



**MOLINO
PORDENONE**

dal 1923



**PROFESSIONÁLIS
OLASZ LISZTEK PIZZÉRIÁKNAK**



**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

Professzionális olasz lisztek pizzériáknak és konyháknak

A Molino Pordenone az észak-olaszországi Pordenone városában található vállalat, amely több mint száz éve fejleszt és gyárt liszteket professzionális felhasználásra a pékek, pizzaiolók és cukrászok számára. A több mint százéves hagyományt modern technológiával és szigorú minőségellenőrzéssel ötvözve olyan liszteket kínálnak, amelyek stabil teljesítményt és kiszámítható eredményt biztosítanak a konyhákban.

A Molino Pordenone modern technológiával felszerelt malomüzemében évente több tízezer tonna búzát dolgoznak fel. A teljes gyártási folyamatot fejlett minőségellenőrzési rendszerek felügyelik, a beérkező gabona vizsgálatától egészen a kész liszt laboratóriumi teszteléséig.

A termékeket különböző technológiákhoz fejlesztették, így minden liszt más tésztaípushoz és kelesztési folyamathoz optimalizált. Ez a szakmai szemlélet teszi a Molino Pordenone lisztjeit megbízható alapanyaggá pizzériákban, éttermekben és pékségekben.



A Molino Pordenone lisztjei lehetővé teszik, hogy a pizzériák és konyhák megbízható, technológiához fejlesztett liszttel dolgozzanak, amely segíti a kiszámítható tésztakezelést és az egyenletes sütési eredményt.

Az eredmény: autentikus olasz textúra,
stabil minőség és hatékonyabb konyhai munka.



Termékcsalád

A portfólió különböző technológiai igényekhez és receptekhez optimalizált liszteket tartalmaz, hogy a vendéglátóhelyek könnyen reagáljanak a modern fogyasztói igényekre.

Pizza és pizzériák számára:

- pizza napoletana
- klasszikus olasz pizza
- pinsa romana

A lisztek stabil sikérszerkezettel és jó vízfellevő képességgel rendelkeznek, így ideálisak hosszú érlelésű tésztákhoz és professzionális pizzakonyhákhoz.

Pékségek számára kenyérfőzéshez:

- kenyérlisztek
- teljes kiőrlésű lisztek
- többféle gabonás és speciális keverékek

A lisztek célja, hogy stabil fermentációs tulajdonságokkal és kiszámítható sütési eredménnyel segítsék a pékeket a napi termelésben.

Cukrászat számára:

- briós és élesztős tészták
- leveles tészta
- panettone és egyéb hosszú érlelésű édességek
- omlós tészták

Ezek a lisztek pontosan szabályozott sütési tulajdonságokat biztosítanak a professzionális cukrásztermékekhez.

Speciális és innovatív termékek:

- bio lisztek
- többgabonás keverékek
- kész lisztkeverékek
- gluténmentes lisztek

Napoletana (W 330 ± 20)

Autentikus nápolyi pizza liszt



A Napoletana lisztet kifejezetten a klasszikus nápolyi pizza készítéséhez fejlesztették. Finom őrlésének és kiegyensúlyozott sikérszerkezetének köszönhetően könnyen kezelhető tésztát ad, amely magas hőfokon sütve levegős, könnyű pizzaperemet eredményez.

Miért jó a konyhában?

- 12–36 órás fermentáció
- 65–75% hidratáció
- jól nyújtható, rugalmas pizzatészta
- ideális magas hőfokú kemencékhez
- levegős, könnyű pizzaperem
- autentikus olasz pizzastílus (levegős cornicione)

Ajánlott felhasználás:

nápolyi pizza, hosszú érlelésű pizzatészták, fatüzelésű kemence.

Forza (W 410 ± 20)

Extra erős liszt a hosszú fermentációhoz



A Forza nagy sikértartalmú, erős liszt, amely kifejezetten a hosszabb kelesztési idejű tésztákhoz készült. Stabil glutén-szerkezete lehetővé teszi a magas hidratációjú és hosszú érlelésű tészták készítését. 18–24 órás biga fermentációhoz is alkalmas.

Miért jó a konyhában?

- stabil szerkezetű tészta hosszú fermentáció során
- jól bírja a magas hidratációt
- rugalmas, könnyen kezelhető tészta
- egyenletes sütési eredmény
- 48+ órás fermentáció

Ajánlott felhasználás:

hosszú érlelésű pizzatészta, bigás előtészta, kovászos kenyér, nagy hidratációjú tészták

Oro (W 220-280)

Sokoldalú liszt mindennapi használatra



Az Oro egy kiegyensúlyozott, sokoldalú liszt, amely pizzához, kenyérhez is jól használható. Stabil teljesítménye miatt ideális választás a mindennapi konyhai munkához.

Miért jó a konyhában?

- könnyen kezelhető tészta
- stabil sütési teljesítmény
- többféle felhasználásra alkalmas
- megbízható alapanyag napi termeléshez
- búzacsírát tartalmaz, amely gazdagabb ízt, jobb tápértéket és enyhén rusztikus karaktert ad.

Ajánlott felhasználás:

pizza, kenyér, focaccia.

Semola Rimacinata Viola

(W 220 ± 20)

Finomra őrölt durum liszt



Durumbúzából készült, finomabb szemcseméretű liszt, amely a klasszikus semolánál könnyebben kezelhető, ugyanakkor megőrzi annak karakteres tulajdonságait. A finomabb őrlésnek köszönhetően jól beépül a tésztába, miközben a durumbúza előnyeit adja: jobb szerkezet, sárgás szín és karakteresebb íz.

Miért jó a konyhában:

- jobb vízfellevő képesség
- stabil, rugalmas, jól kezelhető tészta
- ropogósabb alj
- sárgás, rusztikus bélzet
- karakteresebb íz

Ajánlott felhasználás:

kenyér, pizza, friss tészta, focaccia, pizzalap alá szórással.

További, pizzériák számára készült lisztek

A maximális minőség és a különféle olasz pizzák elkészítéséhez: nápolyitól a klasszikus pizzatésztáig, rövidtől a hosszú kelesztésig, illetve az új pinsa romana keverékig.



SOLE DI NAPOLI ROSSA (W 360 ± 20)

Hosszú fermentáció.

24-48 órás kelesztés,
magas hidratáció, biga/poolish.



SOLE DI NAPOLI Blu (W 290 ± 20)

Univerzális.

Direkt és indirekt technológiához,
stabil napi működés



SOLE DI NAPOLI Verde (W 240 ± 20)

Rövid fermentáció

6-12 órás kelesztés, direkt tészták,
gyors szerviz.



LA PINSA

Lisztkeverék pinsa romanához



FOGLIA ORO

W 330 ± 20 (búzacsírával)



901 PANE E PIZZA

Gluténmentes

A Molino Pordenone pizzalisztekről érdeklődjön üzletkötőjénél!

Miért ajánljuk partnereinknek?

A Molino Pordenone több mint 100 éves olasz malom, amely professzionális felhasználásra fejleszt liszteket pizzaiolók, pékek és cukrászok számára. Nem csak alapanyag, hanem kiszámítható rendszer a tésztához.



Stabil minőség:

kiszámítható tészta, gyorsabb szerviz, kevesebb hiba



Technológiai támogatás:

a liszteket konkrét felhasználási célokra fejlesztik



Széles választék:

pizza, pékség és cukrászat számára külön termékcsalád



Hatékony konyhai működés:

kiszámítható fermentáció és tésztakezelés



Nemzetközi gasztronómiai háttér:

autentikus olasz háttér



**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923





Nápolyi pizzastílusok



Két ismert nápolyi stílusú pizzát különböztethetünk meg:

Régi stílus (Ruota di Carro) vagy más néven direkt technológia:

a hozzávalókat egy lépésben dagasztják. A tészta átmérője nagyobb és vékonyabb, a végeredmény egy vékonyabb, kevésbé levegős szerkezet, amit a nyújtás közben érnek el, azzal, hogy a levegőt kiütik belőle, amennyire csak lehetséges.

Új stílus (Contemporanea) vagy más néven indirekt technológia:

két lépésben keverik be a hozzávalókat. Átmérője kisebb, de a széle (ún.: Cornicione) sokkal magasabb, amelynek a belseje lyukacsos a bent maradt levegőtől, enyhén ropogós, inkább könnyen harapható a végeredmény. A Canotto ennek egy típusa.

Mit jelent a W érték?

A W érték a liszt erősségét jelöli. Minél magasabb, annál jobban bírja a hosszú fermentációt és a magas hidratációt. A végeredményt azonban a technológia, a hőmérséklet és a hidratáció is befolyásolja.

W100: rövid, direkt tésztákhoz használható

W200: 6-8 órás kelesztés

W250: 8-10 órás kelesztés

W300: 12-14 órás kelesztés

A magas fehérje segít a víz felvételében, ezért, ha magasabb hidratációval szeretnénk dolgozni, akkor a nagyobb fehérjeszámú lisztet válasszuk. Azonban minél több a víz annál lágyabb lesz a tészta természetesen.



**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923



Keresse tagvállalataink kínálatába!
www.mirbest.hu