

Farine per Pizza

Tutto inizia da qui, il resto è merito del **vostro** talento.





Notre mission :

*faire rayonner le meilleur de la culture
et de la gastronomie Italienne en France !*

Notre société, à l'ADN italien, est implantée en France depuis 1955, et depuis toujours, notre ambition a été de **donner accès aux clients hexagonaux à toutes les pépites de la gastronomie et de la tradition viticole Italienne.**



Pour parvenir à remplir cette mission, nous sommes en connexion directe avec **nos 150 partenaires, tous basés en Italie** (littéralement du Nord au Sud de la botte), et avec lesquels nous entretenons des relations qui vont au-delà du 'business'. Notre sourcing est simple : **nos produits viennent directement des producteurs en Italie**, et sont livrés sur l'une de nos deux plate-formes logistiques (Milan & Bologne), le tout en des temps records ! Par exemple, nous sommes capables d'avoir en vente dès le lundi matin une burrata produite le vendredi midi dans

*« Nos produits viennent
directement des producteurs
en Italie »*

les Pouilles ! C'est un véritable exploit, et il est symbolique des efforts que nous faisons sur le transport en amont. Aujourd'hui, nous avons **un assortiment riche de près de 3 000 références**, sans cesse en développement. En effet, nos équipes parcourent chaque mois l'Italie (visites auprès de nos partenaires), mais aussi les salons internationaux afin de trouver les innovations permettant aux restaurateurs de surprendre leurs clients.

Ce temps énorme passé au sourcing et à l'analyse des tendances permet à **Carniato de compter sur une base de 5 000 clients**, fidèles, dont les idées sont aussi écoutées. Ce sont en effet vous, nos clients, qui êtes les plus proches du consommateur, il est donc normal de vous écouter. Dans le cadre de la pizza, **nous n'avons mis que le meilleur à votre disposition**. La farine vient du moulin Iaquone, situé entre Rome & Naples et partenaire historique de l'API (Associazione Pizzaioli Italiani), notre fromage à pizza, Fior di Latte, est réalisé dans les Abruzzes par Sabelli, notre tomate provient directement de Campanie à l'issue de la récolte qui a lieu chaque été (nous vous recommandons la DOP San Marzano), tandis que nos charcuteries sont produites par Cavazzuti et Alcisa, deux marques historiques dans le domaine et distribuées en exclusivité par Carniato.

Pierpaolo Colucci
Directeur Achats et Marketing

La farine

LE SECRET DES PÂTES À PIZZA LES PLUS ÉPATANTES

La farine est le socle, la base, l'élément indispensable à la réussite de la pâte à pizza. C'est pourquoi la pizza a besoin d'une farine spécifique, dite « forte » : une farine riche en gluten qui assure à la pâte une bonne levée et lui donne toute son élasticité et tout son moelleux.

Les farines italiennes possèdent une meilleure valeur boulangère, idéale pour supporter

les temps de levée relativement longs de la pâte à pizza.

La maturation longue permet à la farine de se transformer et de prendre les odeurs typiques et les goûts des produits finis levés. Le résultat gustatif est alors optimal, ainsi que la digestibilité. Vos clients peuvent alors se régaler tout en restant légers : c'est le moment de leur proposer la carte des desserts.

La farine : Une matière première de première qualité



Pas de bonne pizza sans bonne farine ! C'est en effet la farine qui va permettre à la pâte de se lever, qui lui donne sa belle couleur ambrée et son bon goût de blé. Bonne nouvelle : on trouve sur le marché de plus en plus de farines spécifiques de qualité. Mais quel est leur secret ?

Choisir une farine adaptée



La consistance de la pizza dépend du choix de la farine : les farines à haute teneur en amidon, sucres simples et enzymes sont parfaitement adaptées pour les pizzas souples. A l'inverse, les farines plus protéiques seront conseillées pour les pizzas plus croquantes.

Le goût et la qualité de la pizza dépendent aussi beaucoup de la maturation de la pâte : plus elle est longue et plus la farine se transforme en prenant les odeurs typiques et les goûts des produits finis levés. De plus, un temps de maturation correct facilite l'assimilation des substances élémentaires à l'intestin et donc une meilleure digestibilité.

De nombreuses recettes de farines ont ainsi été développées pour répondre aux différents besoins de types de pizzas et aux différentes catégories de fours à pizza. Certaines farines permettent de conserver la pâte plus longtemps, d'autres de réduire le temps de levée ou d'éviter à la pâte de sécher...



W et P/L : deux indices pour mesurer la qualité.



Les caractéristiques de qualité des farines de blé tendre dépendent de deux indices appelés « W » et « P/L ». La « force boulangère », ou « Force W », permet de mesurer la capacité de déformation de la pâte jusqu'à la rupture. Les catégories de farine sont ainsi classées selon leur W : des farines biscuitières avec un W de 100 à 150 jusqu'aux farines de force au-dessus de 280. Ce sont ces dernières que l'on utilise pour la pâte à pizza. L'indice P/L mesure quant à lui la ténacité et l'extensibilité du mélange.

Il est par ailleurs essentiel d'utiliser des farines qui maintiennent ces caractéristiques constantes pour permettre à la pâte de bien gonfler... et aux clients de se régaler !



Un peu de technique



L'importance du temps de levée de la pâte.

Il est très important de cuire la pâte au juste moment. Si la pâte est trop jeune, elle a un contenu de sucres simples élevés, ils sont les responsables de la coloration de la pizza (caramélisation des sucres).

La pizza tend à se colorer et à brûler rapidement à l'extérieur en restant un peu crue à l'intérieur.

Au contraire, si la pâte est trop vieille, elle a un bas contenu de sucres simples et met donc beaucoup de temps à brunir extérieurement en allongeant les temps de cuisson et en conséquence sèche la pizza.

Selon les caractéristiques que l'on veut obtenir d'une pizza, la personne qui fait la pizza choisit le degré de maturation que la pâte doit avoir au moment de la cuisson.

- **Avec une levée rapide** (+ de levure) le pâton sera pendant 1 heure environ dans le temps d'utilisation idéal. Par conséquent pour couvrir une soirée de 3 heures de cuisson on devra utiliser la pâte avant, donc trop jeune et après, donc trop vieille. Le résultat, c'est des pizzas un peu crues au début de la soirée, bonnes à mi-soirée et sèches en fin de soirée.

- **Avec une levée moyenne** (- de levure), la personne qui fait la pizza aura 3 à 4 heures pour utiliser le pâton au moment idéal et pourra éviter le problème vérifié auparavant.

- **Avec une levée longue** (peu de levure), c'est 6 à 8 heures minimum d'utilisation idéale du pâton.



La force “W”

Elle représente le travail de déformation de la pâte jusqu'à la rupture et indique la force de la farine.

Les catégories de farine sont classées selon leur W : farines pâtisseries 100 à 150 ; farines boulangères artisanales 150 à 220 ; farines boulangères industrielles 220 à 280 ; farine de force au-dessus de 280, c'est la farine pour de bonnes pizzas.



On détermine ainsi la capacité d'une pâte à résister/gonfler lors de la panification.

Pour aller plus loin : la force boulangère (W) se mesure avec l'alvéographe de Chopin. On soumet une pâte à une pression plus ou moins forte et continue et on mesure la détente de la pâte. On détermine ainsi la capacité d'une pâte à résister/gonfler lors de la panification.

Quelle force choisir ?

Plus une farine est “forte” plus il faut de temps de levage, mais le goût et la digestibilité augmentent. Une levée lente donnera une pizza alvéolée et légère, vos clients n'auront pas la sensation de ballonnement et feront honneur à une carte de desserts.

Deux paramètres sont essentiels pour définir la farine :
l'élasticité et l'extensibilité de la pâte qu'elle donnera.

- **Elasticité** : c'est la capacité d'une pâte à être étirée, et à se rétracter pour retrouver sa forme initiale
- **Extensibilité** : c'est la capacité d'une pâte à s'allonger, et à s'étendre sans se déchirer : L
- **Pression** : P
- **Le rapport P/L traduit l'équilibre de la FARINE.**
- **Le travail de déformation de la pâte** : W

L'alvéographe, inventé par Marcel Chopin à la fin des années 1920, est utilisé en boulangerie dans le monde entier. Le test alvéographique permet de mesurer la ténacité, l'extensibilité, l'élasticité d'un pâton de farine (mélange normalisé de farine et d'eau). Cette mesure de la force des farines est considérée comme un bon indice de la qualité des farines pour pizza et constitue en Italie, pour la minoterie un critère important pour la composition des farines.



Les types de pizza

LA PIZZA TONDA

C'est la pizza ronde classique qui existe sous plusieurs formes, dont ces 2 catégories star :

La NAPOLETANA

Avec une pâte aérée et moelleuse cuite au four à boissss.



Et la ROMANA

Avec une pâte croquante et fine



Il y a aussi, la **PIZZA AL TAGLIO** (appelée également **PIZZA IN TEGLIA**)

Pizza épaisse, précuite, à réchauffer. Généralement vendue à la part



Ainsi que la PIZZA ALLA PALLA

Pizza à la pelle, aussi pizza au mètre



Et la FOCACCIA,

Simplement comme pain ou garnie pour une entrée



Ou la PINSA

En sandwich ou comme base à pizza



le PANZEROTTI

Comme une calzone, mais cuite à l'huile, en friture



LA PIZZA DANS TOUS SES ÉTATS



Un classique sans cesse renouvelé !

En France, la pizza est tout sauf un détail : notre pays est en effet le plus gros consommateur de pizzas après les États-Unis, avec environ 10 kilos consommés par an et par habitant, soit 750 millions de pizzas dégustées chaque année ! C'est parce que ce marché est immense qu'il se démultiplie et fait apparaître de multiples tendances, suivant les évolutions des goûts et des habitudes des consommateurs. De nouvelles recettes, de nouveaux ingrédients mais aussi de nouvelles formes apparaissent, sans compter bien sûr l'essor du bio et du sans gluten. L'occasion d'effectuer un petit tour d'horizon... à déguster sans modération.

Evolution ou révolution ?

La pizza a toujours su évoluer, et ceci dès sa création. Elle n'était d'ailleurs à l'origine, au XVI^e siècle, qu'une galette au saindoux et au basilic, et les pizzaiolos de l'époque se sont inspirés des macaronis à la tomate pour imaginer une garniture plus succulente : la pizza telle que nous la connaissons était née !

La Regina, la Margherita et la Quatre fromages sont depuis longtemps les catégories de pizzas les plus consommées, mais des recettes plus originales et plus sucrées sont très tôt apparues, comme par exemple la déclinaison hawaïenne à l'ananas. Face à la concurrence des burgers et des tacos, la pizza a su répondre en se réinventant sans cesse depuis plusieurs années. D'abord avec une multiplication de nouvelles recettes conservant la pâte de la pizza comme support, mais imaginant des garnitures toujours plus surprenantes et élaborées : pizza poire-gorgonzola ou chèvre-épinard, aux figues, aux sardines, aux oeufs durs ou aux légumes frits. Les amateurs de saveurs complexes et inattendues se régalent de pizzas au magret de canard, foie gras, figues et pignon de pain. Mais la pizza peut aussi être végétale, composée de légumes cuisinés comme une salade de tomate avec de l'ail, des herbes, de l'huile d'olive et du fromage frais.



Pizzas de tous les pays



Une autre tendance notable est inspirée de la « cuisine fusion », qui est l'art de mélanger les recettes de différents pays. Certains restaurants proposent ainsi des pizzas naan, c'est-à-dire préparées à partir d'un pain plat indien recouvert de sauce tomate, de jambon, de mozzarella, de champignons et de roquette. Et pourquoi pas se laisser tenter par la pizzadilla, une pizza élaborée sur une base de tortilla mexicaine ?

La pizza sous toutes ses formes

La pizza peut aujourd'hui se déguster sous de multiples formes : pizza al taglio, pinsa, rotolo, portafoglio... roulée, tressée ou pliée en 4 pour être mangée plus facilement dans la rue façon street-food. L'innovation en matière de pizza est aussi à aller chercher du côté des formats proposés : ventes à la part, pizzas à partager, mini-pizzas... autant de propositions innovantes liées au nomadisme et aux nouvelles habitudes de consommation. La commande se fait désormais parfois au poids ou au mètre, et certaines enseignes proposent des pizzas personnalisables, s'inspirant des bars à salade : le client choisit alors sa pâte, sa sauce et bien sûr sa garniture.

Authenticité et transparence

Les consommateurs français se méfient de plus en plus des produits standardisés et sont davantage demandeurs de transparence sur l'origine, la composition et même parfois l'apport nutritionnel ou encore les conditions de production des ingrédients. Le besoin de naturalité se manifeste notamment par le refus des produits chimiques et des OGM. La pizza bio, préparée à partir de produits issus de l'agriculture biologique, a le vent en poupe.

Mais ça n'est pas tout : on trouve aujourd'hui également, et de plus en plus facilement, des pizzas sans gluten, sans lactose, végétariennes ou végan. Elles ont l'avantage de pouvoir s'adapter à tous les régimes spéciaux, même s'il faut alors en modifier la recette : la pizza sans gluten doit se préparer avec de la farine de riz, par exemple, à la place de la traditionnelle farine de blé.



Et pour la fin du repas ...

La pizza est bonne pâte et se plie à tous les désirs. Pourquoi ne pas l'essayer pour le dessert ? Car elle se consomme aussi de plus en plus sucrée : au Nutella, à la crème, au citron, à la banane ou aux fraises... pour le plus grand plaisir des clients les plus gourmands !



alla base di ogni buona pizza



PER PIZZA PANE PASTELLA PASTICCERIA E PASTA FRESCA CASA BIO FORMULA DELLA SALUTE



IAQUONE - Notre partenaire

Iaquone : pour chaque goût, sa farine professionnelle depuis 1950

Avec Molino Iaquone, le monde de la farine est en constante évolution, grâce à la recherche de haut niveau d'innovation pour les pizzaioli.

Depuis 1950, la société met un point d'honneur à être une référence sur le marché de la farine destinée aux professionnels de la pizza ; depuis des années, la société affine sa sélection de grains et de moutures pour adapter son offre à tous types de pizzas et aux façons de travailler la pizza.

Molino Iaquone est distribué par 70 partenaires à travers toute l'Italie du nord au sud, la société est aussi présente sur le marché international grâce à un partenariat auprès de 30 distributeurs de par le monde.

Iaquone est partenaire officiel de l'API (association des pizzerie Italienne).



Farines gamme Luna



Per Pizza Luna Verde - 43300 sac 10 kg

Indice W	Indices P/L	Durée de levée	Temps d'utilisation	Utilisation	Spécificités
230/250	0.55/0.60	3/5 hrs	Idéale 12 hrs Maximum 24 - 36 hrs	Pizza tonda Pizza alla palla Pizza in teglia	Farine conseillée pour une utilisation rapide des pâtons.



Per Pizza Luna Gialla - 43301 sac 10 kg

Indice W	Indices P/L	Durée de levée	Temps d'utilisation	Utilisation	Spécificités
300/320	0,5/0,6	10/12 hrs	Idéale 24 - 48 hrs Maximum 72 hrs	Pizza tonda Pizza in teglia	Idéale pour les pâtes à pizza avec un temps de levée moyen à long.



Per Pizza Luna Azzurra - 43331 sac 25 kg

Indice W	Indices P/L	Durée de levée	Temps d'utilisation	Utilisation	Spécificités
380/400	0,5/0,6	20/24 hrs	Idéale 48 hrs Maximum 4 - 5 jours	Pizza tonda Pizza in teglia	Pour les pâtes à pizza avec un temps de levée long.



Luna Nera Platinum - 43313 sac 25 kg

Indice W	Indices P/L	Durée de levée	Temps d'utilisation	Utilisation	Spécificités
500/520	0,5/0,6	+24 hrs	Maximum 7 jours	Pizza tonda Pizza in teglia	Idéale pour les pâtes à pizza avec un temps de levée très long.

Farines gamme semi integrale



D'ALTRI TEMPI 1 - 43317 sac 10 kg

Indice W	Indices P/L	Durée de levée	Temps d'utilisation	Utilisation	Spécificités
270/300	0,65	6/12 hrs	Idéale 24 hrs Maximum 48 - 72 hrs	Pizza tonda Pizza in teglia	Farine semi intégrale, idéale autant pour les pizza alvéolées que croquantes.



MACINA D'ALTRI TEMPI MULTICEREALI - 43329 sac 25 kg

Indice W	Indices P/L	Durée de levée	Temps d'utilisation	Utilisation	Spécificités
300/320	0,65	8/12 hrs	Idéale 24 - 48 hrs Maximum 72 hrs	Pizza tonda Pizza in teglia Focaccia	Farine multicéréales, meulée à la pierre, idéale pour les pizza alvéolées.

Farines mixtes



Pizza alla Pala - 43303 sac 10 kg

Indice W	Indices P/L	Durée de levée	Temps d'utilisation	Utilisation	Spécificités
280/300	0,6	6/12 hrs	Idéale 24 hrs Maximum 48 - 72 hrs	Pizza alla palla	Mix spécialement conçu pour la pizza alla palla ou au mètre.



Taglio alla Romana - 43310 sac 10 kg

Indice W	Indices P/L	Durée de levée	Temps d'utilisation	Utilisation	Spécificités
360/380	0,55	18/24 hrs	Idéale 48 hrs Maximum 5 jours	Pizza al taglio	Mix spécialement conçu pour la pizza al taglio, nécessitant une pré-cuisson.



Slim alla Soia - 43316 sac 25 kg

Indice W	Indices P/L	Durée de levée	Temps d'utilisation	Utilisation	Spécificités
340/360	0,55	24 hrs	Idéale 24 hrs Maximum 4 jours	Pizza tonda Pizza in teglia	Mix associant le blé et le soja pour plus de légèreté.



Tonda alla Napoletana - 43302 sac 10 kg

Indice W	Indices P/L	Durée de levée	Temps d'utilisation	Utilisation	Spécificités
240/270	0,5/0,6	3/10 hrs	Idéale 4 - 5 hrs Maximum 24 - 48 hrs	Pizza tonda napoletana	Mix spécifique pour obtenir une pizza napolitaine moelleuse et alvéolée.



Toptre 5 cereales - 43311 sac 10 kg

Indice W	Indices P/L	Durée de levée	Temps d'utilisation	Utilisation	Spécificités
-	-	3/10 hrs	Idéale 24 hrs Maximum 4 jours	Pizza tonda Pizza in teglia Focaccia	Mix de farine de blé et 6 autres céréales, très haute teneur en fibre et omega 3.

Farine sans gluten



Farine sans gluten - 43315 seau 5 kg

Indice W	Indices P/L	Durée de levée	Temps d'utilisation	Utilisation	Spécificités
270/300	-	10/20 min	-	Pizza tonda	Une pizza sans gluten pour une utilisation à la demande. (recette rapide)

Farine BIO



Farine BIO - 43312 sac 2 x 5 kg

Indice W	Indices P/L	Durée de levée	Temps d'utilisation	Utilisation	Spécificités
280/300	0,5	6/12 hrs	Idéale 24 hrs Maximum 48 - 72 hrs	Pizza tonda Pizza in teglia	Farine de type 0, issu de l'agriculture biologique.

FARINA

PIZZA LUNA VERDE

Farine de blés tendres italiens, type 00.



43300 par 10 kg

Utilisation :

- ☒ Pizza tonda
- ☐ Pizza tonda romana
- ☐ Pizza al taglio
- ☒ Pizza alla pala
- ☐ Pizza napoletana
- ☒ Pizza in teglia
- ☐ Panzerotti (frite)
- ☐ Focaccia

Indice W :

230/250

Temps de levée :

 3 - 5 heures

Durée

d'utilisation du pâton :

 Idéale 12 hrs
Maximum 24 - 36 hrs

Odeur et goût agréables et caractéristiques du blé.
Farine conseillée pour une utilisation rapide des pâtons,
farine très polyvalente.

Recette :

Ingrédients :

- 10 litres d'eau
- 18 kg de farine
- 40 gr de levure laquone
- 250 gr de sel
- 25 cl d'huile d'olive

- Mettre la farine et la levure dans le pétrin et laisser oxygéner pendant quelques minutes.

- Ajouter 80% de l'eau et laisser pétrir jusqu'à absorption complète (environ 5 minutes)

- Ajouter l'huile et laisser pétrir jusqu'à absorption complète.

- Ajouter le sel et le restant d'eau afin d'obtenir une pâte plus ou moins molle, laisser absorber complètement jusqu'à ce que la pâte ait un aspect lisse et non collant.

- Laisser reposer la pâte pendant environ 2/3 heures, ensuite la séparer en plusieurs boules et faire lever pendant au moins 1 heure.

Conseils :

Pour une levée moins rapide, utiliser de l'eau très froide, voir glacée.
La température de la pâte à la fin du pétrissage doit être : < 20°

FARINA

PIZZA LUNA GIALLA

Farine de blés tendres italiens, type 00.



43301 par 10 kg

Utilisation :

- ☒ Pizza tonda
- ☐ Pizza tonda romana
- ☐ Pizza al taglio
- ☐ Pizza alla pala
- ☐ Pizza napoletana
- ☒ Pizza in teglia
- ☐ Panzerotti (frite)
- ☐ Focaccia

Indice W :

300/320

Temps de levée :

🕒 10 - 12 heures

Durée

d'utilisation du pâton :

🕒 Idéale 24 - 48 hrs
Maximum 72 hrs

Idéale pour les pâtes à pizza avec un temps de levée moyen à long, farine très polyvalente

Recette :

Ingrédients :

- 10 litres d'eau
- 18 kg de farine
- 40 gr de levure laquone
- 250 gr de sel
- 25 cl d'huile d'olive

- Mettre la farine et la levure dans le pétrin et laisser oxygéner pendant quelques minutes.

- Ajouter 80% de l'eau et laisser pétrir jusqu'à absorption complète (environ 5 minutes)

- Ajouter l'huile et laisser pétrir jusqu'à absorption complète.

- Ajouter le sel et le restant d'eau afin d'obtenir une pâte plus ou moins molle, laisser absorber complètement jusqu'à ce que la pâte ait un aspect sec, lisse et non collant.

- Laisser reposer la pâte pendant environ 4 heures, ensuite préparer vos pâtons et faire lever pendant au moins 6 heures.

Conseils :

Pour une pizza plus fine et croustillante, réduire la levure au 2/3.

Pour une levée moins rapide, utiliser de l'eau très froide, voir glacée. la température de la pâte à la fin du pétrissage doit être : < 20°

FARINA

PIZZA LUNA AZURRA

Farine de blés tendres italiens, type 00.



43331 par 25 kg

Utilisation :

- ☒ Pizza tonda
- ☐ Pizza tonda romana
- ☐ Pizza al taglio
- ☒ Pizza alla pala
- ☐ Pizza napoletana
- ☒ Pizza in teglia
- ☐ Panzerotti (frite)
- ☐ Focaccia

Indice W :

380/400

Temps de levée :

🕒 20 - 24 heures

Durée

d'utilisation du pâton :

🕒 Idéale 48 hrs
Maximum 4 - 5 jours

Idéale pour les pâtes à pizza avec un temps de levée long, farine très polyvalente, peut être utilisée pour renforcer une farine à W faible.

Recette :

Ingrédients :

- 10 litres d'eau
- 16.5 kg de farine
- 65 gr de levure laquone
- 250 gr de sel
- 25 cl d'huile d'olive

- Mettre la farine et la levure sèche dans le pétrin et laisser aérer pendant quelques minutes.

- Ajouter 80% de l'eau et pétrir jusqu'à absorption complète (environ 5 minutes)

- Ajouter l'huile et pétrir jusqu'à absorption complète.

- Ajouter le sel et le restant d'eau afin d'obtenir une pâte plus ou moins molle, laisser absorber complètement jusqu'à ce que la pâte ait un aspect sec, lisse et non collant.

- Laisser reposer la pâte pendant environ 10/12 heures, ensuite la séparer en plusieurs boules et faire lever pendant au moins 1 heure.

Conseils :

Pour une pizza plus fine et croustillante, réduire la levure au 2/3.

FARINA

LUNA NERA PLATINUM

Farine de blés tendres italiens, type 00.



43313 par 25 kg

Utilisation :

- ☒ Pizza tonda
- ☐ Pizza tonda romana
- ☐ Pizza al taglio
- ☐ Pizza alla pala
- ☐ Pizza napoletana
- ☒ Pizza in teglia
- ☐ Panzerotti (frite)
- ☐ Focaccia

Indice W :

500/520

Temps de levée :

🕒 + de 24 heures

Durée

d'utilisation du pâton :

🕒 Maximum 7 jours

Idéale pour les pâtes à pizza avec un temps de levée très long, peut être utilisée pour renforcer une farine à W faible.

Recette :

Ingrédients :

- 10 litres d'eau
- 17 kg de farine
- 35 gr de levure laquone
- 250 gr de sel
- 25 cl d'huile d'olive

- Mettre la farine et la levure sèche dans le pétrin et laisser aérer pendant quelques minutes.

- Ajouter 80% de l'eau et pétrir jusqu'à absorption complète (environ 5 minutes)

- Ajouter l'huile et pétrir jusqu'à absorption complète.

- Ajouter le sel et le restant d'eau afin d'obtenir une pâte plus ou moins molle, laisser absorber complètement jusqu'à ce que la pâte ait un aspect sec, lisse et non collant.

- Laisser reposer la pâte pendant environ 15/25 heures, ensuite la séparer en plusieurs boules et faire lever pendant au moins 24 heures.

Conseils :

Pour une pizza plus croustillante, réserver la pâte 24 heures avant de former les pâtons.

FARINA

PIZZA ALLA PALA

Farine type 0 de Blés tendres, Farine de Soja, Semoule de Blé dur, farine de riz, arômes naturels et levain.



43303 par 10 kg

Utilisation :

- ☐ Pizza tonda
- ☐ Pizza tonda romana
- ☐ Pizza al taglio
- ☒ Pizza alla pala
- ☐ Pizza napoletana
- ☐ Pizza in teglia
- ☐ Panzerotti (frite)
- ☐ Focaccia

Indice W :

280/300

Temps de levée :

🕒 8 - 12 heures

Durée

d'utilisation du pâton :

🕒 Idéale 24 hrs
Maximum 48 - 72 hrs

Mix spécialement conçu pour la pizza alla palla ou au mètre.

Recette :

Ingrédients :

- 10 litres d'eau
- 15 kg de farine
- 80 gr de levure laquone
- 250 gr de sel
- 25 cl d'huile d'olive

- Mettre la farine et la levure sèche dans le pétrin et laisser aérer pendant quelques minutes.

- Ajouter 80% de l'eau et pétrir jusqu'à absorption complète (environ 5 minutes)

- Ajouter l'huile et pétrir jusqu'à absorption complète.

- Ajouter le sel et le restant d'eau afin d'obtenir une pâte plus ou moins molle, laisser absorber complètement jusqu'à ce que la pâte ait un aspect sec, lisse et non collant.

- Laisser reposer la pâte pendant environ 2/3 heures, ensuite la séparer en plusieurs boules et faire lever pendant au moins 6 heures.

Conseils :

Avant d'utiliser les pâtons, les laisser à température ambiante entre 1 et 3 heures selon la saison.

Pour une cuisson dans l'huile :

Utiliser la pâte après au moins 24 h de levée et faire frire dans de l'huile à 160°C.

FARINA

TAGLIO ALLA ROMANA

Farine type 0 de Blés tendres, Farine de Soja, Semoule de Blé dur et levain.



43310 par 10 kg

Utilisation :

- ☐ Pizza tonda
- ☐ Pizza tonda romana
- ☒ Pizza al taglio
- ☐ Pizza alla pala
- ☐ Pizza napoletana
- ☐ Pizza in teglia
- ☐ Panzerotti (frite)
- ☐ Focaccia

Indice W :

360/380

Temps de levée :

🕒 18 - 24 heures

Durée maximum d'utilisation du pâton :

🕒 Idéale 48 hrs
Maximum 5 jours

Mix spécialement conçu pour la pizza al taglio, nécessitant une pré-cuisson puis un réchauffage.

Recette :

Ingrédients :

- 10 litres d'eau
- 12 kg de farine
- 30 gr de levure laquone
- 250 gr de sel
- 25 cl d'huile d'olive

- Mettre la farine et la levure sèche dans le pétrin et laisser aérer pendant quelques minutes.

- Ajouter 80% de l'eau et pétrir, quand l'eau est complètement absorbée, passer de la première vitesse à la deuxième jusqu'à la formation d'un pâton bien compact et lisse (env. 5 min.).

- Ajouter le sel et pétrir jusqu'à complète absorption.

- Ajouter l'huile et pétrir jusqu'à complète absorption.

- Ajouter le restant de l'eau et pétrir jusqu'à retrouver une pâte lisse et homogène qui reste compacte.

- Laisser lever la pâte pendant au moins 12 heures, puis former de gros pâtons (1.2 kg environ), les laisser lever encore 12 hrs.

Conseils :

Former la pâte dans vos plaques 2/3 heures avant leur utilisation puis les laisser à température ambiante avant de les pré-cuire.

FARINA

SLIM ALLA SOIA

Farine type 0 de Blés tendres, Farine et semoule de Soja.



43316 par 25 kg

Utilisation :

- ☒ Pizza tonda
- ☐ Pizza tonda romana
- ☐ Pizza al taglio
- ☐ Pizza alla pala
- ☐ Pizza napoletana
- ☒ Pizza in teglia
- ☒ Panzerotti (frite)
- ☒ Focaccia

Indice W :

340/360

Temps de levée :

 24 heures

Durée

d'utilisation du pâton :

 Idéale 24 hrs
Maximum 4 jours

Mix associant le blé et le soja pour plus de légèreté.

Recette :

Ingrédients :

- 10 litres d'eau
- 15 kg de farine
- 40 gr de levure laquone
- 250 gr de sel
- 25 cl d'huile d'olive

- Mettre la farine et la levure sèche dans le pétrin et pétrir jusqu'à complète absorption et laisser aérer pendant quelques minutes.

- Ajouter 80% de l'eau et pétrir jusqu'à absorption complète (environ 5 minutes)

- Ajouter l'huile et pétrir jusqu'à absorption complète.

- Ajouter le sel et le restant d'eau afin d'obtenir une pâte plus ou moins molle, laisser absorber complètement jusqu'à ce que la pâte ait un aspect sec, lisse et non collant.

- Laisser reposer la pâte pendant environ 2 heures, ensuite préparer vos pâtons et faire lever pendant au moins 24 heures.

Conseils :

Avec 60 gr de levure, vous pouvez réduire le temps de levée, mais la pizza sera moins moelleuse.

Pour une pizza plus croquante, pétrir le matin, réserver votre pâte à +4°, former vos pâtons le soir même, pour une utilisation immédiate.

FARINA

TONDA ALLA NAPOLETANA

Farine type 00 de Blés tendres, amidon et levain.



43302 par 10 kg

Utilisation :

- ☒ Pizza tonda
- ☐ Pizza tonda romana
- ☐ Pizza al taglio
- ☐ Pizza alla pala
- ☒ Pizza napoletana
- ☐ Pizza in teglia
- ☐ Panzerotti (frite)
- ☐ Focaccia

Indice W :

240/270

Temps de levée :

🕒 3 - 10 heures

Durée

d'utilisation du pâton :

🕒 Idéale 4 - 5 hrs
Maximum 24 - 48 hrs

Mix spécifique pour obtenir une pizza napolitaine moelleuse et alvéolée

Recette :

Ingrédients :

- 10 litres d'eau
- 15 kg de farine
- 20-30 gr de levure laquone
- 250 gr de sel
- 30 cl d'huile d'olive

- Mettre la farine et la levure sèche dans le pétrin et laisser aérer pendant quelques minutes.

- Ajouter 80% de l'eau et pétrir jusqu'à absorption complète (environ 5 minutes)

- Ajouter l'huile et pétrir jusqu'à absorption complète.

- Ajouter le sel et le restant d'eau afin d'obtenir une pâte plus ou moins molle, laisser absorber complètement jusqu'à ce que la pâte ait un aspect sec, lisse et non collant.

- Laisser reposer la pâte pendant environ 2/3 heures, ensuite la séparer en plusieurs boules et faire lever pendant au moins 5 heures.

Conseils :

Avant d'utiliser les pâtons, les laisser à température ambiante entre 1 et 3 heures selon la saison.

FARINA

TOPTRE 5 CEREALES

Farine type 00 de blé tendre, semoule de blé dur, farine de seigle, farine de lin, farine d'avoine, farine de soja, germes de blé, farine de lupin, fibre de mélèze, épeautre et kamut.



43311 par 10 kg

Utilisation :

- ☒ Pizza tonda
- ☐ Pizza tonda romana
- ☐ Pizza al taglio
- ☐ Pizza alla pala
- ☐ Pizza napoletana
- ☐ Pizza in teglia
- ☐ Panzerotti (frite)
- ☒ Focaccia

Indice W :

Temps de levée :

 4 - 10 heures

Durée

d'utilisation du pâton :

 Idéale 24 hrs
Maximum 4 jours

Mix de farine de blé et 6 autres céréales, très haute teneur en omega 3 et en fibres.

Recette :

Ingrédients :

- 6 litres d'eau
- 10 kg de farine
- 50 gr de levure laquone
- 200 gr de sel
- 20 cl d'huile d'olive

- Mettre la farine et la levure sèche dans le pétrin et laisser aérer pendant quelques minutes.

- Ajouter 80% de l'eau et pétrir jusqu'à absorption complète (environ 5 minutes)

- Ajouter l'huile et mélanger jusqu'à absorption complète.

- Ajouter le sel et la partie restante de l'eau , faire absorber complètement jusqu'à ce que le mélange ait un aspect lisse et non collant.

- Faire lever la pâte pendant 5 heures.

Conseils :

Pour une utilisation rapide, laisser lever la pâte pendant une heure, façonner les pâtons pour les utiliser après 3 heures de levée.

FARINA

BIOLOGIQUE

Farine de grains tendres, type 00. Biologique



43312 par 2 x 5 kg

Utilisation :

- ☒ Pizza tonda
- ☐ Pizza tonda romana
- ☐ Pizza al taglio
- ☐ Pizza alla pala
- ☐ Pizza napoletana
- ☒ Pizza in teglia
- ☐ Panzerotti (frite)
- ☒ Focaccia

Indice W :
280/300

Temps de levée :

 6 - 12 heures

Durée d'utilisation du pâton :

 Idéale 24 hrs
Maximum 48 - 72 hrs

Farine de type 00, issu de l'agriculture biologique.

Recette :

Ingrédients :

- 10 litres d'eau
- 17 kg de farine
- 70 gr de levure laquone
- 250 gr de sel
- 25 cl d'huile d'olive

Mettre la farine et la levure sèche dans le mélangeur et laisser aérer pendant quelques minutes.

- Ajouter 80% de l'eau et laisser pétrir jusqu'à absorption complète (environ 5 minutes)

- Ajouter l'huile et laisser pétrir jusqu'à absorption complète.

- Ajouter le sel et le restant d'eau afin d'obtenir une pâte plus ou moins molle, laisser absorber complètement jusqu'à ce que la pâte ait un aspect sec, lisse et non collant.

- Laisser reposer la pâte pendant environ 1 heure, ensuite la séparer en plusieurs boules et faire lever pendant au moins 3 heures.

Conseils :

Pour une pizza tonda plus fine et croustillante, réduire la levure au 2/3.

Pour une levée moins rapide, utiliser de l'eau très froide, voir glacée. la température de la pâte à la fin du pétrissage doit être : < 20°

FARINA

D'ALTRI TEMPI 1

Farine N1 de Blés tendres, semi intégrale (pour pizza avec plus de sels minéraux, fibres et protéines)



43317 par 10 kg

Utilisation :

- ☒ Pizza tonda
- ☐ Pizza tonda romana
- ☐ Pizza al taglio
- ☐ Pizza alla pala
- ☐ Pizza napoletana
- ☒ Pizza in teglia
- ☐ Panzerotti (frite)
- ☐ Focaccia

Indice W :

270/300

Temps de levée :

🕒 6 - 12 heures

Durée

d'utilisation du pâton :

🕒 Idéale 24 hrs
Maximum 48 - 72 hrs

Farine pour pain et pizza rustique.
Farine semi intégrale, idéale autant pour les pizza alvéolées que croquantes.

Recette :

Ingrédients :

- 10 litres d'eau
- 12 kg de farine
- 40 gr de levure laquone
- 300 gr de sel
- 30 cl d'huile d'olive

Mettre la farine et la levure sèche dans le pétrin et aérer pendant quelques minutes.

- Ajouter 80% de l'eau et pétrir jusqu'à absorption complète.
(environ 5 minutes)

- Ajouter l'huile et pétrir jusqu'à absorption complète.

- Ajouter le sel et le restant d'eau afin d'obtenir une pâte plus ou moins molle, laisser absorber complètement jusqu'à ce que la pâte ait un aspect sec, lisse et non collant.

- Laisser reposer la pâte pendant environ 25 minutes, ensuite préparer vos pâtons et faire lever pendant au moins 6 heures.

Conseils :

Plus le temps de levée sera long et plus votre pizza sera aérée et légère.

FARINA

MACINA D'ALTRI TEMPI MULTICEREALI

Farine de blé tendre, farine de seigle, farine de lin, farine d'avoine, farine de kamut, épeautre.
50 % Farine moulue à la pierre 50 % farine moulue au cylindre.



43329 par 25 kg

Utilisation :

- ☒ Pizza tonda
- ☐ Pizza tonda romana
- ☐ Pizza al taglio
- ☐ Pizza alla pala
- ☐ Pizza napoletana
- ☒ Pizza in teglia
- ☐ Panzerotti (frite)
- ☒ Focaccia

Indice W :

300/320

Temps de levée :

🕒 8 - 12 heures

Durée

d'utilisation du pâton :

🕒 Idéale 24 - 48 hrs
Maximum 72 hrs

Farine multicéréales, idéale pour les pizza alvéolées.

Recette :

Ingrédients :

- 10 litres d'eau
- 18 kg de farine
- 40 gr de levure laquone
- 250 gr de sel
- 25 cl d'huile d'olive

Mettre la farine et la levure sèche dans le pétrin et laisser aérer pendant quelques minutes.

- Ajouter 80% de l'eau et pétrir jusqu'à absorption complète.
(environ 5 minutes)

- Ajouter l'huile et pétrir jusqu'à absorption complète.

- Ajouter le sel et le restant d'eau afin d'obtenir une pâte plus ou moins molle, laisser absorber complètement jusqu'à ce que la pâte ait un aspect sec, lisse et non collant.

- Laisser reposer la pâte pendant environ 25 minutes, ensuite préparer vos pâtons et faire lever pendant au moins 8 heures.

Conseils :

Cette farine est conseillée pour les pains maison.

FARINA

SANS GLUTEN

Amidon de maïs, amidon de froment, farine de riz, fécule de pomme de terre et levure.



43315 par 5 kg

Utilisation :

- ☒ Pizza tonda
- ☐ Pizza tonda romana
- ☐ Pizza al taglio
- ☐ Pizza alla pala
- ☐ Pizza napoletana
- ☐ Panzerotti (frite)
- ☐ Focaccia

Indice W :
270/300

Temps de levée :

 10 - 20 minutes

**Durée
d'utilisation du pâton :**

 -

Une pizza sans gluten pour une utilisation à la demande.
(recette rapide)

Recette :

Ingrédients :

- 1,05 litres d'eau
- 1 kg de farine
- 16-18 g de levure laquone
- 22 gr de sel

- Mélanger tous les ingrédients ensemble sauf le sel (qui va être ajouté après 2 minutes à partir du début de malaxage) pour obtenir une pâte très douce et homogène (environ 5-6 minutes).

- Après avoir laissé reposer pendant quelques minutes votre pâte, formez votre pizza dans un moule.

- Laisser lever pendant 10 à 20 en minutes en fonction de la température ambiante (25 ° 10 minutes), puis garnir votre pizza pour une utilisation immédiate.

Conseils :

Pour plus de praticité, il est possible de congeler votre base à pizza, dans ce cas, il est conseillé de laisser décongeler pendant au moins 5 minutes avant de garnir avec les ingrédients désirés.

Nos nouveautés



**Farine Multicéréales
Altri Tempi**
code 43325 - 5 kg



Farine Manitoba BIO
code 43336 - 5 kg



**Farine Calabrella Macina
d'Altri Tempi**
code 43323 - 5 kg



**Farine Intégrale
d'Altri Tempi**
code 43324 - 10 kg



Croccantina di Riso
code 43328 - 5 kg





Produits complémentaires

Levure instantanée - 43307 - 500 gr



La Levure sèche instantanée est issue de la levure fraîche (*Saccharomices Cervisiae*) avec la différence qu'elle est privée d'eau (70% environ). La levure sèche a un pouvoir de levage constant qui aide à la stabilité de la recette. En effet une partie de la levure fraîche meurt chaque jour que nous la conservons et donc on ne connaîtra jamais exactement son pouvoir.



La croccantina - 43304 - 5 kg

La Croccantina est un mélange spécial de farine et de semoule que l'on utilise pour étendre le pâton (meilleur rendement, on en utilise moins qu'une semoule classique) et grâce à ses ingrédients, dans votre four, il permettra une meilleure circulation de la chaleur sous la pizza ce qui donne une cuisson uniforme et non pas une pizza crue au centre.

La Pizza

BIO

par

carniatio



Farine biologique W.270

Iaquone

code 43312 - 25 kg

MOLINO
IAQUONE

PRODOTTO IN ITALIA NELLA REGIONE LAZIO

LA FARINA



KG.25

Mozzarella BIO

Unica

code 203332 - 125 gr



Pomodori Pelati BIO

San Matteo

code 2618 - 3/1



carniato

DAL 1955



**VOTRE PARTENAIRE EN VINS & GASTRONOMIE ITALIENNE,
DEPUIS 1955 !**



**Plus de 3000 produits
répartis en 20 catégories**

Des arrivages quotidiens directement
d'Italie, via plus de 150 fournisseurs
historiques et fiables.

Une livraison 6 j / 7 partout en France

Nous disposons de notre propre flotte à Paris
et en Ile-de-France. Nous avons aussi des partenariats
priviliés avec des transporteurs sur tout le territoire.



Une présence commerciale proche de chaque client

Avec 35 professionnels à votre disposition et une présence
commerciale proche de chaque client.

Notre propre atelier

de production de pâtes fraîches

Près de 50 recettes (farciées et extrudées)
à base de produits régionaux italiens de qualité.

