



*Farine Classiche e Miscele Speciali
solo da grani selezionati*



Solo da **Grani Selezionati**

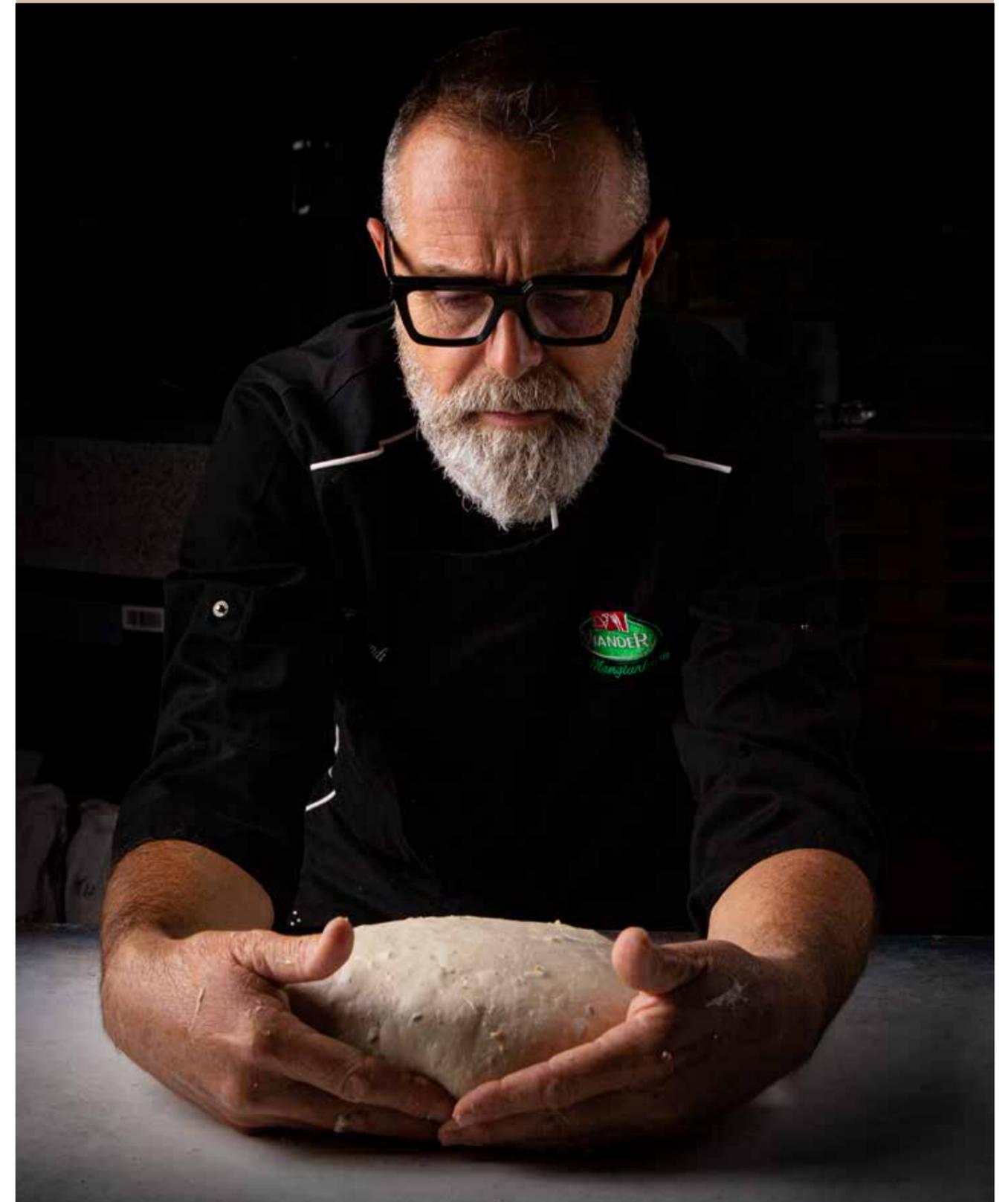




LE FARINE SPECIALI

Miscele di farine calibrate espressamente **per i professionisti** che vogliono ottenere **risultati eccellenti e costanti nel tempo.**

Miscele ottenute **da grani pregiati** che accolgono le richieste e i gusti di un pubblico sempre più attento.



LA MONDINA

COD. 20125
12,5kg

La semola di riso presente in questo blend garantisce una spiccata idratazione, assicurando un alto assorbimento dei liquidi in impasto. Ne deriva un prodotto ben alveolato, croccante e leggero come una nuvola, altamente scioglievole e digeribile.



Con SEMOLA DI RISO

Per Pinsa Romana e Pizza in Teglia

CROCCANTE - ALVEOLATA - LEGGERA

W
MEDIO-FORTE
W 330

ASSORBIMENTO
60-80%

MATURAZIONE*
30-60h
*a temperatura controllata



Farina 0



Semola di riso



LA NOSTRA RICETTA PER L'IMPASTO

12,5kg farina
8,1kg acqua
25g lievito di birra fresco
(o 13g lievito disidratato)
625g olio EVO
310g sale iodato
Idratazione totale 70%

Fino all' 80% aggiungendo
1000g acqua e
200g olio EVO

“Il riso mi dà croccantezza e idratazione”



LA MACINA

COD. 20126
12,5kg

Prodotto leggero e facilmente lavorabile senza dover ricorrere a pre-fermenti. La presenza di farina macinata a pietra offre il carattere rustico che riporta ai profumi di lievitazione dell'antica madia.

Sapori e profumi enfatizzati dalla presenza del grano saraceno, cruschetto e germe di grano essiccato.



Con CRUSCHELLO E GERME DI GRANO

Per Pizza tonda gourmet e Pizza Family

CONSISTENZA RUSTICA



MEDIO-FORTE
W 300



ASSORBIMENTO
55-75%



MATURAZIONE*
24-48h

*a temperatura controllata



Farina 1 macinata a pietra



Grano saraceno e cruschetto: fibra e struttura



Germe di grano essiccato: aroma e dolcezza



LA NOSTRA RICETTA PER L'IMPASTO

12,5kg farina
7,2kg acqua
700g olio di semi di girasole
175g olio EVO
28g lievito di birra fresco (o 14g lievito disidratato)
312g sale iodato
Idratazione totale 65%

Fino al 72% con 850g acqua, 85g olio di semi di girasole, 100g olio EVO

Lasciare riposare l'impasto sulla superficie di lavoro per circa 40 minuti prima di porzionarlo

“La macinatura a pietra mi dà un sapore rustico e antico”



LA SINCERA

COD. 20127
12,5kg

Una miscela gustosa e salutare pensata per prodotti molto ben alveolati e sviluppati. Ideale per pizze dai cornicioni alti, fragranti e idratati. Caratterizzata da uno spiccato aroma. Estremamente digeribile e salutare perché ricca di fibre, proteine e vitamine.

Con **GRANO TENERO EMILIANO** e **SEGALE**

Per Pizza Napoli contemporanea

CONSISTENZA RUVIDA

W
MEDIO-FORTE
W 300

ASSORBIMENTO
55-75%

MATURAZIONE*
24-48h
*a temperatura controllata



Grano tenero Emiliano



Segale: profumo aromatico, gusto rustico. Consistenza ruvida



Semola rimacinata: croccantezza e idratazione, alveolatura pronunciata



LA NOSTRA RICETTA PER L'IMPASTO

12,5kg farina
8,1kg acqua
625g olio EVO
25g lievito di birra fresco (o 14g lievito disidratato)
315g sale iodato
Idratazione totale 70%

“La segale mi dà profumo e digeribilità”

VIANDER
il Mangiarbene



L'ANTICA

COD. 20139
12,5kg

Con SEMI DI LINO E SESAMO,
FIOCCHI DI AVENA E ORZO

Per Pizze tonde e Panificazione

CONSISTENZA RUVIDA

Una miscela nel segno della tradizione,
per evocare profumi e consistenze di una volta.

Con farina di grano tenero, farina di mais, segale
integrale, farina di soia, semi di lino, semi di sesamo.



MEDIO-FORTE
W 300



ASSORBIMENTO
55-75%



MATURAZIONE*
24-48h

*a temperatura
controllata



Farina di mais:
gusto delicato
e dolcezza



Semi interi:
aroma, struttura
e consistenza



LA NOSTRA RICETTA PER L'IMPASTO

12,5kg farina
8,125kg acqua
28g lievito di birra fresco
(o 15g lievito disidratato)
500g olio EVO
315g sale iodato
Idratazione totale 69%

“I semi interi mi danno consistenza e salubrità”



LA ROSSA

COD. 20128
25kg

LE CLASSICHE:
Farine da grani di alta qualità sapientemente selezionati.
Versatili e altamente performanti per chi cerca risultati
eccellenti e costanti nel tempo.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0

Per impasti a lievitazione medio-lunga

VERSATILE E PERFORMANTE



MEDIO-FORTE
W 300



ASSORBIMENTO
55-75%



MATURAZIONE*
30-60h

*a temperatura
controllata



LA NOSTRA RICETTA PER L'IMPASTO

PIZZA TONDA CLASSICA E
FAMILY:
10kg farina
5,5kg acqua
800g olio girasole italiano
200g olio EVO
18g lievito di birra fresco
(o 10g lievito disidratato)
300g sale iodato
Idratazione totale 65%

LA BLU

COD. 20131
25kg

LE CLASSICHE:
Farine da grani di alta qualità sapientemente selezionati.
Versatili e altamente performanti per chi cerca risultati
eccellenti e costanti nel tempo.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0

Per impasti a lievitazioni medio-brevi

VERSATILE E PERFORMANTE



MEDIO
W 250



ASSORBIMENTO
50-70%



MATURAZIONE*
16-36h

*a temperatura
controllata



LA NOSTRA RICETTA PER L'IMPASTO

PIZZA TONDA E IN TEGLIA:
10kg di farina
5,5kg acqua
20g lievito di birra fresco
(o 10g lievito disidratato)
500g olio di girasole italiano
100g olio EVO
220g sale iodato
Idratazione totale 61%



viander.it