

# ANIMA DI PIZZA

Una gamma completa di referenze per trovare il giusto equilibrio tra tradizione, gusto e creatività. La pizza è parte della nostra storia ma è anche uno dei pilastri alimentari del nostro presente: la tradizione si accompagna quindi alla sperimentazione, alla contaminazione o al recupero di alcune tecniche perdute negli anni.

**Che cosa accomuna tutte le farine della nostra linea Anima di Pizza?**

**Due caratteristiche essenziali: l'estensibilità e la facilità di lavorazione.**

Le farine per pizza hanno bisogno di essere "gentili", lavorabili, estensibili. Sia negli impasti diretti che indiretti, sia nelle lievitazioni brevi che lunghe, qualunque sia il lievito utilizzato, la parola d'ordine è sempre una: estensibilità. Provare per credere!

**Nelle nostre farine ci mettiamo anima e cuore!**

**Cosa c'è di più italiano e di più buono della pizza?**

La pizza è il piatto italiano più conosciuto al mondo, talmente amato che i pizzaioli napoletani sono stati dichiarati Patrimonio dell'Umanità. Ma la pizza non è solamente napoletana, perché la nostra creatività è riuscita a inventarne decine di varianti, tutte meravigliose, tutte da provare.



Scopri le nostre farine sul nostro sito!



[www.macinazionelelendarina.it](http://www.macinazionelelendarina.it)

seguici su



Macinazione Lendarina S.p.a. Unipersonale  
P.IVA IT00041310293 - SDI M5ITOJA

**Sede amministrativa:**

Via Caduti del Lavoro, 31 - 45026 Lendarina (Ro)  
Tel.: (+39) 0425 601590 - Fax: (+39) 0425 601595

**Stabilimento:**

Via Padovana, 123 - 37040 Arcole (Vr)  
Tel: (+39) 045 7636531 - Fax: (+39) 045 7636541



# ANIMA DI PIZZA



*La linea di farine  
per pizza  
ad alta performance:*

facile lavorabilità,  
massima estensibilità, gamma completa

**per tutti i tipi di impasto**

# ANIMA DI PIZZA

*Scegli che  
pizza vuoi,  
noi ti diamo  
la farina giusta  
per farla!*

## PIZZE ALTE O SOTTILI

### Manitoba



*Farina di grano  
tenero tipo "00"*

**ideale per**

classica **pizza italiana** al al  
piatto, **pizza** e **focaccia**  
**fragranti** in teglia.

Impasti con tempi di  
lievitazione **lunghi**.

## PIZZE NAPOLETANE

### Partenope



*Farina di grano  
tenero tipo "00"*

**ideale per**

classica **pizza napoletana**  
al piatto, **pizza** e **focaccia**  
**fragranti** in teglia.

Impasti con tempi di  
lievitazione **medi**.

### Delicata



*Farina di grano  
tenero tipo "00"*

**ideale per**

classica **pizza italiana** al al  
piatto, **pizza** e **focaccia**  
**fragranti** in teglia.

Impasti con tempi di  
lievitazione **brevi**.

## PIZZE ROMANE O IN PALA

### Luna Romana



*Farina di grano tenero tipo "00"*

**ideale per**

**pala romana**, per **pizza**  
e **focaccia croccante** al metro e al trancio.

Impasti con tempi di lievitazione **medio-lunghi**.