

MOLINO PASINI

PRÉMIUM LISZTEK OLASZORSZÁGBÓL



A lisztkészítés művészete a Molino Pasini cég DNS-ébe van kódolva: három generáció már több, mint 100 éve azon dolgozik, hogy kiváló minőségű búzalisztet állítson elő a felhasználók igényeire szabva. A **gondosan válogatott** búzaszemek, a **speciális** őrlési technológia és a **modern** laboratórium biztosítja a lisztek magas minőségét.

Verde „00” pizzaliszt 10 kg

Az AVPN (Igazi Nápolyi Pizza Egyesület) által jóváhagyott búzaliszt, mellyel minőségi nápolyi stílusú pizza készíthető. **Közepes kelesztési idejű** pizzákhoz javasoljuk. A reggel készített terméket este vagy másnap lehet használni.

W: 280 – 310



Marrone „00” pizzaliszt 25 kg, 10 kg

Lágy búzafinomliszt pizzához. **Közepes-hosszú kelesztési idővel** készült termékekhez ajánljuk, melyet a dagasztást követő napokban érdemes felhasználni.

W: 380 – 400



Il Maestro „1” pizzaliszt 25 kg

Szobahőmérsékletű, **magas hidratációt** igénylő tésztákhoz javasolt búzaliszt. Direkt és indirekt módon is alkalmazható.

W: 380-400



Pala & Pinsa mix 10 kg

A keverékkel tökéletes **Pala és Pinsa Romagna** típusú termékeket kaphatunk, melyeknek ropogós a héja és puha a belseje. **Közepes/hosszú kelesztési idejű és magas hidratációt igénylő** tésztákhoz javasoljuk.



Primitiva Integrale teljes kiőrlésű búzaliszt 25 kg

Finom szemcséjű, **teljes kiőrlésű** innovatív liszt, többek közt: croissant, pizza, édes és sós tészták készítéséhez. Rugalmas, könnyen feldolgozható és nagyon jó a vízfelvevő képessége. **Magas fehérjetartalmának** köszönhetően jobb sikerhálót hoz létre. Fagyasztva is megőrzi tulajdonságait.



Spolvero mix pizzaszórásra 10 kg

Használatával a pizzatészta nem ragad a munkafelülethez. Aranyszínűre, egyenletesre és ropogósra sül a tészta.



Torta „00” búzaliszt 25 kg

Piskóta liszt, melyet tortalapok, piskótatekercsek és élesztős termékek sütéséhez javasolunk. A végeredmény **könnyed, légies és szép, tojás-sárgás színű** lesz.

W: 190 – 210



Brioche „00” búzaliszt 10 kg

Különleges fehérjeszerkezetének köszönhetően nagyon **jól tűri a zsiradék hozzáadását**. A késztermék szép világos színű, jelentős volumennel a megfelelő lágyág megtartása mellett. Fagyasztva is megőrzi tulajdonságait. Ideális briós, kalács, pogácsa és croissant készítéséhez.

W: 360 – 380



Panettone „00” búzaliszt 10 kg

Panettone, pandoro, colomba és kalács készítéséhez ajánljuk, hosszú kelesztési idővel. **Erős, rugalmas, jó enzimtevékenységű** liszt.

W: 390 - 420



Sfoglia „00” búzaliszt 25 kg

Tökéletes választás **leveles tésztás** termékekhez, mint például croissant, millefeuille, tekercsek és kakaós csiga. Hosszú feldolgozási folyamathoz is megfelelő. A felhasználás során a tészta rugalmas, nem szakad és levelesebb/rugalmasabb lesz.

W: 300 – 320



Manitoba „00” búzaliszt 25 kg

A legjobb észak-amerikai és olasz búzákból őrölt általános liszt. **Ideális kovászhoz, kenyérkészítéshez és hagyományos péksüteményekhez**, mint pl. sütőben sült édességekhez és leveles tésztákhoz. Vízfeltevő és gázmegtartó képessége kiváló, magas gluténtartalma miatt hosszú tésztavezetés lehetséges.

W: 340 – 390



Az olasz malmoknál használatos „W” szám határozza meg a liszt erősségét, mely mutatja, hogy meddig kell érlelni a tésztát. Minél magasabb a „W” szám, annál erősebb a liszt és tovább kell érne hagyni a hűtőben.

**BUDAPEST**

1039 Budapest,
Ipartelep u. 1/b
(1) 240 1129
budapest@bekaskft.hu

GYŐR

9028 Győr,
Fehérvári út 78/b
(96) 410 080 • (96) 413 355
gyor@bekaskft.hu

NYÍREGYHÁZA

4400 Nyíregyháza,
Tiszavasvári út 66.
(42) 506 134 • (42) 342 449
nyiregyhaza@bekaskft.hu

KESZTHELY

8360 Keszthely,
Külső Zsidi út 6/b
(83) 200 141
keszthely@bekaskft.hu

SZOLNOK

5000 Szolnok,
Thököly út 108.
(56) 200 093
szolnok@bekaskft.hu

bekaskft.hu[bekaskft](https://www.facebook.com/bekaskft)[bekas.kft](https://www.instagram.com/bekas.kft)