacks per pallet パレット 袋数	Sacks per 40' refer container 40'リーフ アーコン テナ袋数	Shelf-life 製造後賞味 期限	Product's photo 商品写真
DI MARCO PREMIX PINSA ROMANA FLOUR・ディマルコ ピンサ・ロマーナ ミックス粉									
PNRXP	Expert Yellow Pinsa Flour Mix イエローエキスパート ピンサミックス粉	sack・袋	25	4	10	40	920	12 months	
PNRB	Expert Blu Pinsa Flour Mix ブルーエキスパート ピンサミックス粉	sack・袋	25	4	10	40	920	12 months	
PATA	Teglia Pinsa Flour Mix テリア ピンサミックス粉	sack・袋	25	4	10	40	920	12 months	
SPL ASIA	Spolvero Asia アジア打ち粉	sack・袋	25	4	10	40	920	12 months	
MIX-SG	Gluten Free Pinsa Flour Mix グルテンフリー ピンサミックス粉	sack・袋	20	5	10	50	1 150	12 months	