



PIZZERIA & RISTORAZIONE



Mix per pizza

PIZZA REGINA

Miscela di farine per pizza alla pala.

Confezione: sacco da 15 kg

TUTTO SARACEN

Miscela di farine per pizza al grano saraceno e farro con semi di lino e girasole.

Confezione: sacco da 15 kg

TUTTO NOIR

Miscela di farine per pizza scura ai cereali e semi.

Confezione: sacco da 15 kg

TUTTO CHIA

Miscela di farine per pizza con semi di chia, sesamo, lino, girasole, zucca e fiocchi d'avena.

Confezione: sacco da 15 kg

TUTTO TEFF

Miscela di farine per pizza al teff con semi di zucca e girasole.

Confezione: sacco da 15 kg

CURCUMA & ZENZERO

Miscela di farine per pizza alla curcuma e zenzero.

Confezione: sacco da 15 kg

RE SPOLVERO

Miscela di farine per spolvero.

Confezione: sacco da 10 kg

PIZZA FARRO OK

Miscela di farine per pizza al farro bianco.

Confezione: sacco da 15 kg

PIZZA RUSTICA

Miscela di farine per pizza con farina tipo "1" e farro integrale.

Confezione: sacco da 15 kg

PIZZA AI 4 CEREALI

Miscela di farine per pizza con farina integrale e cereali senza semi.

Confezione: sacco da 15 kg

PIZZA & FOCACCIA

Miscela di farine per pizza e focaccia in teglia.

Confezione: sacco da 25 kg

CRUSCHELLA

Miscela di farine per pizza e focaccia con cruschello tostato.

Confezione: sacco da 25 kg

PIZZA & NATURA

Lievito naturale per pizza adatto a lunghe lievitazioni.

Confezione: sacco da 2 kg

Altri ingredienti

LIEVITO SECCO

Confezione: scatola da 10 kg