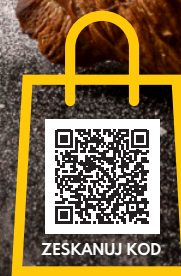




Katalog Mak

2026/09



ZEŚKANUJ KOD

NIE DŹWIGAJ!



Jakość, która zaczyna się od ziarna

Grandi Molini Italiani to jeden z największych i najbardziej renomowanych młynów we Włoszech – z ponad 130-letnią tradycją, 100% kontrolą nad produkcją i pasją do surowca. To właśnie stąd pochodzą mąki, które zmieniają oblicze wypieków: precyzyjne, stabilne, pełne siły i smaku.

Dlaczego warto sięgnąć po włoską mąkę?

Bo różnica jest wyczuwalna – od struktury ciasta po gotowy produkt.

- Wyższa siła (W), idealna do długich fermentacji
- Większa elastyczność i odporność ciasta
- Wysoka jakość glutenu i powtarzalne parametry
- Doskonała rozpuszczalność, chłonność i stabilność w produkcji
- Zgodność z tradycyjną włoską technologią wypieku i formowania

To nie jest zwykła mąka.

To narzędzie pracy dla profesjonalistów, którzy stawiają na jakość, powtarzalność, efektywność i smak – od piekarni rzemieślniczej po nowoczesne cukiernie, pizzerie i kuchnie gastronomiczne.

Wskaźniki **W** oraz **P/L** są kluczowe w ocenie jakości mąki pszennej, szczególnie w piekarnictwie.

W (wskaźnik siły mąki)

To wskaźnik siły glutenu, określany w Alveografie Chopina (test ciasta pod ciśnieniem). Mówi o **wydolności fermentacyjnej** mąki, czyli o tym, jak dobrze mąka zatrzymuje gazy podczas wyrastania ciasta.

Wartości orientacyjne (W):

- **< 150** – mąka słaba (do ciastek, kruchych wypieków, naleśników)
- **150 - 220** – mąka średnia (bułki, chleb pszenno – żytni)
- **220 - 300** – mąka mocna (chleb pszenno, bagietki)
- **> 300** – mąka bardzo mocna (długie fermentacje, ciasta dojrzewające, panettone, pizza, ciasta mrożone)

Im wyższy wskaźnik W, tym mąka jest bardziej wytrzymała podczas procesu wyrastania.

P/L (proporcja elastyczności do rozciągliwości)

Wskaźnik równowagi między:

- **P** – odporność ciasta na rozciąganie (elastyczność)
- **L** – rozciągliwość ciasta

Interpretacja:

< 0,4 ciasto bardzo rozciągliwe, mało elastyczne (może być zbyt miękkie, „lejące się”)

≈ 0.4 – 0.7 idealne do chleba – dobrze zrównoważona

> 0.7 – ciasto bardzo elastyczne, mało rozciągliwe (może być twarde, trudne do formowania)

Niższe P/L – sprzyja wypiekom wymagającym dużego rozciągania (np. focaccia), **wyższe P/L** lepsze do formowanych bochenków.



NR INDEKSU 36702

OPAKOWANIE

worek 25 kg / paleta 40 x 25 kg (1000 kg)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

2 miesiące po otwarciu

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

pizza klasyczna/foccacia

Pizza Italiana Typ 00

Mąka ta powstaje w wyniku mielenia i przesiewania mieszanki pszenicy miękkiej.

Jak stosować?

Pizza Italiana nadaje się do:

fermentacji 4-8 godzin w temperaturze pokojowej

przechowywania w warunkach chłodniczych w temperaturze 4°C do 2 dni.

	WARTOŚĆ	TOLERANCJA	MIARA	REF/PAR	METODA
Wilgotność	15,5	max	%		D.M. 27/05/85
Popiół	0,55	max	%	s.s. d.b.	ISO 2171:2007
Białko	12,5	min	%	s.s. d.b.	D.M. 23/07/94
Gluten	11,5	min	%	s.s. d.b.	D.M. 23/07/94
Liczba opadania	280	min	sekundy	s.s. d.b.	ISP 3093:2009
W	250	min	X10⁻⁴J		ISO 27971:2008
P/L	0,8	min			ISO 27971:2008
Absorpcja wody	56	min		14 % um.	ICC N° 115
Stabilność	7	min	minuty		ICC N° 115

Pizza Italiana

1,00 kg	Mąka Pizza Italiana
1-3 g	Drożdże Instant Enzym (45017)
600 ml	Woda
0,030 kg	Sól
0,030 kg	Oliwa Extra Virgin



1. Przygotowanie ciasta

- Rozpuść drożdże w letniej wodzie (ok. 20-22°C).
- Dodaj 3/4 mąki i zacznij mieszać ręką lub mikserem z hakiem.
- Gdy składniki się połączą, dodaj sól, następnie resztę mąki.
- Zagnieć ciasto przez 10-15 minut (ręcznie lub w mikserze) – powinno być elastyczne i gładkie.
- Dodaj oliwę opcjonalnie pod koniec wyrabiania.
- Uformuj kulkę, przykryj ściereczką i zostaw do wstępnego wyrastania przez 1 godzinę w temperaturze pokojowej.
- Podziel ciasto na 2 kulki po ok. 400-450 g.
- Przełóż kulki do pojemników lub przykryj i wstaw do lodówki na 8-24 godziny (zimna fermentacja).
- Na 1-2 godziny przed pieczeniem, wyjmij ciasto z lodówki, by ogrzało się do temperatury pokojowej.

2. Wypiek

Piec w temp. 320-350°C.



NR INDEKSU 54690

OPAKOWANIE

worek 25 kg / paleta 40 x 25 kg (1000 kg)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

9 miesięcy po otwarciu

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w chłodnym, ciemnym i suchym miejscu.

wszystkie rodzaje pizzy

Pizza Tipo I

Mąka pszenna typ I to mąka o średnim stopniu przemiału, przeznaczona do produkcji ciasta na pizzę w warunkach profesjonalnych. Typ I oznacza wyższą zawartość składników mineralnych niż w mąkach jasnych, co wpływa na strukturę i smak gotowego wypieku.

Jak stosować?

Dojrzewanie ciasta:

8–12 godzin w temperaturze pokojowej

Przechowywanie ciasta:

ponad 3 dni w temperaturze 4°C

	WARTOŚĆ	TOLERANCJA	MIARA	REF/PAR	METODA
Wilgotność	15,5	max	%		D.M. 27/05/85
Popiół	0,55	max	%	s.s. d.b.	ISO 2171:2007
Białko	12,5	min	%	s.s. d.b.	D.M. 23/07/94
Gluten	11,5	min	%	s.s. d.b.	D.M. 23/07/94
Liczba opadania	280	min	sekundy	s.s. d.b.	ISP 3093:2009
W	250	min	X10⁻⁴j		ISO 27971:2008
P/L	0,8	min			ISO 27971:2008
Absorpcja wody	56	min		14 % um.	ICC N° 115
Stabilność	7	min	minuty		ICC N° 115



NR INDEKSU 54691

OPAKOWANIE

worek 25 kg / paleta 40 x 25 kg (1000 kg)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

2 miesiące po otwarciu

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

wszystkie rodzaje pizzy

Pizza Tipo II

Mąka pszenna typ II marki to mąka o wyższym stopniu przemiału, zawierająca więcej części okrywy ziarna niż mąki jaśniejsze. Mąka typ 2 pozwala uzyskać bardziej rustykalny charakter ciasta, z wyraźniejszą strukturą i aromatem.

Jak stosować?

Dojrzewanie ciasta:

8-12 godzin w temperaturze pokojowej

Przechowywanie ciasta:

ponad 2 dni w temperaturze 4°C

	WARTOŚĆ	TOLERANCJA	MIARA	REF/PAR	METODA
Wilgotność	15,5	max	%		D.M. 27/05/85
Popiół	0,95	max	%	s.s. d.b.	ISO 2171:2007
Białko	13	min	%	s.s. d.b.	D.M. 23/07/94
Gluten	12	min	%	s.s. d.b.	D.M. 23/07/94
Liczba opadania	280	min	sekundy	s.s. d.b.	ISP 3093:2009
W	320	+/-30	X10⁻⁴J		ISO 27971:2008
P/L	0,8	+/- 0,3			ISO 27971:2008
Absorpcja wody	57	min		14 % um.	ICC N° 115
Stabilność	6	min	minuty		ICC N° 115



NR INDEKSU 42914

OPAKOWANIE
worek 25 kg/ paleta 36 x 25 kg (900 kg)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA
2 miesiące po otwarciu

WARUNKI PRZECHOWYWANIA
Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

pieczywo rustykalne/ciabatta/makaron

Semola Rimacinata di Grano Duro

Rimacinata Speciale jest produkowana z wyselekcjonowanych ziaren i wyróżnia się doskonałą rozciągliwością, wchłanianością oraz trwałością. Polecana zarówno do wypieku pieczywa małej (ciabatty), jak i dużej (pugliese) wielkości. Nadaje się także do komór fermentacyjnych z kontrolowanym procesem rozrostu.

	WARTOŚĆ	TOLERANCJA	MIARA	REF/PAR	METODA
Wilgotność	15.5	max	%	S.S. d.b.	D.M. 27/05/85
Popiół	0.90	max	%	S.S. d.b.	ISO 2171:2007
Białko	13	min	%	S.S. d.b.	D.M. 23/07/94
Gluten	12	min	%	S.S. d.b.	D.M. 23/07/94
Liczba opadania	300	min	sekundy	S.S. d.b.	ISP 3093:2009
W	230	+/- 15	X10-4J		ISO 27971:2008
P/L	0,8	min			ISO 27971:2008
Barwnik b	20	min	numer		Colorimetro Minolta

Włoski Chleb Pugliese

2.33 kg	Mąka semolina Rimacinato
0.40 kg	Kwas naturalny żytni zakwasowy
0.020 kg	Drożdże świeże ENZYM
1.70 kg	Woda
0.050 kg	Sól
4.50 kg	SUMA



1. Wyrabianie ciasta

Umieść wszystkie składniki w dzieży.
Mieszaj: 4 minuty na I. biegu, następnie
10 minut na 2. biegu.

2. Spoczynek i dzielenie

Odstaw ciasto na 30 minut w spoczynku.
Podziel na porcje po 700 g lub 600 g i zaokrąglaj.
Pozostaw porcje na dodatkowe 20 minut spoczynku,
a następnie wykonaj przebiecie i umieść ciasto
w koszykach rozrostowych
(wyłożonych np. płótnem).¹

3. Fermentacja wsteczna (zimna)

Koszycki z ciastem umieść w chłodni:
Temperatura: 5-8°C
Czas: 20-24 godziny

4. Aktywacja przed wypiekiem

Wymij koszycki z chłodni. Pozostaw
w temperaturze pokojowej na 15-30 minut,
w zależności od stopnia wyrośnięcia ciasta
po fermentacji.

5. Wypiek

Przełóż delikatnie ciasto z koszyków na aparat
załadunkowy. Wykonaj cięcie wzdłużne (żyłką).

Piecz z obfitym zaparowaniem:
Temperatura: 230-240°C
Czas: ok. 40 minut

Nie przerywaj ciągu pary zbyt wcześnie – pozwól
jej uchodzić dopiero pod koniec pieczenia, jeśli to
konieczne, dla uzyskania chrupkiej skórki.



SPRWDŹ OFERTĘ
NA KOSZYKI DO ROZROSTU



NR INDEKSU 53489

OPAKOWANIE
worek 25 kg / paleta 40 x 25 kg (1000g)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA
2 miesiące po otwarciu

WARUNKI PRZECHOWYWANIA
Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

pannetone/colomba/brioszka

Manitoba Tipo „00”

Manitoba tipo 00 to mąka o **wysokiej zawartości białka** i dobrej stabilności, charakteryzująca się długim czasem wyrastania. Nadaje się do wypieków o średnim i długim czasie wyrastania (min. 18/20 godzin), do wypieków drożdżowych (rogalików, ciast colomba, bułek, brioszek i panettone) oraz do wzmacniania słabszych mąk.

	WARTOŚĆ	TOLERANCJA	MIARA	REF/PAR	METODA
Wilgotność	15.5	max	%		D.M. 27/05/85
Popiół	0.55	max	%	s.s./ s.m	ISO 2171:2007
Białko	15	min	%	s.s./ s.m	D.M. 23/07/94
Gluten	14	min	%	s.s./ s.m	D.M. 23/07/94
Liczba opadania	300	min	sekundy	t.q. /s.n.	ISP 3093:2009
W	400	+/- 15	X10⁻⁴j	t.q. /s.n.	ISO 27971:2008
P/L	0,55	+/- 0,1		t.q. /s.n.	ISO 27971:2008
Absorpcja wody	60	min	%	t.q. /s.n.	ICC N° 115
Stabilność	20	min	min	t.q. /s.n.	ICC N° 115



makaron/gnocci/pieczyno rustykalne/ciabatta/

Pasta Antygrumi Frumentia „00”

Semolina z pszenicy durum powstaje w wyniku mielenia, a następnie przesiewania oczyszczonej pszenicy.

Jak stosować?

Idealna do domowego makaronu. Znacznie zmniejsza powstawanie grudek w kremach i sosie beszamelowym.

NR INDEKSU 38401

OPAKOWANIE
worek 5 kg/ paleta: 180 x 5 kg (900 kg)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA
2 miesiące po otwarciu

WARUNKI PRZECHOWYWANIA
Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

	WARTOŚĆ	TOLERANCJA	MIARA	REF/PAR	METODA
Wilgotność	15,5	max	%	s.s. d.b.	D.M. 27/05/85
Popiół	0,40	max	%	s.s. d.b.	ISO 2171:2007
Białko	10,5	min	%	s.s. d.b.	D.M. 23/07/94
Gluten	9,5	min	%	s.s. d.b.	D.M. 23/07/94
Liczba opadania	250	min	sec	t.q.	ISP 3093:2009
W	200	min	x10-4J	.	ISO 27971:2008
P/L	0,8	min			ISO 27971:2008
Absorbpcja wody	55	max	numer	14 % um.	ICC N° 115
Stabilność	2	max	%	t.q.	ICC N° 115

Gnocchi Di Patate

- 1,00 kg Ziemniaki gotowane w mundurkach
- 0,50 kg Mąka 00 Furamenta (38401)
- 0,08 kg Sól (27121)
- 1,32 kg Jajko
- 0,12 kg Gorąca woda
- 0,05 kg Sól



1. Wyrabianie ciasta

Ziemniaki ugotować w mundurkach. Po ugotowaniu lekko przestudzić, następnie obrać i przecisnąć przez praskę. Ziemniaki obsypać mąką i delikatnie posiekać, dodać jajko, parmezan, sól. Całość delikatnie mieszamy, aż do połączenia składników w gładką masę. ciasto formujemy ręcznie, lub używając maszyny.

Gotowe gnocchi gotujemy we wrzącej osolonej wodzie. Aby uniknąć sklejan się klusek, wrzucamy do wody jednocześnie mieszając. Gotować jeszcze chwilę po wypłynięciu. Rozgrzewamy masło, wrzucamy kilka listków szalwii i dusimy przez chwilę. Na talerz wykładamy porcję klusek, polewamy masłem i posypujemy parmezanem.





NR INDEKSU 38402

OPAKOWANIE

worek 5 kg/ paleta: paleta: 180 x 5 kg (900 kg)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

2 miesiące po otwarciu

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

biskopt/ciasto parzone

Mąka Semola Frumenta „00”

Mąka typu 00, uniwersalna w zastosowaniu dzięki wysokiej jakości skrobi. Zrównoważona pod względem siły i właściwości wypiekowych. Idealna do ciast bezpośrednich z krótkim czasem wyrastania. Odpowiednia do kremów, biskoptów, ciasta parzonego, deserów miękkich oraz do wypieków cukierniczych

Jak stosować?

Semolina z pszenicy durum może być stosowana samodzielnie lub mieszana z mąką pszenną typu 00 Frumenta do produkcji świeżego makaronu bez grudek.

	WARTOŚĆ	TOLERANCJA	MIARA	REF/PAR	METODA
Wilgotność	15,5	max	%		D.M. 27/05/85
Popiół	0,9	max	%	s.s.	ISO 2171:2007
Białko	12	min	%	s.s.	D.M. 23/07/94
Gluten	11	min	%	s.s.	D.M. 23/07/94
Barwnik b	23	min	numer		Kolorymetr Minolta
Czarne plamki	10	max	numer	10 cmq	Analiza Obrazu
Cząstki otrębów	100	max	numer	10 cmq	Analiza Obrazu
Pszenica miękka	3	max	%		
Indeks glutenu	70	max	%		Glutomatyczna



croissanty, briochy, panettone, średnio i długo fermentujące ciasta

Deli Blu

Mąka o dobrej odporności i starannie dobranych białkach, które gwarantują doskonałą łatwość obróbki. Zalecana do wypieku brioszek i croissantów. Doskonała również do końcowego ciasta na panettone lub do produktów o średniej i długiej trwałości z dodatkami, na przykład kandyzowanymi owocami, orzechami laskowymi itp.



NR INDEKSU 53504

OPAKOWANIE
worek 25 kg/paleta: 40 x 25 kg (1000 kg)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA
2 miesiące po otwarciu

WARUNKI PRZECHOWYWANIA
Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

	WARTOŚĆ	TOLERANCJA	MIARA	REF/PAR	METODA
Wilgotność	15.5	max	%		D.M. 27/05/85
Popiół	0.55	max	%	s.s./ s.m	ISO 2171:2007
Białko	14	min	%	s.s./ s.m	D.M. 23/07/94
Gluten	13	min	%	s.s./ s.m	D.M. 23/07/94
Liczba opadania	300	min	Sekundy	t.q. /s.n.	ISP 3093:2009
W	370	+/- 15	X10⁻⁴j	t.q. /s.n.	ISO 27971:2008
P/L	0,55	+/-0,1		t.q. /s.n.	ISO 27971:2008
Absorpcja wody	58	min	%	t.q. /s.n.	ICC N° 115
Stabilność	15	min	min	t.q. /s.n.	ICC N° 115

Grande bagietka

1000 g	Mąka Deli Blu
20 g	Woda
30 g	Drożdże świeże ENZYM

1000 g	Mąka Delli Rosso
20 g	Semolina (Rimacinato)
30 g	Zimna woda

2.63 kg	Autoliza
2.29 kg	Biga
0.014 kg	Sól pszenny
0.09 kg	Oliwa
0.06 kg	Sól

1. Przygotowanie bigi – dzień wcześniej

Wymieszaj wszystkie składniki przez 7 minut na 1. biegu. Pozostaw na 30 minut w temperaturze pokojowej. Wstaw do chłodzi (5-8°C) na 20-24 godziny.

2. Autoliza – 30 minut przed ciastem

Umieść w dzieży mąkę Delli Rosso, semolinę i zimną wodę. Wymieszaj na 1. biegu przez 6-7 minut do połączenia składników. Odstaw na 30 minut.

3. Właściwe ciasto

Dodaj do autolizy: bigę i sól pszenny. Mieszaj na 1. biegu przez 6 minut, powoli dodając oliwę. Zmień na 2. bieg, dodaj sól i mieszaj kolejne 6 minut.

4. Formowanie i wypiek

- Podziel ciasto na porcje po 350 g, lekko zaokrąglaj i wydłuż.
- Odstaw na 15 minut wstępnego odpoczynku.
- Uformuj bagietki, przełóż do koszyków/profilu.
- Pozostaw do końcowego rozrostu (wygarowanie).
- Piecz z zaparowaniem w temperaturze 240°C przez około 28 minut.



Pizza neapolitańska / Pizza Verace/ Pizza w stylu padellino

Pizza Verace

Pizza przygotowana z użyciem tej mąki jest bardzo smaczna i chrupiąca, z wyraźnym, dobrze wypieczonym, złocistym i aromatycznym brzegiem. Czas dojrzewania ciasta może wynosić do 16 godzin, dzięki czemu pizza jest łatwiej strawna.

Jak stosować?

Dojrzewanie ciasta 12-16 godzin w temperaturze pokojowej.



NR INDEKSU 53502

OPAKOWANIE

worek 25 kg/ paleta 40 x 25kg (1000g)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

9 miesiące po otwarciu

WARUNKI PRZECCHOWYWANIA

Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

	WARTOŚĆ	TOLERANCJA	MIARA	REF/PAR	METODA
Wilgotność	15,5	max	%		D.M. 27/05/85
Popiół	0,55	max	%	s.s./ d.b	ISO 2171:2007
Białko	13	min	%	s.s./ d.b	D.M. 23/07/94
Gluten	12	min	%	s.s./ d.b	D.M. 23/07/94
Liczba opadania	300	min	Sekundy	s.s./ d.b	ISP 3093:2009
W	320	+/- 20	X10⁻⁴j	-	ISO 27971:2008
P/L	0,45	min		-	ISO 27971:2008
Absorpcja wody	57	min	%	14 % um. 14% moist.	ICC N° 115
Stabilność	10	min	min	t.q. /s.n.	ICC N° 115

Padellino Polish

Zaczyn Polish

1012 g	Mąka PIZZA VERACE GM
1012 g	Woda
1 g	Drożdże
2020 g	SUMA

Ciasto

2020 g	Zaczyn Polish
1520 g	Mąka PIZZA VERACE GM
810 g	Woda zimna
24 g	Drożdże
63 g	Sól
63 g	Oliwa z oliwek
4500 g	SUMA

1. Przygotowanie zaczynu – Polish

- Wszystkie składniki umieścić w dzieży.
- Wymieszać tylko do połączenia składników – nie wyrabiać.
- Polish przełożyć do przezroczystego pojemnika i zaznaczyć jego poziom.
- Pozostawić w temperaturze 18°C przez 16-18 godzin.

2. Wyrabianie ciasta

- Dojrzały Polish przełożyć do dzieży.
- Do dojrzałego Polishu dodać mąkę, drożdże i wodę.
- Mieszać na I biegu ok 4 minuty.
- Po połączeniu składników dodać sól.
- Po przetłoczeniu na II bieg dodać oliwę.
- Mieszać na II biegu przez ok 10 minut.
- Gotowe ciasto przełożyć do plastikowej skrzynki wysmarowanej oliwą.

3. Spoczynek i formowanie

- Pozostawić ciasto na 60 minut.
- Po spoczynku podzielić ciasto na porcje i zaokrąglić kęsy.
- Odłożyć do odprężenia / podgarowania.
- W międzyczasie przygotować foremki i wysmarować je oliwą.
- Po odprężeniu delikatnie rozciągnąć kęs palcami do brzegów foremki.
- Skropić oliwą i pozostawić do ponownego wyrośnięcia.

4. Formowanie i wypiek

- Wyrośnięte ciasto posmarować sosem pomidorowym. Nałożyć dodatki wg uzania. Wypiekać bezpośrednio po nałożeniu.
- Temperatura pieca wsadowego: ok. 245°C. Czas wypieku: ok. 15 minut. Po wyjęciu z pieca skropić oliwą.



Zaczyn Levito Naturale

Zaczyn Levito Naturale pozwala znacząco poprawić strukturę ciasta. Sprawia, że ciasto staje się znacznie bardziej rozciągliwe i łatwiejsze do formowania, a wypieki zyskują na smaku, aromacie i chrupkości – zarówno na ciepło, jak i na zimno. Obecność zaczynu jest zauważalna, nadaje gotowemu produktowi złocisty kolor.

Jak stosować?

Dozowanie: od 2% do 5% całkowitej zawartości mąki

NR INDEKSU 36717

OPAKOWANIE

worek 5 kg/ paleta 180 x 5 kg (900 kg)

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

	WARTOŚĆ	TOLERANCJA	MIARA
Wilgotność	10	max	%
PH	4,5	+/- 1,5	
Kwasowość	12	min	
Aktywność wodna	0,61	max	



POMYSŁ
NA BIZNES



Sinfonia del Gusto
FINEZJA SMAKU

XXL WŁOSKA Pinsa

PODAWAJ NA CIEPŁO LUB ZIMNO W FORMIE KANAPKI
LUB KLASYCZNEJ PINSY



PINSA XXL
650g



PINSA
250g



Głęboko mrożone, w pełni wypieczone blaty pieczywa inspirowane kuchnią włoską.

- Przeznaczone do bezpośredniego spożycia po rozmrożeniu.
- Idealne również na ciepło – (5 min. 210°C) zapewnia chrupiącą skórkę i miękki środek.
- Odpowiednia wysokość do przekrojenia i serwowania w formie kanapki.
- Dodatek zakwasu oraz długi proces fermentacji wpływają na głębię smaku, aromat oraz przedłużoną świeżość pieczywa.



WAGA/WYMIARY:
650g / 30 x 40 cm



OPAKOWANIE:
6 szt. ~3,9 kg

Propozycja podania w formie kanapki z PINSY XXL



54284 PINSA XXL Z KURKUMĄ

dodatek prozdrowotnej kurkumy naturalnie barwi pieczywo na intensywny, żółty kolor. Delikatnie podkreślony smak i wyróżniający się wygląd w witrynie. Po rozmrożeniu gotowa do wypieczenia i wykorzystania w autorskich recepturach do serwowania w całości lub porcjowania.



54283 PINSA XXL RUSTICA

rustykalny, rzemieślniczy wygląd dzięki nieregularnym porom miąższu. Dodatek siodła jęczmiennego nadaje miąższowi charakterystyczny, lekko brązowy, karmelowy kolor oraz pogłębiony smak.



53387 MROŻONA PINSA 250 G KARTON 14 SZT.

Sposób przygotowania w formie klasycznej Pinsky XXL:



Wyciągnąć z mroźni na ok. 15 min przed odpięciem.



Dodać sos pomidorowy Rodolfi Aromatizzata (37612), wiórki mozzarelli (44260).



Dodać pozostałe składniki i zapiec, temp. 210°C ok. 5 min.

**Centrala - Pyskowice**

Pyskowice 44-120, ul. Wyszyńskiego 62 (Wjazd od ul. Bytomskiej)
tel. +48/32 30 19 100, biuro@polmarkus.com.pl

Kraków
Skawina 32-050,
ul. A. Hałacińskiego 2
tel. +48/12 442 00 00
krakow@polmarkus.com.pl

Wrocław
Wrocław 52-438,
ul. Giełdowa 24
tel. +48/71 71 22 304
wroclaw@polmarkus.com.pl

Łódź
Ksawerów 95-054,
ul. Łódzka 46
(wjazd od Zachodniej 25)
tel. +48/42 209 30 80
lodz@polmarkus.com.pl

Słupsk
Słupsk 76-200,
ul. Słoneczna 15A
tel. +48/59 727 95 95
slupsk@polmarkus.com.pl

Warszawa
Piastów 05-810,
ul. Dworcowa 69
tel. +48/32 30 19 100,
+48 601 243 273
handel@polmarkus.com.pl

Bielsko-Biała
Międzyrzecze Dolne
43-392, ul. Rajska 4
tel. +48/32 30 19 100
handel@polmarkus.com.pl

Lublin
Lublin 20-211,
ul. Gospodarcza 27
tel. +48/32 30 19 100
handel@polmarkus.com.pl

Czechy
Frýdek Místek 73
ul. Sadová 618
Česká Republika
tel. +420/55 86
info@polmarkus.com

Szukaj nas tutaj:



polmarkus.com.pl

