



# TALÁLD MEG A TÖKÉLETES LISZTET = A PIZZÁDHOZ! =

**BÉKÁS**  
cukrászat • sütőipar • gasztronómia



MINDEN KIVÁLÓ PIZZA A MEGFELELŐ LISZTTEL KEZDŐDIK.



*Verde*  
"00"



W ÉRTÉK

280-310



AJÁNLOTT  
HIDRATÁLTÁS

60-65%



MIKORTÓL  
HASZNÁLHATÓ

12-24  
óra



KÉSZ TÉSZA  
ELTARTHATÓSÁGA

1-2  
nap

Ideális:

- ✓ Klasszikus nápolyi pizzához (AVPN)
- ✓ Tepsis pizzához
- ✓ Olasz focaccia-hoz



*Viola*  
"00"



W ÉRTÉK

330-350



AJÁNLOTT  
HIDRATÁLTÁS

65-70%



MIKORTÓL  
HASZNÁLHATÓ

24-48  
óra



KÉSZ TÉSZA  
ELTARTHATÓSÁGA

2-3  
nap

Ideális:

- ✓ Klasszikus és modern nápolyi pizzához
- ✓ Kék és piros Caputo liszt helyettesítésére



*Marrone*  
"00"



W ÉRTÉK

380-400



AJÁNLOTT  
HIDRATÁLTÁS

70-80%



MIKORTÓL  
HASZNÁLHATÓ

48-72  
óra



KÉSZ TÉSZA  
ELTARTHATÓSÁGA

3-4  
nap

Ideális:

- ✓ Poolish/biga előtésztákhoz
- ✓ Hosszú érlelésű klasszikus olasz pizzához direkt tésztával
- ✓ Modern nápolyi pizzához
- ✓ Magas hidratáltságú tésztákhoz



*Il Maestro*  
"1"



W ÉRTÉK

380-400



AJÁNLOTT  
HIDRATÁLTÁS

80-90%



MIKORTÓL  
HASZNÁLHATÓ

72-96  
óra



KÉSZ TÉSZA  
ELTARTHATÓSÁGA

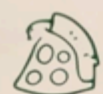
4-5  
nap

Ideális:

- ✓ Más lisztekkel keverve javítja a tészta szerkezetét és rugalmasságát, miközben nagyon jó ízt ad.
- ✓ Gourmet pizzákhoz



GYORS VÁLASZTÓ –  
MELYIK LISZTET MIKOR?



KÖZEPES ÉRLELÉS  
12-24 ÓRA  
VERDE "00"



KÖZEPES-HOSSZÚ ÉRLELÉS  
24-48 ÓRA  
VIOLA "00"



HOSSZÚ ÉRLELÉS  
48-72 ÓRA  
MARRONE "00"



EXTRA HOSSZÚ ÉRLELÉS  
72-96 ÓRA  
IL MAESTRO "1"