

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 sul nostro sito!



www.macinazionelendinara.it

seguici su



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

Sede amministrativa:

Via Caduti del Lavoro, 31 - 45026 Lendinara (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 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 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**.