



CAPOLAVORO



FARINE DI ALTA QUALITÀ

Capolavoro è la linea di farine professionali premium pensata per gli artigiani contemporanei dei prodotti da forno. Le farine Capolavoro nascono dall'accurata selezione di grani e dall'attenzione in tutte le fasi della lavorazione dei nostri tecnici specializzati. Ciò permette di soddisfare le esigenze dei professionisti del settore alimentare garantendo degli **elevati standard qualitativi, semplicità di utilizzo e stabilità di lavorazione** costanti nel tempo.

TIPO "00"

BLU

W 250/270

VERSATILERAPIDAGESTIBILE

Ideale per: **pane tradizionale, panini, pasta fresca, dolci a lievitazione breve.** Farina **molto versatile** caratterizzata da un'ottima idratazione. Indicata per impasti a lievitazioni medio rapide.

VERDE

W 340/360

FRAGRANTECREATIVATECNICA

Ideale per: **panini soffiati, ciabatte.** Indicata per impasti che richiedono tempi di riposo lunghi e lievitazione prolungata in cella frigo. Consigliata per rinfresco delle bighe e per la produzione di pane soffiato.

TIPO "0"

MANITOBA

W 420/440

SELEZIONATAAMBIZIOSAROBUSTA

Ideale per: **miscelazione, panini soffiati, prefermenti, pasticceria.** Nata da un'accurata **selezione di grani nordamericani**, è una farina dall'elevato contenuto proteico in grado di assorbire alte percentuali di acqua, garantendo nello stesso tempo la tenuta degli impasti. Particolarmente indicata anche per la gestione di prefermenti.

ALTISSIMA PASTICCERIA

W 490/510

TENERARESISTENTENOBILE

Ideale per: **babà, panettoni, briocche, dolci ripieni.** Farina prodotta dai **migliori grani di forza**, caratterizzata dall'elevato contenuto proteico e da un glutine di ottima qualità che conferisce agli impasti elasticità ed estendibilità. Consigliata per impasti che necessitano di una maglia glutinica molto forte.

TIPO "1"

ANTICA MACINA

W 340/360

DELICATAMODERNAARMONIOSA

Ideale per: **pane, panini tradizionali, pane casereccio, pagnotte.** È la **farina di riferimento per la panificazione moderna.** Arricchita con crusca e germe di grano per apportare il giusto contenuto di fibre, vitamine e oli antiossidanti, nonché fragranza e complessità di sapori al pane.

INTEGRALE

INTEGRALE

W 420/440

FRUGALEDECISASOLIDA

Ideale per: **prodotti di panificazione ad alto contenuto di fibre.** Ottenuta dalla macinazione tutto corpo del chicco di grano. Contiene **crusca e germe di grano lavorati finemente** che non danneggiano la maglia glutinica. Il risultato è una farina integrale semplice da utilizzare come una tipo "00".