

# LINEA PIZZERIA

SEMILAVORATI

CONCENTRATI

SPOLVERO



# PIZZA di qualità prima di tutto

La **pizza** è frutto di talento e di ispirazione di coloro che fanno della farina un'arte.

**Pegaso Food** mette a disposizione di questi artisti e di chi si cimenta nella propria cucina, una gamma di preparati di straordinaria qualità, realizzati con materie prime selezionate e genuine, sapientemente bilanciate per produrre un'**infinita varietà di pizze** al piatto, in teglia, alla pala, con lievitazioni lunghe e brevi.

Prestiamo continua attenzione alle esigenze dei professionisti della pizza e per questo motivo garantiamo **semilavorati sempre più facili da lavorare.**

La qualità delle farine utilizzate, ottenute da grani attentamente selezionati fra i migliori reperibili sul mercato italiano ed internazionale, è garantita dal **controllo qualità**, dai test eseguiti nel nostro laboratorio e dalla produzione effettuata in un complesso all'avanguardia.

Inoltre se utilizzati in abbinamento con il nostro lievito madre attivo **Liofil Plus** si potrà ottenere una pizza dalle elevate caratteristiche qualitative: **digeribilità, gusto, leggerezza e croccantezza** insuperabili.

# PERCHE' SCEGLIERE I SEMILAVORATI PEGASO

## **CREATIVITÀ**

permettono di realizzare tutti i tipi di pizza e in qualsiasi formato

## **STABILITÀ**

garantiscono una qualità costante durante tutta la preparazione

## **CONSERVAZIONE**

gli impasti lavorati con **Liofil Plus** possono essere conservati  
in **cella fino a 7 giorni**

## **TEMPO**

la facilità di preparazione permette di risparmiare  
nei tempi di produzione

## **QUALITÀ**

utilizziamo ingredienti 100% naturali

# SEMILAVORATI PIZZA

## La Classica

CODICE PRODOTTO 3006

### DESCRIZIONE

Mix completo al 100% con **lievito madre** in polvere per tutti i tipi di **pizza** e **focaccia**

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- A base di **farina di grano tenero tipo "0"**
- Con grasso vegetale aggiunto
- La sua composizione ne permette la **conservazione** in cella frigo per un massimo di **7 giorni**
- Per impasto diretto e indiretto

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg e 1 kg

## La Rustica

CODICE PRODOTTO 3014

### DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per tutti i tipi di **pizza** e **focaccia integrale** ricche di **fibre** e **germe di grano**

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Naturalmente **ricco di proteine**
- A base farina di frumento tenero tipo "0", fibra tostata di grano tenero, germe di grano e farina di grano maltato
- Con l'aggiunta di **lievito madre** in polvere
- Senza grasso vegetale aggiunto
- La sua formulazione permette di realizzare pizze saporite e gustose
- Per impasto diretto e indiretto

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg e 1 kg

# SEMILAVORATI PIZZA

## La Scrocchiarella

CODICE PRODOTTO 3004

### DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per tutti i tipi di **pizza** e **pizza cracker**

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- A base di farina di grano tenero tipo "0", farina integrale di soia e farina di frumento
- L'impasto sviluppa una mollica alveolata e una crosta croccante ma leggera
- Estrema leggerezza e digeribilità
- Mix dall'elevato assorbimento di acqua
- La sua formulazione garantisce la realizzazione di pizze saporite e gustose
- Con grasso vegetale aggiunto
- Per impasto diretto e indiretto

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg e 1 kg

## La Delicata

CODICE PRODOTTO 3013

### DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per tutti i tipi di **pizza** e **focaccia alla soia**

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- **Ricco di proteine**
- A base di farina di grano tenero tipo "0", farina integrale di soia e farina di frumento
- La qualità delle materie prime permette di ottenere una pizza leggera e saporita
- Mix dall'elevato assorbimento di acqua
- Altamente digeribile
- Per impasto diretto e indiretto
- Disponibile anche il **concentrato al 50%**  
COD. 3005

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg e 1 kg

**Concentrato** in sacchi da 15 kg

# SEMILAVORATI PIZZA

*La Ricca*

CODICE PRODOTTO 3010

## DESCRIZIONE

Mix completo al 100% per tutti i tipi di **pizza** e **focaccia multicereale**

## CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- La formulazione di ingredienti naturali garantisce sapore ricco e intenso
- **Ricca di proteine e fibre**
- Con farina di frumento tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di avena, di farro integrale, di riso, di segale integrale, di mais
- Mix dall'elevato assorbimento di acqua
- Per impasto diretto e indiretto
- Disponibile anche il **concentrato al 50%** COD. 3011

## CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg e 1 kg

**Concentrato** in sacchi da 15 kg

# SPOLVERO

La Spolverina

CODICE PRODOTTO 3007

## DESCRIZIONE

**Sfarinato per spolvero** a base di amido di frumento, farina di riso e semola rimacinata di grano duro

## CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Spolvero per il banco da pizza
- Conferisce un'**infornata più semplice**
- La sua formulazione e granulometria garantiscono una consistenza meno polverosa
- **Maggiore croccantezza** a pizza e focaccia

## CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg

