

**polselli**<sup>®</sup>  
LA FARINA ITALIANA



CATALOGO / CATALOGUE

# Linea pizzeria Pizzeria line

Non solo farine,  
ma vere e proprie  
opere d'Arte.  
Not only flours,  
but real  
works of art.



## Una storia di famiglia, di uomini e di idee. A family story, men and ideas.

Nata ad Arce, in provincia di Frosinone, nella prima metà del novecento, da una piccola realtà artigiana, Polselli oggi è protagonista nel settore molitorio di qualità. Guidata dall'esperienza imprenditoriale di una famiglia che oggi è giunta alla quarta generazione, l'azienda lavora ogni giorno per soddisfare le esigenze dei consumatori, con prodotti unici, naturali ed innovativi. Innovazione, questa è la parola d'ordine: innovazione di prodotto, attraverso un impegno costante per ottenere le migliori soluzioni; innovazione di processo, grazie all'utilizzo della migliore tecnologia; innovazione di controllo, per garantire la massima sicurezza alimentare.

Born in Arce, in the province of Frosinone, in the first half of the twentieth century, from a small artisan reality, Polselli today is the protagonist in the quality milling sector. Guided by the entrepreneurial experience of a family that has now reached its fourth generation, the company works every day to satisfy the needs of consumers, with unique, natural and innovative products. Innovation, this is the watchword: product innovation, through a constant commitment to obtain the best solutions; process innovation, thanks to the use of the best technology; control innovation, to ensure maximum food safety.



## Laboratorio professionale all'avanguardia. Pulsating laboratory for cultural and culinary sharing.

Polselli Lab è un moderno laboratorio vivo e pulsante di formazione e condivisione culturale a sostegno della filiera agroalimentare, per insegnare e divulgare i metodi di lavorazione e per promuovere scelte sostenibili, economia circolare e zero emissioni. Un luogo d'incontro dove diverse figure legate all'arte molitoria si confrontano con maestri di farine, pizzaioli e panificatori per condividere esperienze. Polselli Lab è un luogo dove poter testare le farine, ma soprattutto sviluppare insieme ai migliori professionisti del settore la ricerca di prodotti e ricette sempre più innovative, in grado di fornire idee e rispondere alle esigenze della scienza nutrizionale e di clienti sempre più alla ricerca di eccellenza.

Polselli Lab is a modern living and pulsating laboratory of training and cultural sharing in support of the agri-food chain, to teach and disseminate processing methods and to promote sustainable choices, circular economy and zero emissions. A meeting place where various figures linked to the art of milling meet masters of flour, pizza makers and bakers to share experiences. Polselli Lab is a place where you can test flours, but above all develop the research for increasingly innovative products and recipes together with the best professionals in the sector, capable of providing ideas and responding to the needs of nutritional science and customers who are increasingly on the lookout of excellence.



## I nostri servizi. Il motore trainante della nostra azienda. Our services. The driving force of our company.

Un investimento continuo in risorse, tempo ed energie a favore dei clienti. I servizi dedicati sono il fiore all'occhiello dell'azienda. L'assistenza post-vendita è garantita da esperti qualificati e professionali, sempre disponibili e sempre pronti a fornire soluzioni utili ed efficaci. Polselli è una grande squadra, formata da tecnici ed esperti che condividono esperienze, idee e passioni e le mettono al servizio di uno stesso obiettivo: creare prodotti e, con essi, una rete di relazioni della migliore qualità.

An investment in resources, time and energy in favor of customers. Dedicated services are the flagship of company. After-sales assistance is guaranteed by qualified experts and professional, always available and always ready to provide useful and effective solutions. Polselli is a great team, made up of technicians and experts who share experiences, ideas and passions and put them at the service of the same goal: to create products and, with them, a network of relationships of the best quality.



L'Assistenza dedicata ai PRO della pizza



## Perchè scegliere Polselli. Why choose Polselli.

Selezioniamo ogni singolo chicco di grano. We select every single grain of wheat.

Grazie alla selezionatrice ottica, solo i chicchi perfetti vengono destinati alla macinazione. Thanks to the optical sorter, only the perfect grains are destined for milling.

Eseguiamo più di 100 controlli ogni giorno, tutti i giorni. We perform more than 100 checks every day.

Dall'analisi biologica e microbiologica a quella reologica sulla materia prima e sul prodotto finito. From biological and microbiological to rheological analysis on raw material and finished product.



Eliminiamo la parte esterna del chicco di grano. We remove the outer part of the grain.

Attraverso la decorticazione del grano prima della macinazione, vengono eliminate il 99% delle impurità. Through hulling the grain before milling, 99% of impurities are removed.

Lavoriamo solo grano in purezza  
We process only pure wheat

# 100%



## IDEALE

**Farina di grano tenero tipo "00"**  
**Soft wheat flour type "00"**

Ideale è una farina proveniente dalla macinazione di grani teneri italiani. Facile da utilizzare, indicata per la produzione di pizze tradizionali, è adatta alla lavorazione ad impasto diretto con tempi di lievitazioni brevi.

Ideale is a milled Italian soft grain flour. It is easy to use and perfect for traditional pizza making. Suitable for single-stage dough mixing with short rising times.

**Indice di forza / Strength index:**  
 W 220 (+0-5%)

**Formati disponibili / Packaging formats:**  
 5 Kg - 25 Kg



## CLASSICA

**Farina di grano tenero tipo "00"**  
**Soft wheat flour type "00"**

Classica è una miscela di farine ottenute dalla macinazione di selezionati grani teneri nazionali ed esteri. Consigliata per la lavorazione ad impasto diretto, con tempi di lievitazione medi, è adatta per la preparazione della tipica pizza napoletana.

Classica is a flour blend obtained by milling selected tender grains of domestic and foreign origin. It is recommended for working using the direct method with medium leavening times, and is suitable for the preparation of traditional Neapolitan pizza.

**Indice di forza / Strength index:**  
 W 270 (+0-5%)

**Formati disponibili / Packaging formats:**  
 1 Kg - 5 Kg - 25 Kg



## VIVACE

**Farina di grano tenero tipo "00"**  
**Soft wheat flour type "00"**

Vivace è una farina di qualità superiore che consente di ottenere un impasto sempre estensibile e facilmente lavorabile. Consigliata per impasti a lunga lievitazione, è adatta per la preparazione sia della pizza al piatto che in teglia.

Vivace is a high quality flour that yields dough that is always spreadable and easy to work. It is recommended for dough with a long leavening time, and is suitable for the preparation of both standard Italian pizza and pan pizza.

**Indice di forza / Strength index:**  
 W 290 (+0-5%)

**Formati disponibili / Packaging formats:**  
 1 Kg - 5 Kg - 25 Kg



## SUPER

**Farina di grano tenero tipo "00"**  
**Soft wheat flour type "00"**

Super è una farina ricavata dalla macinazione dei migliori grani di forza, ad elevato valore proteico. Consigliata per la lavorazione ad impasto indiretto, con tempi lunghi di lievitazione, è adatta per la preparazione della tipica pizza alla romana, croccante e leggera.

Super is a flour made by milling the best strong grains with a high protein value. It is recommended for working dough using the indirect method with long leavening times, and is suitable for the preparation of the crunchy and light traditional Roman pizza.

**Indice di forza / Strength index:**  
 W 360 (+0-5%)

**Formati disponibili / Packaging formats:**  
 5 Kg - 25 Kg



## CLASSICA LA ZERO

### Farina di grano tenero tipo "0" Soft wheat flour type "0"

Classica La Zero è una miscela di farine che consente di ottenere un impasto elastico ed estensibile adatto alla preparazione della tipica pizza napoletana con un contenuto di fibre superiore a quello di un prodotto convenzionale. È consigliata per la lavorazione di impasti diretti, con tempi di lievitazione medi.

Classica La Zero is a blend of flours that allows you to obtain an elastic, extensible dough suitable for the preparation of the typical Neapolitan pizza with a higher content of fibers than a conventional product. It is recommended for working with direct dough, with average leavening times.

Indice di forza / Strength index:  
W 270 (+0-5%)

Formati disponibili:  
25 Kg

## ITALIANA

### Farina di grano tenero tipo "1" Soft wheat flour type "1"

Ricca di fibre e sali minerali, l'Italiana è una farina ottenuta solo da grano nazionale lavorato in purezza; si caratterizza per il suo sapore deciso e dal colore particolarmente ambrato. È un prodotto estremamente lavorabile e si adatta perfettamente alla realizzazione di impasti con lievitazioni medie e molto idratati.

Questa farina Tipo 1 è la scelta giusta per chi cerca un prodotto autentico e con un corretto equilibrio nutrizionale.

Italiana is a flour made solely from purely processed Italian grain and is characterised by its distinctive flavour and amber colour. It is extremely easy to work with, perfect for very moist doughs with medium-length rising times.

This type 1 flour is the right choice when seeking an authentic product with the correct nutritional balance.

Indice di forza / Strength index:  
W 300 (+0-5%)

Formati disponibili / Packaging formats:  
5 Kg - 25 Kg

## RUSTICA

### Farina di grano tenero tipo "2" Soft wheat flour type "2"

Rustica è una farina di grano tenero selezionato Tipo 2 con un elevato valore nutrizionale ed un delicato sapore mediterraneo. La sua granulometria fine, pur in presenza di un elevato contenuto di crusca, consente una lavorazione facile ed adatta a lievitazioni medio lunghe. Ideale per il professionista che vuole un prodotto dal gusto deciso e naturalmente ricco di fibre.

Rustica is a type 2 soft wheat flour with a high nutritional content and delicate Mediterranean flavour.

Its fine granularity, despite a high bran level, makes it easy to work and suitable for medium to long rising times. Ideal for professionals looking for a product with a decisive taste that is naturally rich in fibres.

Indice di forza / Strength index:  
W 300 (+0-5%)

Formati disponibili / Packaging formats:  
25 Kg





## LA ROMANA PINS A E PIZZA IN PALA

Una pizza leggera, croccante e genuina. Tre aggettivi che descrivono il prodotto realizzabile con questo mix, grazie ad una lavorazione appropriata dei grani e l'aggiunta di una pasta acida naturale. Tutto questo con una lievitazione diretta a temperatura ambiente in modo facile e semplice.

A pizza light, crispy, authentic. Among adjectives that describe the product you can make with this mix, thanks to an appropriate processing of the grains and the addition of a natural sour dough. All this with a direct leavening at room temperature in an easy and simple way.

**Indice di forza / Strength index:**  
W 360 (+0-5%)

**Formati disponibili / Packaging formats:**  
5 Kg - 25 Kg



## LA ROMANA PINS A E PIZZA IN TEGLIA

Un mix perfetto che consente di ottenere un prodotto croccante alla base e soffice all'interno. Adatto sia alla pizza che alla pinsa in teglia, questa farina si caratterizza per l'elevata digeribilità e facilità di utilizzo.

A perfect mix for a product that is crispy underneath and soft inside. Suitable both for pizza and pan-baked "pinsa" focaccia, this flour is highly digestible and easy to use.

**Indice di forza / Strength index:**  
W 360 (+0-5%)

**Formati disponibili / Packaging formats:**  
5 Kg - 25 Kg



## LA ROMANA INTEGRALE PINS A E PIZZA IN TEGLIA

Il contenuto di fibre presenti in questo mix, lo rendono adatto a chi desidera un prodotto specifico per la teglia romana senza rinunciare ad un sapore deciso ed unico.

The fiber content of this mix makes it a perfect product for Roman pan pizzas while retaining a rich and unique flavour.

**Indice di forza / Strength index:**  
W 360 (+0-5%)

**Formati disponibili / Packaging formats:**  
5 Kg - 25 Kg



## LA ROMANA PIZZA TONDA IN PALA

Un semilavorato capace di esaltare le caratteristiche distintive della pizza romana tonda: lo spessore sottile, la leggerezza e la croccantezza. La lavorazione risulta estremamente semplice. La stesura del disco di pasta non necessita del mattarello e lo sviluppo in cottura è minimo. Questo consente di mantenere intatte le caratteristiche fisiche della base.

A semi-finished product that enhances the distinctive characteristics of the round Roman pizza: its thinness, lightness and crunchiness. Processing is extremely simple. Rolling out the dough disc does not require a rolling pin and the development in baking is minimal. This allows the physical characteristics of the base to remain intact.

**Indice di forza / Strength index:**  
W 300 (+0-5%)

**Formati disponibili / Packaging formats:**  
5 Kg - 25 Kg





## LA NAPOLETANA CONTEMPORANEA

Il mix dei grani morbidi utilizzati, la lenta lavorazione e l'aggiunta di una pasta acida naturale consentono di avere un prodotto leggero, particolarmente alveolato e digeribile. Tutto questo, con un lievitazione diretta a temperatura ambiente. Adatto per la cottura nel forno elettrico, specifico per il forno a legna; si consigliano temperature di cottura medio/alte.

The mix of the soft grains used, the slow processing and the addition of a natural sourdough allow to have a light product, particularly honeycombed and digestible. All this, with a direct leavening at room temperature. Suitable for cooking in the electric oven, specific for the wood oven; medium / high cooking temperatures are recommended.

**Indice di forza / Strength index:**  
W 280 (+0-5%)

**Formati disponibili / Packaging formats:**  
5 Kg - 25 Kg



## LA MONTANARA

Un prodotto specifico per realizzare la pizza ed i calzoni fritti. La scelta di grani e un appropriato metodo di lavorazione, consentono di ottenere un prodotto capace di assorbire poco olio durante la cottura e mantenerlo asciutto.

A product made specifically for pizza and fried "calzone" folded pizza. Specially selected grain is carefully processed to create a product that absorbs little oil during cooking and remains dry.

**Indice di forza / Strength index:**  
W 220 (+0-5%)

**Formati disponibili / Packaging formats:**  
5 Kg - 25 Kg



## LA FOCACCIA PIZZA SOFFICE AL PADELLINO

Questo prodotto consente di ottenere una pizza con un'alveolatura interna particolarmente sottile e raccolta, senza l'utilizzo di tecniche complesse e particolarmente laboriose.

Si presenta soffice alla pressione. Il gusto è deciso, grazie alla presenza del germe di grano. Non richiede l'aggiunta di grassi di natura animale e/o vegetale.

This product allows you to obtain a pizza with a particularly thin and compact internal honeycomb structure, without using complex and particularly laborious techniques. It is soft to pressure. The taste is decisive, thanks to the presence of wheat germ. It does not require the addition of animal and/or vegetable fats.

**Indice di forza / Strength index:**  
W 240 (+0-5%)

**Formati disponibili / Packaging formats:**  
5 Kg - 25 Kg

*esaltare la materia prima  
al piacere del palato e  
noi stessi attraverso lo  
ciare di noi stessi  
utela di noi stessi  
te dello star bene.*

GRANO VERO

100%

**ARINA ANATURALE**



IL GUSTO DELLA NATURA  
PIACERE DEL VIVERE

Un prodotto unico, ricco  
maggiore quantità di  
e Sali Minerali  
propri

farina di  
tenere tipo 2





## ROSSA

### Farina di grano tenero tipo "0" Soft wheat flour type "0"

Una macinazione dolce, capace di tutelare il cuore del chicco del grano, ed un grado di raffinazione medio, fanno di questa farina l'alternativa vincente per chi vuole ottenere un prodotto dal colore leggermente ambrato che conserva gli elementi nutritivi della materia prima. È adatta per la lavorazione della pizza a media lievitazione.

Gentle milling protects the heart of the grain, and together with medium refining makes this flour a winning choice for those who like a slightly golden coloured product that retains the nutritious elements of the raw materials. Perfect for medium-crust pizza and risen oven products.

Indice di forza / Strength index:  
W 280 (+0-5%)

Formati disponibili / Packaging formats:  
25 Kg



## AZZURRA

### Farina di grano tenero tipo "1" Soft wheat flour type "1"

Ricca di Sali Minerali, questa farina risponde al meglio all'esigenza di offrire ai propri clienti un prodotto sano. Grazie all'utilizzo di grani di elevata qualità organolettica, questo prodotto conserva la giusta elasticità e lavorabilità che consentono una estrema versatilità in cucina.

Rich in mineral salts, this flour offers customers a wholesome and healthy product. Thanks to the high level of organoleptic quality in the grains, this product retains the right level of elasticity and workability and is therefore extremely versatile in use.

Indice di forza / Strength index:  
W 280 (+0-5%)

Formati disponibili / Packaging formats:  
25 Kg



## BEIGE

### Farina di grano tenero tipo "2" Soft wheat flour type "2"

L'equilibrio perfetto tra Fibre, Antiossidanti e Sali Minerali, consente di avere un prodotto ideale per una sana alimentazione. Grazie al limitato contenuto di zuccheri, questa farina risulta più digeribile rispetto ad un prodotto convenzionale.

A perfect balance between fibres, anti-oxidants and mineral salts makes this an ideal product for a healthy diet. Thanks to its limited sugar content, this flour is highly digestible compared with conventional products.

Indice di forza / Strength index:  
W 280 (+0-5%)

Formati disponibili / Packaging formats:  
25 Kg



## BIO

Miscela di grani biologici italiani adatta ad ogni utilizzo in panificazione e pizzeria. Suggesta per impasti diretti a breve lievitazione.

A mixture of Italian organic grains suitable for every use in bakery and pizzeria. Recommended for short-term direct mixing.

Indice di forza / Strength index:  
W 220 (+0-5%)

Formati disponibili / Packaging formats:  
1 Kg - 5 Kg



## BIO PLUS

Miscela di grani biologici italiani di forza specifica per il professionista più esigente. Adatta per medie lievitazioni, ideale per la pizza.

A blend of Italian organic grains of specific strength for the most demanding professional. Suitable for medium leavening, ideal for pizza.

Indice di forza / Strength index:  
W 270 (+0-5%)

Formati disponibili / Packaging formats:  
5 Kg

Senza compromessi.  
Tutta la natura del chicco.  
No compromises.  
All the nature of the grain.

*elevata qualità nutrizionale  
high nutritional quality*



*alto contenuto di fibra  
high fiber content*



## Mix di farina di grano tenero con CANAPA

Il suo colore verde carico, il profumo di nocciola matura e l'ampio sapore distinguono questo prodotto, rivelandone la sua forte personalità. È un'ottima fonte di Acidi Grassi Polinsaturi, Omega 6 e Omega 3, Proteine, Vitamine, Fibre e Sali Minerali.

This product has a distinctive intense green colour, mature hazelnut fragrance and ample flavour, showing its strong personality. It is an excellent source of Polyunsaturated fats, Omega 6 and Omega 3, Proteins, Vitamins, Fibre and Mineral Salts.

Indice di forza / Strength index:  
W 280 (+0-5%)

Formati disponibili / Packaging formats:  
5 Kg



## Mix di farina di grano tenero con CURCUMA

Di colore giallo ocra intenso, si distingue per il suo odore pungente ed aspro. Il suo sapore è dolce e fortemente aromatico. Grazie alla presenza della curcuma in polvere, questo prodotto ha proprietà disintossicanti ed antinfiammatorie.

This intense ochre yellow flour has a distinctive pungent and acerbic fragrance. It has a sweet, highly aromatic flavour. The powdered turmeric means this flour has detoxifying and anti-inflammatory properties.

Indice di forza / Strength index:  
W 280 (+0-5%)

Formati disponibili / Packaging formats:  
5 Kg



## Mix di farina di grano tenero con FARRO

Di colore ambrato, ruvido al tatto, questo prodotto ha il profumo del grano dei nostri antenati, ha un sapore più deciso rispetto alla farina di frumento. È ricco di Vitamine del gruppo B, ha un elevato contenuto di Fibre e Sali Minerali quali Fosforo, Potassio e Magnesio.

This flour is amber in colour and rough to the touch. Its fragrance is reminiscent of our ancestral past. Stronger in flavour than wheat flour. Rich in B vitamins, and contains fibre and mineral salts including phosphorus, potassium and magnesium.

Indice di forza / Strength index:  
W 280 (+0-5%)

Formati disponibili / Packaging formats:  
5 Kg



## Mix di farina di grano tenero con GRANO ARSO

Questa farina ha un colore scuro tendente al grigio, un profumo vicino a quello della cenere e un sapore di nocciola tostata con un vago sentore di caffè. Ha un maggior contenuto proteico e maggior contenuto di Sali Minerali.

This flour is characterised by its dark greyish colour and ash fragrance. The toasted hazelnut flavour with a slight coffee edge also make it unique. The flour has good protein content and contains an abundance of mineral salts.

Indice di forza / Strength index:  
W 280 (+0-5%)

Formati disponibili / Packaging formats:  
5 Kg



## Mix di farina di grano tenero con GERME DI GRANO

Prodotto lavorato secondo la macinazione a pietra, conserva il profumo e il sapore della farina artigianale. La macinazione dolce e la presenza del germe di grano attivo consentono di avere prodotto nutriente, ricco di Amminoacidi, Acidi Grassi e Sali Minerali.

This flour is stone-ground, and retains the fragrance and flavour of hand-worked flours. The gentle milling and active wheat germ make this a nutritious product rich in amino acids and mineral salts.

**Indice di forza / Strength index:**  
W 280 (+0-5%)

**Formati disponibili / Packaging formats:**  
5 Kg



## Mix di farina di grano tenero con MULTICEREALI

Di colore ambrato, con puntature più intense, questo prodotto si distingue per l'intenso profumo del pane appena sfornato. Si distingue al palato per il croccante dei semi presenti. È un concentrato di energia, un prodotto nutriente, ricco di Proteine, Potassio, Fosforo, Magnesio e Grassi. Particolarmente ricco di Fibre e Sali Minerali.

Amber in colour, more intense in parts, this flour stands out for its powerful aroma of freshly baked bread. It is also distinctive for its crunchy whole seeds. An energy power pack. A nutritious product rich in protein, potassium, phosphorus, magnesium and fats. Especially rich in fibre and mineral salts.

**Indice di forza / Strength index:**  
W 280 (+0-5%)

**Formati disponibili / Packaging formats:**  
5 Kg



## Mix di farina di grano tenero con PAPRIKA

Prodotto che si distingue per il suo colore rosso corallo con puntature più intense; si caratterizza per il suo intenso profumo e il sapore leggermente piccante. Grazie all'azione tonica e antisettica della paprika, questo prodotto stimola l'apparato digerente, facilitando la digestione e rinforzando il sistema circolatorio. È ricco di Vitamina E, B, C, K e Betacarotene.

This flour is a distinctive coral red colour, more intense in parts. It has a characteristic slightly spicy fragrance and flavour. Thanks to its tonic and antiseptic action of paprika, it stimulates the digestive system, easing digestion and strengthening the circulation. Rich in vitamins E, B, C, K and betacarotene.

**Indice di forza / Strength index:**  
W 280 (+0-5%)

**Formati disponibili / Packaging formats:**  
5 Kg



## Mix di farina di grano tenero con ORZO TOSTATO

Ricco di Sali Minerali, quali il Calcio, il Ferro, il Fosforo, e di Vitamine, questo prodotto si distingue per le sue caratteristiche intrinseche con proprietà antiossidanti e rinfrescanti.

Ottenuta attraverso un processo di tostatura a bassissima temperatura, questa farina regala al prodotto finito un colore dorato dal profumo intenso ma gradevole.

Rich in mineral salts such as calcium, iron, phosphorus and vitamins, this product is distinctive for its intrinsic anti-oxidant, refreshing properties. Obtained by using a low-temperature toasting process, this flour gives the finished product a golden colour with an intense but pleasant aroma.

**Indice di forza / Strength index:**  
W 280 (+0-5%)

**Formati disponibili / Packaging formats:**  
5 Kg



### Mix di farina di grano tenero con **SEGALE**

Utilizzata prevalentemente per realizzare un prodotto dal colore scuro e dal profumo aromatico, questa miscela è ricca di Fibre, di Sali Minerali, e numerose Vitamine specialmente quelle del Gruppo B. Rappresenta un'ottima alternativa per chi vuole realizzare, grazie alla presenza della Fibra solubile e al basso contenuto di Grassi, un prodotto meno calorico rispetto a quello tradizionale.

Mainly used to make dark-coloured products with a strong aroma, this blend is rich in fibre, mineral salts and plenty of vitamins, especially in the vitamin-B group. It is an excellent alternative for a product with fewer calories than traditional products, thanks to its soluble fibre and low fat content.

Indice di forza / Strength index:  
W 280 (+0-5%)

Formati disponibili / Packaging formats:  
5 Kg



### Mix di farina di grano tenero con **GRANO SARACENO**

Questo prodotto si caratterizza per il sapore molto intenso, l'aroma di nocciola ed un profumo deciso. È particolarmente ricco di fibre e sali minerali quali il Ferro, il Rame, lo Zinco, il Selenio e il Potassio.

This product has an intense flavour, a distinctive aroma and a hint of hazelnuts. It is especially rich in fibre and mineral salts, such as Iron, Copper, Zinc, Selenium and Potassium.

Indice di forza / Strength index:  
W 280 (+0-5%)

Formati disponibili / Packaging formats:  
5 Kg



Crunch delicato e  
squisitamente friabile.  
Delicate and exquisitely  
crumbly crunch.

*aroma, profumo e  
un gusto inconfondibile*  
*aroma, scent and  
an unmistakable taste*

*straordinaria qualità*  
*extraordinary quality*



## NATURA

### Lievito secco attivo Active dry yeast

Un prodotto unico, capace di migliorare il gusto e l'aroma dell'impasto, aumentandone l'elasticità e la conservabilità.

La sua esclusiva formulazione lo rende particolarmente adatto per la produzione della pizza tonda o in teglia.

A unique product that can improve the taste and aroma of the dough, increasing the elasticity and durability.

Its unique formulation makes it particularly suitable for the production of round pizza or pan.

#### Si consiglia / We recommend

10g di Natura per ogni grammo di lievito secco utilizzato

10g di Natura per ogni 3 grammi di lievito fresco utilizzato

10g of Natura for each gram of dry yeast

10g of Natura for each 3 grams of fresh yeast

Formati disponibili / Packaging formats:

1 Kg



## VOILÀ

### Farina per spolvero Sprinkling flour

Una Farina unica che conferisce alla pizza una doratura ottimale, riduce la polvere, le bruciature sul fondo e l'appiccicosità durante la lavorazione.

A unique flour that gives pizzas a perfect golden finish, reducing powder and burning underneath and making the pizza dough less sticky.

Formati disponibili / Packaging formats:

5 Kg



## IDEALE PER LA PIZZA

### Farina senza glutine e lattosio Gluten and lactose free

Una miscela capace di dare il meglio nella produzione di pane, pizza e focacce, grazie ad una buona elasticità dell'impasto, una mollica ben strutturata e un sapore apprezzabile.

A blend perfect for making bread, pizza and focaccia bread, thanks to its elasticity, good crumb structure and pleasant flavour.

Formati disponibili / Packaging formats:

1 Kg



## SAPORE DI SALE

### Sale marino artigianale Artisan sea salt

Grazie alla collaborazione con una delle più antiche saline trapanesi, nasce Sapore di Sale, un Sale Marino Artigianale di elevata qualità, prodotto secondo metodi tradizionali ed asciugato in maniera naturale. Questo prodotto non subisce alcuna lavorazione, mantenendo inalterati tutti gli oligominerali che sono presenti nel mare.

È ricco di magnesio, iodio e tanti altri elementi nutritivi essenziali per l'organismo umano.

Si caratterizza per la sua elevata solubilità.

The artisan sea salt is produced using traditional methods and dried naturally. It maintains all of its original minerals from the salt pans. It is rich in magnesium, iodine and many other nutrients which are essentials for our bodies. It is characterized by its high solubility.

Formati disponibili / Packaging formats:

1 Kg







[www.poliselli.it](http://www.poliselli.it)

Via Casilina, km 112  
03032 Arce (Fr) - Italy  
[info@poliselli.it](mailto:info@poliselli.it)  
T. +39 0776 524108



MADE IN ITALY

Progetto grafico / Graphic design:  
LEO MARGIOTTI STUDIO

Fotografie / Photography:  
ANDREA STRACCINI STUDIO



[www.polselli.it](http://www.polselli.it)