

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 ァーコン 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 |  |