

Codice		Prodotto	Descrizione	Utilizzo	Shelf-life	Confezione	Peso confezione	Peso Pallet (Kg-Lt)
PANIFICAZIONE								
MIGLIORATORI CON EMULSIONANTE								
4010452		S500 ACTI-PLUS	Miglioratore in polvere ad alte prestazioni tecnologiche per tutti i tipi di pane e per ogni applicazione. Contiene una tecnologia enzimatica brevettata di ultima generazione che garantisce massima tolleranza e volume. Contiene enzimi fresh che garantiscono una freschezza prolungata del prodotto finito.	1%	9 mesi	Sacco	25 Kg	675
4010455		S500	Miglioratore in polvere ad alte prestazioni tecnologiche per tutti i tipi di pane e per ogni applicazione. Garantisce assoluta certezza del risultato, qualità costante, tolleranza dell'impasto e sicurezza durante tutte le fasi del processo di panificazione. Contiene una tecnologia enzimatica brevettata di ultima generazione.	1%	9 mesi	Sacco	25 Kg	675
4010450		S500 FRESH	Miglioratore in polvere per la produzione di tutti i tipi di pane e per ogni applicazione. Garantisce freschezza prolungata dei prodotti.	1%	9 mesi	Sacco	25 Kg	675
4010447		S500 UNIC	Miglioratore in polvere contenente lievito naturale "Sapore" per la produzione di tutti i tipi di pane e per ogni applicazione.	3 - 5%	9 mesi	Sacco	15 Kg	600
4101033		S500 KIMO SHORT	Miglioratore in polvere specifico per la surgelazione di paste lievitate crude non ancora fermentate. Assicura una perfetta tenuta della maglia glutinica anche dopo 6 settimane di surgelazione.	3%	9 mesi	Sacco	10 Kg	630
4015650		S500 KIMO LONG	Miglioratore in polvere specifico per la surgelazione di paste lievitate crude non ancora fermentate. Assicura una perfetta tenuta della maglia glutinica anche dopo 6 mesi di surgelazione. Ideale per surgelazioni di lunga durata.	2 - 4%	9 mesi	Sacco	20 Kg	600
4016620		S500 SURACTIVE	Miglioratore in polvere per la produzione di prodotti da forno lievitati.	1.5 %	9 mesi	Sacco	20 Kg	600
4010446		S500 INTERATTIVO	Miglioratore in polvere. Combina la tecnologia degli emulsionanti a quella del complesso enzimatico.	1%	9 mesi	Sacco	25 kg	675
4102502		T 500 CONTROLLER	Miglioratore in pasta. Da oltre 60 anni un punto di riferimento nel mondo della panificazione.	2 - 3%	9 mesi	Secchiello	20 Kg	480
4103168		TIGRIS	Miglioratore in polvere per panificazione.	1%	9 mesi	Sacco	25 kg	675

Codice		Prodotto	Descrizione	Utilizzo	Shelf-life	Confezione	Peso confezione	Peso Pallet (Kg-Lt)
4103486		SOFT'R ALPAGA A+	Miglioratore in polvere per la produzione di prodotti lievitati soffici di lunga conservazione. La tecnologia "Soft'r" esalta e prolunga soffici� e freschezza dei prodotti finiti.	1%	9 mesi	Sacco	25 Kg	675
4103365		SOFT'R DOLCIPANI	Miglioratore in polvere per la produzione di prodotti lievitati soffici di lunga conservazione. La tecnologia "Soft'r" esalta e prolunga soffici� e freschezza dei prodotti finiti. Specifico per impasti ricchi di zuccheri e grassi.	2 - 3%	9 mesi	Scatola	20 Kg	640
4103841		LECIVERT	Miglioratore in polvere. La composizione a base di lecitina di soia assicura eccellenti risultati nelle produzioni con impiego di celle a lievitazione controllata.	1%	12 mesi	Sacco	25 kg	675
COADIUVANTI A BASE DI LIEVITO NATURALE (SENZA EMULSIONANTE)								
4004911		S500 CL	Coadiuvante multifunzionale dalle eccellenti performance. Senza emulsionanti, contiene lievito madre italiano.	1%	9 mesi	Sacco	20 Kg	600
4004913		S500 CL SOFFICE	Coadiuvante per applicazioni dolci e soffici, per ottenere prodotti finiti con eccellente scioglievolezza, masticazione corte, giusta umidit� ed ottima resilienza; Senza emulsionante, contiene lievito madre italiano e la nuova tecnologia Soft & Fine.	3 - 5%	9 mesi	Sacco	10 Kg	450
4004912		S500 CL SFOGLIA	Coadiuvante appositamente studiato per la pasta sfoglia che permette la riduzione di grasso di laminazione con conseguente abbassamento del costo ricetta e miglioramento del profilo nutrizionale del prodotto finito. Senza emulsionante, contiene lievito madre italiano.	1 - 3%	9 mesi	Sacco	10 Kg	450
4100316		HYDRA UNIC	Coadiuvante liquido a base di lievito madre "Sapore": tutti i vantaggi del lievito madre e le performances della tecnologia Puratos.	1 - 3%	8 mesi	Bag in box	5 Kg	560
4103108		PRIMA MADIA FRESH	Coadiuvante in polvere che contiene tutta la ricchezza del lievito madre per ritrovare il gusto e la freschezza del pane di una volta.	3 - 5%	9 mesi	Sacco	20 kg	680
4103109		MADIA	Coadiuvante in polvere a base di lievito madre di frumento. Gusto di lunga fermentazione.	3 - 5%	9 mesi	Sacco	25 kg	675
4103315		PRIMA MADRE	Coadiuvante in polvere a base di lievito madre.	10%	9 mesi	Sacco	10 kg	630
4103116		PRIMA LIEVE PLUS	Coadiuvante in polvere. Per il suo contenuto di lievito madre di frumento pu� essere impiegato in alternativa o per equilibrare bighe e pre-impasti.	2%	9 mesi	Sacco	20 kg	680

Codice		Prodotto	Descrizione	Utilizzo	Shelf-life	Confezione	Peso confezione	Peso Pallet (Kg-Lt)
COADIUVANTI (SENZA EMULSIONANTE)								
4010451		JOKER ACTI-PLUS	Coadiuvante in polvere per la produzione di pane con l'utilizzo di una tecnologia avanzata che garantisce maggiore tolleranza e volume.	1%	9 mesi	Sacco	25 Kg	675
4010456		JOKER	Coadiuvante in polvere per tutti i tipi di pane e per ogni applicazione e processo produttivo.	1%	9 mesi	Sacco	25 Kg	675
4103107		JOKERISSIMO	Coadiuvante in polvere per la produzione di pane che garantisce la freschezza prolungata dei prodotti.	1%	9 mesi	Sacco	25 Kg	675
4103024		JOKPAN	Coadiuvante in polvere particolarmente adatto alla produzione di pani come rosette soffiati e per grissini stirati.	1-1,5%	9 mesi	Sacco	25 Kg	675
4010448		GOAL	Coadiuvante in polvere per panificazione.	1%	9 mesi	Sacco	25 Kg	675
O-TENTIC & SAPORE								
4008555		O-TENTIC TUTTO PUGLIESE	Soluzione completa ed attiva per la produzione del tipico pane Pugliese, con lievito madre ed a base di semola di grano duro della regione Puglia. Facile da usare: ad O-tentic Tutto Pugliese va aggiunta solo acqua e nessun altro ingrediente.	100%	9 mesi	sacco in scatola di cartone	10 kg	450
4010229		O-TENTIC TUTTO GRANI ANTICHI	Soluzione completa ed attiva per la produzione di pani ai grani antichi, come il pane tipo Castelvetro, con lievito madre ottenuto da semola di grano duro di Sicilia varietà Tumminia macinata a pietra, grani antichi di Sicilia varietà Tumminia, Biancolilla e Bidi macinati a pietra. Facile da usare: ad O-tentic Tutto Grani Antichi va aggiunta solo acqua e nessun altro ingrediente.	100%	9 mesi	sacco in scatola di cartone	10 kg	450
4100275		O-TENTIC ORIGIN	Componente unico di panificazione a base di lievito madre. Prodotto in polvere proveniente da fermentazione naturale di farina di frumento. Aroma intenso e complesso delle lunghe fermentazioni, ideale per ogni tipo di pane rustico. Conserva tutta l'attività fermentativa e le proprietà aromatiche di un autentico lievito madre.	fino al 4%	12 mesi	Scatola	10 Kg (10 sacchetti da 1 Kg)	700

Codice		Prodotto	Descrizione	Utilizzo	Shelf-life	Confezione	Peso confezione	Peso Pallet (Kg-Lt)
4100276		O-TENTIC DURUM	Componente unico di panificazione a base di lievito madre. Prodotto in polvere proveniente da fermentazione naturale di semola di grano duro con ceppi da Altamura. Profilo aromatico tipicamente mediterraneo caratterizzato da note dolci e di cereali tipiche del grano duro fermentato naturalmente. Conserva tutta l'attività fermentativa e le proprietà aromatiche di un autentico lievito madre.	fino al 4%	12 mesi	Scatola	10 Kg (10 sacchetti da 1 Kg)	700
4006425		O-TENTIC MEDITERRANEO	Componente unico di panificazione a base di lievito madre italiano, ottenuto da una madre originaria del Nord dell'Italia, mantenuta in vita e rinfrescata ogni giorno dal 1923. Un profilo aromatico fatto di note fermentate e di cereali, tipico della tradizione italiana.	4%	12 mesi	Scatola	10 Kg (10 sacchetti da 1 Kg)	450
4004910		SAPORE MADRE	Lievito madre italiano; dona struttura e tolleranza all'impasto, stabilità in lievitazione, gusto caratteristico, maggiore freschezza e digeribilità.	In combinazioni e con Dolcinote Duetto	12 mesi	Sacco	5,5 kg	638
4101806		SOFTGRAIN MULTIGRAIN	Pasta di cereali interi morbidi e dal gusto intenso macerati nel lievito madre di segale. Contiene segale, sesamo, girasole, papavero, lino scuro e chiaro, frumento.	10 - 40%	12 mesi	Secchiello	11 kg	605
4007489		SOFTGRAIN SPROUTED RYE	Pasta di semi di segale germinati e fermentati, con lievito madre di frumento.	10 - 40%	6 mesi	Secchiello	12 kg	528
4009417		SOFTGRAIN SPELT CL	Pasta di semi di farro interi e morbidi macerati nel lievito madre di segale.	10 - 40%	8 mesi	Secchiello	5 kg	500
4011194		SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL	Pasta di cereali interi macerati nel lievito madre di frumento. Contiene girasole, lino, frumento, avena, chia e miglio.	10 - 40%	8 mesi	Secchiello	5 kg	360
4011269		SOFTGRAIN NIBS	Pasta di granella di fave di cacao macerate nel lievito madre di frumento con una deliziosa aggiunta di cioccolato Belcolade Cacao-Trace.	10 - 40%	6 mesi	Catone	10 kg	420
4017558	NEW!	PREPARATO PANE, PIZZA E FOCACCIA	Preparato completo 100% italiano a base di semola di grano duro e lievito madre. Per realizzare pani, pizze e focacce ad etichetta pulita e dalla freschezza prolungata.	100%	6 mesi	Scatola	6 kg (12 sacchetti da 500 g)	378
Codice		Prodotto	Descrizione	Utilizzo	Shelf-life	Confezione	Peso confezione	Peso Pallet (Kg-Lt)
MIX PER PRODOTTI LIEVITATI		MIX PER LIEVITATI						

Codice		Prodotto	Descrizione	Utilizzo	Shelf-life	Confezione	Peso confezione	Peso Pallet (Kg-Lt)
4005483		TEGRAL DOLCINOTE 100	Mix completo in polvere per la produzione di dolci lievitati tradizionali. Ideale per la produzione, conforme alle vigenti disposizioni di legge, di Panettoni, Veneziane, Colombe e Pandori. Adatto per tutti i prodotti lievitati dolci.	100%	9 mesi	Sacco	15 Kg	600
4006522		TEGRAL DOLCINOTE 100 CL	Mix completo in polvere per la produzione di dolci lievitati tradizionali. Ideale per la produzione, conforme alle vigenti disposizioni di legge, di Panettoni, Veneziane, Colombe e Pandori. Adatto per tutti i prodotti lievitati dolci. Clean label e con lievito madre italiano e la nuova tecnologia Soft & Fine	100%	9 mesi	Sacco	15 Kg	600
4004914		DOLCINOTE DUETTO	Mix per la produzione di prodotti lievitati artigianali. Contiene la tecnologia Soft'r melting che permette di ottenere prodotti finiti con sofficità extra per tutta la shelf life, eccellente resilienza, massima scioglievolezza, alto livello di umidità, masticazione corta. da utilizzarsi in combinazione con Sapore Madre, il lievito madre italiano.		9 mesi	Sacco	20 kg	600
4005018		TEGRAL CROISSANTISSIMO	Mix completo in polvere per la produzione di croissant e pasticceria lievitata sfogliata. Conotiene una tecnologia enzimatica di nuova generazione, lievito naturale italiano, burro e tuorlo d'uovo.	100%	6 mesi	Sacco	20 Kg	600
4103072		TEGRAL RICH SUCRÈ	Mix in polvere per la produzione di paste lievitate sfogliate e non. Di estrema praticità è ideale per la produzione di croissant e brioches.	50%	6 mesi	Sacco	15 kg	630
4103040		TEGRAL RICH SALÈ	Mix in polvere per la produzione di pasticceria gastronomica. Di estrema praticità è ideale per la produzione di croissant salati, panini, tartine.	50%	6 mesi	Sacco	15 kg	630
LIEVITO								
4108596		LIEVITO LEVANTE	Lievito compresso fresco per panificazione e pasticceria lievitata. Prodotto con moderna tecnologia e distribuito con accurata logistica, conserva fino alla consegna l'iniziale attività fermentativa.	secondo ricetta	40 gg	Scatola	10 Kg (20 x 0,5 kg)	500
4108597		LIEVITO LEVANTE	Lievito compresso fresco per panificazione e pasticceria lievitata. Prodotto con moderna tecnologia e distribuito con accurata logistica, conserva fino alla consegna l'iniziale attività fermentativa.	secondo ricetta	40 gg	Scatola	10 Kg (20 x 0,5 kg)	1000
4000800		PANTE RED	Lievito secco istantaneo utilizzabile in panificazione. Non richiede reidratazione preventiva. Impiegare 1/3 rispetto al lievito fresco.	1/3 rispetto al lievito fresco	24 mesi	Scatola	10 Kg (20 x 0,5 kg)	400

Codice		Prodotto	Descrizione	Utilizzo	Shelf-life	Confezione	Peso confezione	Peso Pallet (Kg-Lt)
MIX PANI SPECIALI		MIX SPECIALI						
4104071		TEGRAL PURAVITA RUSTICANO	Mix per la produzione di Pane Rusticano, il pane buono di natura. Contiene il 40% cereali interi provenienti da 3 differenti fonti (frumento, avena, miglio), ricco in fibre, fonte di magnesio e di ferro. Contiene lievito madre "Sapore", semi di girasole e sesamo, miele. Il Pane Rusticano ha una freschezza prolungata, masticazione corta, prodotto finito 100% clean label. Con il mix è possibile realizzare, oltre al pane dalla forma a chiocciola, anche: grissini, crackers, piadina, focaccia e biscotto dolce.	100%	6 mesi	Sacco	20 Kg	680
4009090		TEGRAL PURAVITA GRANI GERMINATI	Con il mix Tegral Puravita Grani Germinati si ottiene un pane naturalmente sano e gustoso. I grani che consumiamo normalmente sono "dormienti", in attesa di crescere e dar vita ad una pianta. Nel processo di germinazione, invece, vengono sprigionati importanti nutrienti come vitamine e minerali. Contiene lievito madre italiano, è ricco di proteine e vitamine e fonte di fibre.	100%	6 mesi	Sacco	20 kg	600
4015309		TEGRAL PURAVITA MULTICEREALI	Mix per la produzione di Puravita Multicereali, il pane che nutre il tuo benessere. Cereali, grani, semi e lievito madre sono tutti di origine italiana. Una combinazione unica per realizzare prodotti da forno ricchi di fibre e fonte di proteine. La presenza di lievito madre, cereali e semi consente di ridurre il contenuto di sale senza alterare la gustosità unica del pane.	100%	9 mesi	Sacco	20kg	600
4015308		TEGRAL PURAVITA 3 FARRI	Mix per la produzione di Puravita 3 Farri, tradizione genuina in tavola. Farro monococco, farro dicocco, farro spelta, segale, frumento e lievito madre tutti di origine italiana. Consente di ottenere un pane ricco di fibre e fonte di proteine, dal sapore straordinario. La combinazione delle tre diverse tipologie di farro e del lievito madre permette di ridurre il contenuto di sale senza alterare la gustosità unica del pane.	100%	9 mesi	Sacco	20 kg	600
4015307		TEGRAL RUSTICO	Mix in polvere a base di farina tipo1 Qualità Contollata e di lievito madre, entrambi italiani. Consente di ottenere pane e prodotti da forno croccanti dal sapore inconfondibile. E' un prodotto Clean Label ed offre un risultato sempre certo, con tolleranza dell'impasto durante tutto il processo produttivo, eccellente volume e qualità costante.	100%	9 mesi	Sacco	15kg	600

Codice		Prodotto	Descrizione	Utilizzo	Shelf-life	Confezione	Peso confezione	Peso Pallet (Kg-Lt)
4006719		TEGRAL CEREALI BIANCO	Mix in polvere per la produzione di pani e prodotti da forno multicereali. Un insieme di cereali e semi dal gusto e colore delicato. Con lievito madre e Clean Label.	100%	12 mesi	Sacco	15 Kg	600
4006731		TEGRAL FARRO	Mix in polvere per la produzione di pani e prodotti da forno al farro. Il farro ha un alto contenuto di sali minerali e vitamine, in particolare: potassio, fosforo e magnesio, vitamine A e B. Con lievito madre e Clean Label.	100%	12 mesi	Sacco	15 Kg	600
4006732		TEGRAL MAIS	Mix in polvere per la produzione di pani e prodotti da forno al mais. Il mais è una fonte di acido folico e vitamina B1. Con lievito madre e Clean Label.	100%	12 mesi	Sacco	15 Kg	600
4006730		TEGRAL MULTICEREALI	Mix in polvere per la produzione di pani e prodotti da forno multicereali. Un insieme di cereali e semi dal gusto e colore deciso. Con lievito madre e Clean Label.	100%	12 mesi	Sacco	15 Kg	600
4006736		TEGRAL SEGALE	Mix in polvere per la produzione di pani e prodotti da forno alla segale. La segale è raccomandata dai nutrizionisti, per l'alta percentuale di fibre. Con lievito madre e Clean Label.	100%	12 mesi	Sacco	15 Kg	600
4006738		TEGRAL ZUCCA	Mix in polvere per la produzione di pani e prodotti da forno alla zucca. Un pane colorato e saporito, per un carico di fibre e beta-carotene. Con lievito madre e Clean Label.	100%	12 mesi	Sacco	15 Kg	600
MIX PANI SPECIALI		MIX IN POLVER CON LIEVITO MADRE						
4103805		EASY MAIS 50	Mix in polvere contenente lievito naturale "Sapore" per la produzione di pani al mais. Il lievito madre contenuto deriva dalla fermentazione di farina di grano duro con ceppi batterici appositamente selezionati per dare il tipico gusto dolce e di cereali del pane al mais.	50%	9 mesi	Sacco	10 Kg	630
4103153		EASY SOYA 50	Mix in polvere contenente lievito madre "Sapore" per la produzione di pani alla soia. La soia, è uno dei cereali a più alto contenuto di proteine, è particolarmente ricca di fosforo ferro e magnesio. Ideale per un pane con un apporto proteico bilanciato.	50%	9 mesi	Sacco	10 Kg	630
4103363		EASY GRANODURO 50	Mix in polvere contenente lievito madre "Sapore" per la produzione di pani di grano duro. Contiene lievito naturale ottenuto dalla fermentazione di semola di grano duro della regione Puglia con ceppi provenienti da Altamura.	50%	9 mesi	Sacco	10 Kg	630
4103041		EASY AVENA 50	Mix in polvere contenente lievito madre "Sapore" per la produzione di pani all'avena. L'avena è molto ricca di proteine, di fibre, potassio e vitamine del gruppo B.	50%	9 mesi	Sacco	10 Kg	630

Codice		Prodotto	Descrizione	Utilizzo	Shelf-life	Confezione	Peso confezione	Peso Pallet (Kg-Lt)
4103058		EASY SEGALE 50	Mix in polvere contenente lievito madre "Sapore" per la produzione di pani di segale. Perfetto per il tipico pane scuro della tradizione nordica con alta percentuale di fibre.	50%	9 mesi	Sacco	10 Kg	630
4103162		EASY MULTICEREALI 50	Mix in polvere contenente lievito madre "Sapore" per la produzione di pani ai cereali. Contiene 5 cereali: fiocchi di frumento, fiocchi d'avena, farina d'orzo, fiocchi di soia e farina di segale.	50%	9 mesi	Sacco	10 Kg	630
4001133		EASY PURAVITA LADY	Mix in polvere contenente lievito madre per la produzione di pani ricchi in Acido Folico, vitamina particolarmente indicata per donne prima e durante la gravidanza. Contiene lievito naturale "Sapore".	50%	6 mesi	Sacco	15 Kg	630
4103689		EASY PURAVITA MULTIGRAIN 50%	Mix per la produzione di pani ai multicereali. Concentrato di 4 cereali (frumento, avena, segale, miglio) e 5 grani (girasole, sesamo, mais, lino e papavero) sprigiona una gamma completa di sapori con innumerevoli vantaggi nutrizionali. Contiene lievito madre "Sapore".	50%	9 mesi	Sacco	10 Kg	630
4013011	NEW!	EASY SNACK CL	Mix in polvere a base di lievito madre italiano per la produzione di snack salati e dolci dall'etichetta pulita. L'innovativa tecnologia Puratos Soft&Fine consente di realizzare snack morbidi dall'eccellente scioglievolezza, masticazione corta, giusta umidità, ottima resilienza e freschezza prolungata.	50%	9 mesi	Sacco	15 kg	600
4103500		EASY SOFT'R SNACK SALATO	Mix in polvere per la produzione di snack salati. Ideale per pani morbidi, pan bauletto, pan carré, stuzzichini, pizzette, focacce, prodotti laminati e tante idee di "finger food". Contiene lievito madre "Sapore".	50%	9 mesi	Sacco	10 Kg	630
4103073		EASY BUNS	Mix concentrato in polvere per la produzione di pani soffici. Adatto anche alla produzione di panini per hamburger.	20%	6 mesi	Sacco	15 Kg	630
4103939		PURAVITA DECOR MULTISEEDS & MULTIFLAKES	Mix di semi e cereali in fiocchi (fiocchi di frumento e avena, semi di sesamo, di lino, miglio e girasole). Ideale per decorare pane e prodotti da forno.	secondo ricetta	12 mesi	Sacco	5 Kg	600