

# Pizza Flours

**Pizza** /pìz·za/ (sostantivo femminile) - Piatto iconico della cucina italiana, amato e celebrato in tutto il mondo. Composta da una base di pasta lievitata, sottile o spessa a seconda della tradizione regionale, la pizza è un'opera d'arte culinaria che sposa sapientemente gli ingredienti più semplici con la creatività del professionista. Infatti la cura nella selezione di materie prime e ingredienti d'eccellenza è fondamentale; ma sono necessarie anche maestria e manualità al fine di esaltare al massimo non solo l'impasto ma anche la combinazione di sapori e consistenze. Tuttavia, uno dei segreti per una pizza straordinaria risiede nella scelta della farina: una farina con la giusta quantità di proteine e la giusta elasticità è essenziale per creare una base leggera, morbida o croccante in base al prodotto che si vuole ottenere. Sinonimo di convivialità e fulcro di momenti condivisi, la pizza rappresenta una delle massime espressioni della cucina italiana nel mondo, distintasi per semplicità, gusto e versatilità. Che sia tonda, squadrata, soffice o croccante, ogni morso è una riconnessione con le proprie radici, un'esperienza sensoriale che evoca l'autenticità e la tradizione. Esaltazione delle origini del gusto italiano nel mondo, capace di unire persone e tradizioni, rendendo omaggio alla storia e cultura non solo gastronomica. Sinonimo: spicchi di felicità.

# Pizza Flours

Every pizza master has their secrets; what are yours? Find out which flours meet your processing and leavening needs; express your professionalism, creativity, and pizza style to the fullest.





| Short leavening      | Proteins | W   |
|----------------------|----------|-----|
| <b>0 Pizza corta</b> | >11%     | 280 |

Especially suggested for Dough preparations that require short leavening times. Flour designed for easy-to-work products such as pizzas and focaccias with leavening times under 24 hours.



| Medium leavening     | Proteins | W   |
|----------------------|----------|-----|
| <b>0 Pizza media</b> | >12%     | 330 |

Especially suggested for Preparation of all types and sizes of pizzas and focaccias with leavening times between 24 and 48 hours.



| Long leavening       | Proteins | W   |
|----------------------|----------|-----|
| <b>0 Pizza lunga</b> | >13%     | 370 |

Especially suggested for Pizza doughs with long leavening times. Flour obtained from strong grains, rich in proteins, is recommended for 48 hours and more leavening.



| Pizza mix with soy flour | Proteins | W   |
|--------------------------|----------|-----|
| <b>Pizza soia</b>        | >13.5%   | 370 |

Especially suggested for Classic or pan pizza dough, and for various types of focaccia. This mix is obtained from a blend of selected soft wheat, toasted whole soy flour and re-milled durum wheat semolina.

# THE BEST OF

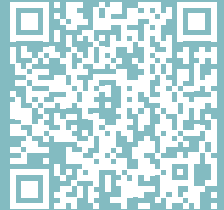
**Our best**  
Every choice we make is  
guided by values and a  
sense of responsibility.

**The pursuit of the best**  
To give you the guarantee  
of a fully certified and  
transparent raw material.

# NATUREYONDS

**For your best**  
We value you and your work,  
providing training, consulting,  
and continuous support.

**For everyone's best**  
We promote healthy and  
conscious eating for  
collective well-being.



Discover our  
commitment  
to you.  
Scan the QR code to  
explore sustainability  
topics and learn how  
we can support you.

