LINEA PIZZERIA

SEMILAVORATI

CONCENTRATI

SPOLVERO

LE STELLE DI PEGASO

PIZZA di qualita' 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 lughe 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 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

