



Selezione Casa Tessieri

LE NOSTRE FARINE

Casa Tessieri è orgogliosa di presentare la propria gamma di farine. Una linea nata con un unico scopo: offrire le migliori farine in grado di garantire performance, profumi e sapori unici. Farine perfettamente bilanciate e studiate per ogni specifico impiego che vi permetteranno di ottenere una gamma assortita di prodotti di alta qualità.



*"Utilizzando i migliori ingredienti,
otterremo sempre i migliori risultati."*





LIEVITI

Kg 25 - Art 9540

Farina tipo "00" perfettamente studiata e bilanciata per prodotti dolciari lievitati e da ricorrenza, alta performance per impasti a lunga lievitazione. Ideale per prodotti dolciari a lievitazione naturale. Il prodotto ottenuto mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche anche in surgelazione.

W: 390-430 **P/L:** 0,55-0,60

- Lievito Naturale • Brioches
- Sfoglia • Cornetti

FROLLA

Kg 25 - Art 9536

Grazie alla sua struttura equilibrata, questa farina tipo "00" permette di ottenere frolle dalla giusta consistenza, ne troppo friabili ne troppo dure, con un ottima resistenza allo sbriciolamento.

W: 100-120 **P/L:** 0,38-0,42

- Pasta frolla • Pasta brisé • Frolle dolci e salate

SFOGLIA

Kg 25 - Art 9538

Farina tipo "00" con eccellente equilibrio tra forza ed elasticità specificatamente studiata per impasti sfogliati. Ottima lavorabilità, gran sviluppo.

W: 300-320 **P/L:** 0,48-0,50

- Pasta sfoglia • Millefoglie • Cannoli • Ventagli

CROISSANT

Kg 25 - Art 9539

Farina tipo "00" con ottimo rapporto di forza ed elasticità, specificatamente studiata per impasti lievitati e croissanteria.

W: 330-350 **P/L:** 0,48-0,50

- Croissant • Brioches

TORTE

Kg 25 - Art 9537

Farina tipo "00" selezionata di grano tenero, studiata per ottenere prodotti soffici. Ideale per l'immediata reazione ai lieviti chimici, garantisce un alveolatura regolare, fine e soffice.

W: 190-210 **P/L:** 0,40-0,45

- Pan di Spagna • Plum cake • Ciambelle
- Torta Margherita • Torta Paradiso
- Crostate • Sbriciolona

SFOGLIA CLASSIC

Kg 25 - Art 1076

SU ORDINAZIONE ✓

Farina tipo "00" con eccellente equilibrio tra forza ed elasticità specificatamente studiata per impasti sfogliati. Per uno sviluppo più contenuto e sfoglie più croccanti.

W: 300-320 **P/L:** 0,48-0,50

- Pasta sfoglia • Millefoglie • Cannoli • Ventagli

BISCOTTI

Kg 25 - Art 9740

Farina selezionata per ottenere prodotti con struttura equilibrata: non troppo rigida affinché i prodotti conservino una idonea friabilità evitando al contempo che si sbriciolino eccessivamente.

W: 90-110 **P/L:** 0,38-0,45

- Pasticceria da Tea • Biscotti



■ BIGNÈ & DOLCI FRITTI

Kg 25 - Art 9742

Farina tipo "00" per pasticceria ideale per la produzione di impasti fritti, bignè, frittelle, zeppole, etc... Questa farina per dolci sopporta in maniera eccellente la lievitazione istantanea tipica di bignè e frittelle. Il prodotto finale è morbido e leggero.

W: 240-260 **P/L:** 0,40-0,45

• Impasti fritti • Bignè • Frittelle • Zeppole

■ GLACIALE

Kg 25 - Art 9741

Farina di grano tenero particolarmente indicata per prodotti lievitati da surgelare. Mantiene un'ottima resa in cottura del prodotto sfogliato anche dopo lo scongelamento.

W: 380-420 **P/L:** 0,55-0,65

• Brioches • Sfoglia • Cornetti • Pasta sfoglia

■ FARINA DEL MULINO

Kg 25 - Art 9541

Farina tipo "00" per la produzione di vari tipi di pane e focacce.

W: 200-220 **P/L:** 0,40-0,50

• Pane • Focacce

■ FARINA DEL MUGNAIO

Kg 25 - Art 9976

Farina di frumento tipo "0" particolarmente indicata per gli impasti diretti.

W: 180-200 **P/L:** 0,50-0,60

• Pane • Focacce

■ BIGA PIÙ

Kg 25 - Art 9743

SU ORDINAZIONE ✓

Farina di grano tenero tipo "00" con un ottimo equilibrio resistenza/elasticità. Particolarmente indicata per la realizzazione di biga.

W: 390-420 **P/L:** 0,60-0,65

• Biga • Impasti a lunga lievitazione

■ PIACERE INTEGRALE

Kg 10 - Art 9535

Farina di grano tenero integrale specifica per prodotti di pasticceria con gusto e profumo intenso appositamente studiata per impasti lievitati integrali. Il prodotto ottenuto mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche anche in surgelazione.

• Croissant • Pane • Focacce

■ FARINA DEL PASTAIO

Kg 5 - Art 9974

Farina Tipo "00" di grano tenero selezionata per la produzione di pasta fresca, pasta ripiena e al torchio. Ottima sia per l'uso manuale che per impastatrici e trafilatrici, consente un tempo di impasto breve.

W: 180-240 **P/L:** 0,80-1,30

• Pasta fresca • Pasta ripiena

PASTA FRESCA!

Farina del Pastaio

DAI MIGLIORI MAESTRI PASTAI CHE LA
UTILIZZANO PER PREPARARE I LORO PIATTI
BASATI SULLA ALTA QUALITÀ DELLE
MIGLIORI MATERIE PRIME

UNA FARINA CREATA PER I PROFESSIONISTI
PIÙ ESIGENTI, CHE PRETENDONO RISULTATI
ECCELLENTI, STABILI NEL TEMPO E SENZA
COMPROMESSI.



Farina del Pastaio



KG 5 - ART. 9974

FARINA TIPO "00" DI GRANO
TENERO SELEZIONATA PER LA
PRODUZIONE DI PASTA FRESCA,
PASTA RIPIENA E AL TORCHIO.
OTTIMA SIA PER L'USO MANUALE
CHE PER IMPASTATRICI E
TRAFILATRICI, CONSENTE UN
TEMPO DI IMPASTO BREVE.

W: 180-240 P/L: 0,80-1,30

ECCO I VANTAGGI DI UNA FARINA UNICA
NEL SUO GENERE:

- DURATA PER PIÙ GIORNI DELLA
NATURALE COLORAZIONE GIALLA, SENZA
INGRIGIRE;
- COTTURA VELOCE;
- BUONA TENUTA ALLA COTTURA E ALLA
DOPPIA COTTURA;
- ELASTICITÀ DI LAVORAZIONE SIA A
MANO SIA CON IMPASTATRICE;
- GIUSTA CORPOSITÀ E RUVIDEZZA PER
TRATTENERE MEGLIO IL CONDIMENTO;
- ASSENZA DI PUNTATURA.



per Maestri Pizzaioli

LA BUONA PIZZA

Casa Tessieri ha selezionato un assortimento di specialità per realizzare una pizza ad hoc, simbolo della tradizione italiana gastronomica. La linea "per Maestri Pizzaioli" comprende tre tipi di farine di qualità e tre tipologie di pomodori campani. Materie prime scelte con cura per voi, affinché possiate dedicarvi solo all'importantissima fase di lavorazione e maturazione che renderà la vostra pizza unica.



■ MANITOBA

Kg 25 - Art 9866

Farina da taglio per antonomasia, tipo "00", da sempre utilizzata per rinforzare e strutturare impasti con farine deboli.

W: 420-450 **P/L:** 0,55-0,60

- Dolci lievitati • Farina da taglio
- Pane • Pizza

■ LA FORTE

Kg 25 - Art 9973

SU ORDINAZIONE ✓

Farina ottenuta dalla macinazione di selezionati grani Nord Americani miscelati con pregiati grani europei di forza.

W: 370-390 **P/L:** 0,55-0,60

- Babà • Farina da taglio

■ FUMETTO

Kg 5 - Art 5778

Farina di mais a grana finissima, di colore giallo chiaro, indicata principalmente per la produzione di dolci.

- Meliga • Amor polenta

■ GENNARO

Kg 25 - Art 9526

Farina di Grano tenero "00" ideata specificatamente per la produzione di pizza, con impasto diretto a medio tempo di maturazione, mattino per sera e anche il giorno successivo. Conservazione dei panetti in cella a 0/4 °C per 1-2 giorni.

W: 290-310 **P/L:** 0,42-0,48

- Pizza con lievitazione media

■ SPOLVERO

Kg 5 - Art 9975

Farina di Grano duro da utilizzare come spolvero nella fase di impasto della pizza. Non appiccica, non fa polvere e contribuisce a rendere la pizza fragrante, con una crosta gradevole e croccante.

- Spolvero per pizza

■ FELICIELLO

Kg 25 - Art 9527

Farina per la produzione di pizza e focacce, indicata per lunghi tempi di maturazione. Metodo di impasto diretto e/o indiretto, i panetti possono essere conservati in cella per 2-6 giorni.

W: 430-470 **P/L:** 0,55-0,60

- Pizza a lievitazione lunga • Focacce

■ EDUARDO

Kg 25 - Art 9528

Farina di grano tenero tipo "00" per pizza con impasto diretto a breve tempo di maturazione. Conservazione dei panetti in cella a 0/4 °C per 10 ore.

W: 200-220 **P/L:** 0,40-0,50

- Pizza con lievitazione breve

"La linea di Casa Tessieri ideale per realizzare una pizza di qualità."

Farine



FARINA DI SOIA TOSTATA DECORTICATA - NO OGM

Soya No OGM tostata e macinata per prodotti da forno.

ARTICOLO	7647
FORMATO	25 Kg



SEMOLA EXTRA

Ideale per la realizzazione di pasta classica all'uovo, ottima per spolvero di pane, focaccia e pizza, per ottenere prodotti croccanti.

ARTICOLO	5417
FORMATO	10 Kg



SEMOLA DI GRANO DURO FINE

Ideale per pasta classica e all'uovo, ottima per spolvero di pane, focaccia e pizza per ottenere prodotti croccanti.

ARTICOLO	6455
FORMATO	10 Kg



SEMOLA RIMACINATA

Utilizzata soprattutto nella produzione di pane di grano duro con una alveolatura estremamente uniforme e compatta.

ARTICOLO	7035
FORMATO	25 Kg



FARINA BRAMATA SOTTOVUOTO LAMPO

Farina di mais ideale per la realizzazione di polenta tradizionale istantanea.

ARTICOLO	6068
FORMATO	500 g



FARINA BRAMATA

Farina di mais ideale per polenta tradizionale.

ARTICOLO	5694
FORMATO	1 Kg

Farine



FARINA DI RISO

Farina prodotta da riso italiano, dal colore bianco brillante, priva di punti neri. Ideale per prodotti senza glutine, dessert, biscotti, etc...

ARTICOLO	1376
FORMATO	25Kg



FARINA DI CASTAGNE

Farina di castagne essiccate lentamente. Ideale per la preparazione di prodotti tipici tradizionali come castagnacci, necci, etc... Ottima anche per la realizzazione di impasti e prodotti da forno.

ARTICOLO	4366
FORMATO	10 Kg

ARTICOLO	4366/5
FORMATO	5 Kg



FARINA DI CECI

Prodotto ottenuto dalla macinazione a pietra di ceci OGM Free. Ideale per farinare e per la realizzazione di prodotti da forno come cake, biscotti, etc...

ARTICOLO	5262
FORMATO	25 Kg

ARTICOLO	6356
FORMATO	10x 1Kg

FARINA GRANO SARACENO PER POLENTA

Farina di grano saraceno nero, ideale per polenta e pinzoccheri.

ARTICOLO	9405
FORMATO	1 Kg x 10



FARINA MALTATA

Farina selezionata maltata per impasti altamente performanti.

ARTICOLO	2330
FORMATO	25 Kg

ESTRATTO DI MALTO

Estratto di malto liquido diastatico.

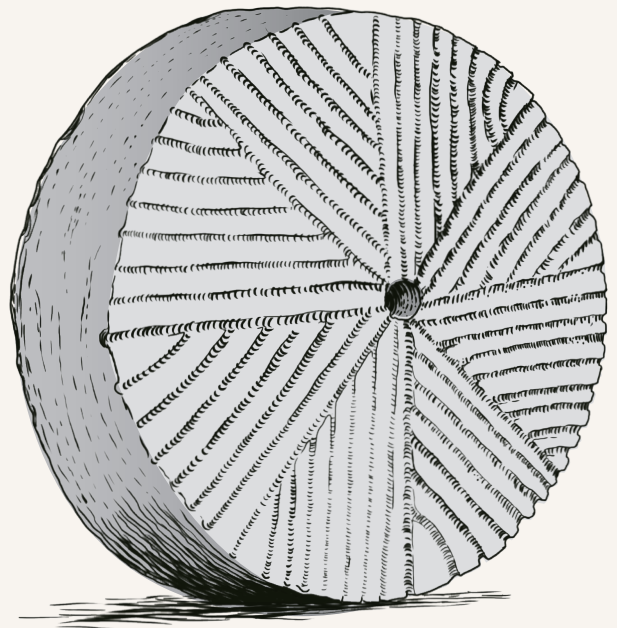
ARTICOLO	2367
FORMATO	25 Kg

Selezione Casa Tessieri

FARINE BIOLOGICHE MACINATE A PIETRA

Casa Tessieri ha selezionato una gamma di farine biologiche per ogni vostra esigenza. La macinazione a pietra aiuta a conservare tutte le proprietà nutritive del germe di grano, garantendovi così un apporto di principi nutritivi ricco ed equilibrato, e rendendo i vostri impasti più leggeri e digeribili.

"La farina biologica macinata a pietra mantiene tutte le virtù legate alla naturale presenza del germe di grano"



FARINA BIOLOGICA MACINATA A PIETRA 320



Farina di grano tenero tipo 1

Kg 5 - Art 1174 W: 320-340

FARINA BIOLOGICA MACINATA A PIETRA TIPO 2



Farina di grano tenero tipo 2

Kg 5 - Art 1675 W: 210-230

FARINA DI SEGALE BIOLOGICA MACINATA A PIETRA



Farina di segale integrale

Kg 5 - Art 1535

FARINA BIOLOGICA MACINATA A PIETRA 220



Farina di grano tenero tipo 1

Kg 5 - Art 1175 W: 220-240

FARINA INTEGRALE BIOLOGICA MACINATA A PIETRA



Farina di grano tenero integrale

Kg 5 - Art 1674 W: 200-220

FARINA DI GRANO SARACENO BIOLOGICA MACINATA A PIETRA



Farina di grano saraceno integrale

Kg 5 - Art 1677

"I prodotti ottenuti da queste farine garantiscono un'alimentazione più sana ed equilibrata e preservano un gusto autentico ed un sapore caratteristico."

LE ALTRE FARINE

Selezione Casa Tessieri

FARINA DI GRANO VARIETÀ "VERNA" MACINATA A PIETRA

Kg 5 - Art 7622 W: 100-120

Farina di grano tenero "Verna" tipo 2

• In base alla disponibilità

FARINA DI FARRO INTEGRALE

Kg 10 - Art 9413/10

Kg 5 - Art 9413/5

Ideale per pane e pasta ma anche dolci come torte, crostate, biscotti e torte salate.

FARINA BIOLOGICA TIPO "0"



Kg 5 - Art 1679 W: 290-320

Farina di grano tenero tipo 0

FARINA DI GRANO ARSO

Kg 5 - Art 2940

La farina che si ottiene dal grano arso ha un gusto molto particolare, naturalmente scura ed è ideale per la preparazione di piatti caratteristici. Ideale per pasta (orecchiette pugliesi) e focacce.

FARINA DI SEGALE INTEGRALE

Kg 25 - Art 9406

FARINA DI CANAPA

Kg 5 - Art 1486

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

Kg 1 - Art 4515

FARINA DI FARRO BIANCA

Kg 25 - Art 9412

FARINA DI FARRO INTEGRALE

Kg 25 - Art 9413

FARINA PER PIZZA CON GERME DI GRANO

Kg 25 - Art 1168

FARINA DI MAIS

Kg 25 - Art 9404