

# 粉と打ち粉

## 「エキスパート」シリーズ

小麦・大豆・米の粉とドライ・ビガ\*をミックスした、ハイエンドな生地を実現する粉です。作業性と高加水に長けており、ピンサ・ロマーナや天板を使用するオープンバイクのピッツァに最適です。「エキスパート」は風味素晴らしく、また消化の良い生地を適えるシリーズです。

\*ビガ:イタリアの伝統的な製パン技術の一つで、粉・水・イーストを混ぜ合わせて仕込む中種のこと。ビガを使ったパンは風味が良く、保存性も高い。

## ピンサ・ロマーナ・エキスパート イエロー

小麦粉タイプ0、米粉、大豆粉、自家培養発酵種のミックス。高加水、長時間発酵(24~120時間)対応。100%植物性。

## ピンサ・ロマーナ・エキスパート ブルー

小麦粉タイプ0、米粉、大豆粉、自家培養発酵種のミックス。高加水対応。発酵時間24~48時間。100%植物性。

## 「テリア」シリーズ

最新の研究から生まれた、より発酵効率が良く、しかも軽さと消化の良さをも確保した新シリーズ。小麦粉、大豆粉、米粉、スペルト小麦、米粉と小麦粉から起こした発酵種を配合。油脂をほとんど使わずに、高加水で気泡をたっぷり含み、中は柔らかく外側はカリッところばしい生地を実現できます。米粉は生地中の水分を取り込んで乾燥を防ぐ働きがあり、しかも冷めてもところばしさを保ちます。また、米粉と小麦粉のダブル発酵種のおかげで消化の良さがさらにアップ、仕込み時間は6~72時間と幅広く対応。柔らかく気泡を含んだテクスチャーを求めるローマ風天板焼きピッツァに適しています。





## 「グルテンフリー」シリーズ

グルテンフリー、かつラクトースフリーのこのシリーズは、セリアック病(小麦アレルギー)の方、グルテンやラクトース不耐性の方にもピンサのおいしさを味わっていただきたいという願いから生まれました。グルテン、砂糖、増粘剤(キサンタンガム、グアーガム)、グルテンフリー小麦でん粉、ラクトースを含みません。当製品は、ディマルコ社傘下の「ロマーナ・グルテン・フリー」の専用工場で製造されています。

## 「スポルヴェロ・アジア」(打ち粉)

熱加工した米と小麦のミックス粉。高加水生地を扱いやすくする打ち粉です。生地のベタつきを抑え、カリッところばしい食感を与えます。

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	