

*“Anima
di Grano”*



**FARINE
PER PIZZA**



DENTI 
FARINE, NATURALMENTE.

"Anima di Grano"

Μια γκάμα από εξειδικευμένα άλευρα για τέλεια Ιταλική Pizza

Άλευρα επιλεγμένων κόκκων που προσαρμόζονται σε όλους τους τύπους πίτσας. Εξασφαλίζουν μια σταθερή και με συνοχή ζύμη πίτσας, με εξαιρετική δομή, άσφογη ελαστικότητα & απολαυστική γεύση.



Συσκευασία: Σακί 25 kg

ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ PIZZA "FAST" ΤΥΠΟΥ 00 N 4-8 ΩΡΩΝ

Αλεύρι για πίτσα ιδανικό για την παρασκευή ζύμης που απαιτεί γρήγορους χρόνους ωρίμανσης από 4 έως και 8 ώρες.

Το αλεύρι **Anima di Grano FAST** προέρχεται από προσεκτική επιλογή και ανάμιξη ειδικών κόκκων που εγγυώνται τη μοναδική δομή του τελικού προϊόντος.

Η καλή περιεκτικότητα σε γλουτένη, κάνει το αλεύρι αυτό ιδιαίτερα ευέλικτο, ελαστικό και με μεγάλη αντοχή για την παρασκευή εξαιρετικής **Ιταλικής Παραδοσιακής Pizza, Pizza Romana, Pan Pizza, Pizza με το μέτρο, Pizza in Pala, Focaccia, Pinsa, Ciabatta** και Πεινιρλί.



Συσκευασία: Σακί 25 kg

ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ PIZZA "MIDI" ΤΥΠΟΥ 00 10-18 ΩΡΩΝ

Αλεύρι για πίτσα ιδανικό για την παρασκευή ζύμης που απαιτεί πιο αργούς χρόνους ωρίμανσης μεταξύ 10 και 18 ωρών.

Το αλεύρι **Anima di Grano MIDI** παρασκευάζεται από επιλεγμένους κόκκους σιτηρών με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη η οποία εγγυάται εξαιρετική σταθερότητα και μεγάλη απορρόφηση υγρών, διασφαλίζοντας έτσι την εξαιρετική συνοχή και δομή του τελικού προϊόντος.

Η ζύμη μετά το ψήσιμο είναι αρωματική και εύπεπτη, απίστευτα αεράτη, με πολύ έντονη κυψέλωση και φανταστική υφή. Ιδανικό για την προετοιμασία **Ιταλικής Παραδοσιακής Pizza, Pizza Romana, Pan Pizza, Pizza με το μέτρο, Pizza in Pala, Focaccia, Pinsa, Ciabatta** και Πεινιρλί.

CODA
S.R.L.

ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

Α' Υφες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού

28ης Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρναί, Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688

info@konta.gr • www.konta.gr

