

**ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ
ΑΛΕΥΡΑ**

PIZZA *spolvero*

Αλεύρι ψιλοαλεσμένο
από σκληρά σιτάρια

Για το αλεύρωμα της
επιφάνειας εργασίας,
πριν το άνοιγμα
της ζύμης.

ΟΦΕΛΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ

- Εύκολη χρήση

- Ειδική σύνθεση που
βοηθάει στο άνοιγμα και
στο ψήσιμο της πίτσας

- Πολύ καλή εμφάνιση
και γεύση τελικού προϊόντος

ΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ

- Λεπτόκοκκο αλεύρι,
ιδανικό για το σκόνισμα
του πάγκου εργασίας

- Ειδική σύνθεση που
βοηθάει στο άνοιγμα και
στο ψήσιμο της πίτσας

- Πολύ καλή εμφάνιση και
γεύση τελικού προϊόντος

Νέα σειρά αλεύρων για πίτσα

Η ιταλική τέχνη και
φινέτσα στα χέρια σας!

**ΓΙΑ PIZZA
EXPERTS**

**TIPO 00
CLASSICO
TIPO 01
RUSTICO
PIZZA
SPOLVERO**

Συσκευασία
10 Kg



Proudly developed by
LOULIS
Food Ingredients

www.loulismills.gr



Μετά από 9 μήνες έρευνας από την ομάδα μας, πάνω από 4 τόνους προϊόντος για δοκιμές και περισσότερους από 25 εξειδικευμένους συνεργάτες από κορυφαίες πιτσαρίες της χώρας που βοήθησαν στην τελική διαμόρφωση των προϊόντων, σας παρουσιάζουμε 3 νέα αλεύρα ΤΙΡΟ 00 Classico, ΤΙΡΟ 01 Rustico Πετρόμυλου και Pizza Spolvero, πάντα με την ποιότητα και την υπογραφή της Μύλοι Λούλη!

Η νέα σειρά αλεύρων, σας εγγυάται υψηλές επιδόσεις καθώς και τα καλύτερα ποιοτικά αποτελέσματα σε κάθε τύπο παραγωγής. Είναι ιδανικά για αυθεντική ιταλική ζύμη πίτσας, για αργή ωρίμανση αλλά και για ψήσιμο σε υψηλές θερμοκρασίες. Προσφέρουν σταθερότητα και δίνουν πολύ καλή ελαστικότητα και αντοχή στη ζύμη.

ΤΙΡΟ 00

classico

Αλεύρι τύπου 00 για Ρίτσα, από μαλακά σιτάρια πολυτελείας

ΟΦΕΛΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ

- Εύκολο στη χρήση
- Εξοικονόμηση κόστους (πολύ καλή απορρόφηση σε νερό)
- Σταθερότητα στην παραγωγική διαδικασία

ΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ

- Καλή απορρόφηση σε νερό
- Πολύ καλή ελαστικότητα και αντοχή ζύμης
- Ιδανικό για αργή ωρίμανση (ψυγείο) που μπορεί να φτάσει έως και 120 ώρες
- Ιδανικό για παραγωγή ζύμης που θα ψηθεί τόσο σε ξυλόφουρνο (υψηλή θερμοκρασία), όσο και σε συμβατικό φούρνο
- Πολύ καλή εμφάνιση και γεύση τελικού προϊόντος
- Ιδανικό και για παρασκευές που απαιτούν χρήση προζυμίου



ΣΥΝΤΑΓΗ

PIZZA ME ΤΙΡΟ 00 CLASSICO

- ΥΛΙΚΑ:
- 2.000 γρ. Αλεύρι ΤΙΡΟ 00 CLASSICO
 - 40 γρ. αλάτι
 - 40 γρ. ελαιόλαδο
 - 10 γρ. μαγιά
 - 1.300 γρ. νερό

- ΕΚΤΕΛΕΣΗ:
1. Ζυμώνουμε όλα μαζί τα υλικά σε ταχυζυμωτήριο για 8' στην αργή ταχύτητα.
 2. Ξεκουράζουμε το ζυμάρι για 45-60'.
 3. Κόβουμε και πλάθουμε τη ζύμη σε τεμάχια των 270-300 γρ.
 4. Αποθηκεύουμε τις ζύμες, σκεπασμένες στο ψυγείο στους 2-4°C, για 12-72 ώρες, μέχρι να ωριμάσουν.
 5. Ανοίγουμε τις ζύμες σε στρογγυλό σχήμα πίτσας με τη βοήθεια του αλεύρου Spolvero και απλώνουμε τα υλικά της αρεσκειάς μας.
 6. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, σε δυνατή θερμοκρασία 300-350°C, ανάλογα με το μέγεθος της κάθε πίτσας.

Συσκευασία
12,5 Kg



Protein/ Πρωτεΐνη
14 - 15%

Strength/ Έργο αλβεογράφου (W)
290 - 340



ΟΦΕΛΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ

- Ιδιαίτερη γεύση λόγω της άλεσης σε πετρόμυλο
- Εύκολο στη χρήση
- Εξοικονόμηση κόστους (πολύ καλή απορρόφηση σε νερό)
- Σταθερότητα στην παραγωγική διαδικασία

ΣΥΝΤΑΓΗ

PIZZA ME ΤΙΡΟ 01 RUSTICO ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΥ

- ΥΛΙΚΑ:
- 2.000 γρ. Αλεύρι ΤΙΡΟ 01 RUSTICO
 - 40 γρ. αλάτι
 - 40 γρ. ελαιόλαδο
 - 10 γρ. μαγιά
 - 1.400 γρ. νερό

- ΕΚΤΕΛΕΣΗ:
1. Ζυμώνουμε όλα μαζί τα υλικά σε ταχυζυμωτήριο για 8' στην αργή ταχύτητα.
 2. Ξεκουράζουμε το ζυμάρι για 45-60'.
 3. Κόβουμε και πλάθουμε τη ζύμη σε τεμάχια των 270-300 γρ.
 4. Αποθηκεύουμε τις ζύμες, σκεπασμένες στο ψυγείο στους 2-4°C, για 12-72 ώρες, μέχρι να ωριμάσουν.
 5. Ανοίγουμε τις ζύμες σε στρογγυλό σχήμα πίτσας με τη βοήθεια του αλεύρου Spolvero και απλώνουμε τα υλικά της αρεσκειάς μας.
 6. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, σε δυνατή θερμοκρασία 300-350°C, ανάλογα με το μέγεθος της κάθε πίτσας.



Protein/ Πρωτεΐνη
14 - 15%

Strength/ Έργο αλβεογράφου (W)
290 - 340

Συσκευασία
25 Kg

ΑΛΕΥΡΑ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ

ΤΙΡΟ 01

rustico

πετρόμυλου

Αλεύρι πετρόμυλου τύπου 01 για Ρίτσα, από μαλακά σιτάρια πολυτελείας

ΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ

- Πολύ καλή απορρόφηση σε νερό
- Ιδιαίτερη γεύση λόγω της άλεσης σε πετρόμυλο
- Πολύ καλή ελαστικότητα και αντοχή ζύμης
- Ιδανικό για αργή ωρίμανση (ψυγείο) που μπορεί να φτάσει έως και 120 ώρες
- Ιδανικό για παραγωγή ζύμης που θα ψηθεί τόσο σε ξυλόφουρνο (υψηλή θερμοκρασία), όσο και σε συμβατικό φούρνο
- Ιδανικό και για παρασκευές που απαιτούν χρήση προζυμίου