

	Verde	50 kg	25 kg	
	Blu		25 kg	
	Granito		25 kg	5 kg
	Rosa		25 kg	
	Gialla		25 kg	
	Marrone		25 kg	
	Viola		25 kg	
	Azzurra		25 kg	
	Bio		25 kg	
	Oro	50 kg	25 kg	
	Rossa		25 kg	
	Gialla Roma		25 kg	
	Semola di grano duro		25 kg	5 kg
	Semola di grano duro rimacinata		25 kg	5 kg
	Pizza Verde		25 kg	10 kg
	Pizza Azzurra		25 kg	10 kg
	Pizza Rossa		25 kg	10 kg
	Pizza Blu		25 kg	10 kg



Molini Pivetti

Via Renazzo, 67, 44045 Renazzo - Ferrara

+39 051 900003

info@pivetti.it

www.molinipivetti.it

Suivez-nous sur / Folgen Sie uns auf



@moliniPivetti



@moliniPivetti

LINEA PROFESSIONAL

Pensée pour les professionnels
les plus exigeants

Entwickelt für die anspruchsvollsten Fachleute.



PROFESSIONAL

FARINES DE BLÉ TENDRE / WEICHWEIZENMEHLE

Chaque sac de farine **Pivetti Professional** contient toute l'expérience d'une entreprise à l'histoire exceptionnelle qui, depuis 1875, s'impose en tant que leader sur le marché italien de la farine. Le lien étroit avec la tradition s'exalte à travers la recherche constante de solutions innovantes pour faire face aux demandes d'un marché de plus en plus exigeant ainsi que pour offrir au client une variété de farines qui répondent pleinement à ses attentes.

Pour cette raison, de plus en plus de professionnels et d'entreprises choisissent les farines Pivetti.

Pivetti s'adresse aux professionnels avec une vaste palette de farines pensées pour satisfaire toute exigence spécifique. En effet, chaque typologie de farine présente des caractéristiques différentes en fonction des mélanges de blé utilisés.

Notre entreprise renouvelle sa gamme Professional avec de nouvelles solutions qui vont de pair avec sa volonté constante d'innover et sa recherche de l'excellence.

La gamme Professional inclut également les semoules de blé dur et les farines Professional Pizza, créées à partir du mélange et de la mouture des meilleures variétés de blé tendre à pizza.

In jeder Packung Mehl von **Pivetti Professional** steckt die ganze Erfahrung eines geschichtsträchtigen Unternehmens, das seit 1875 in der italienischen Mehlbranche tätig ist.

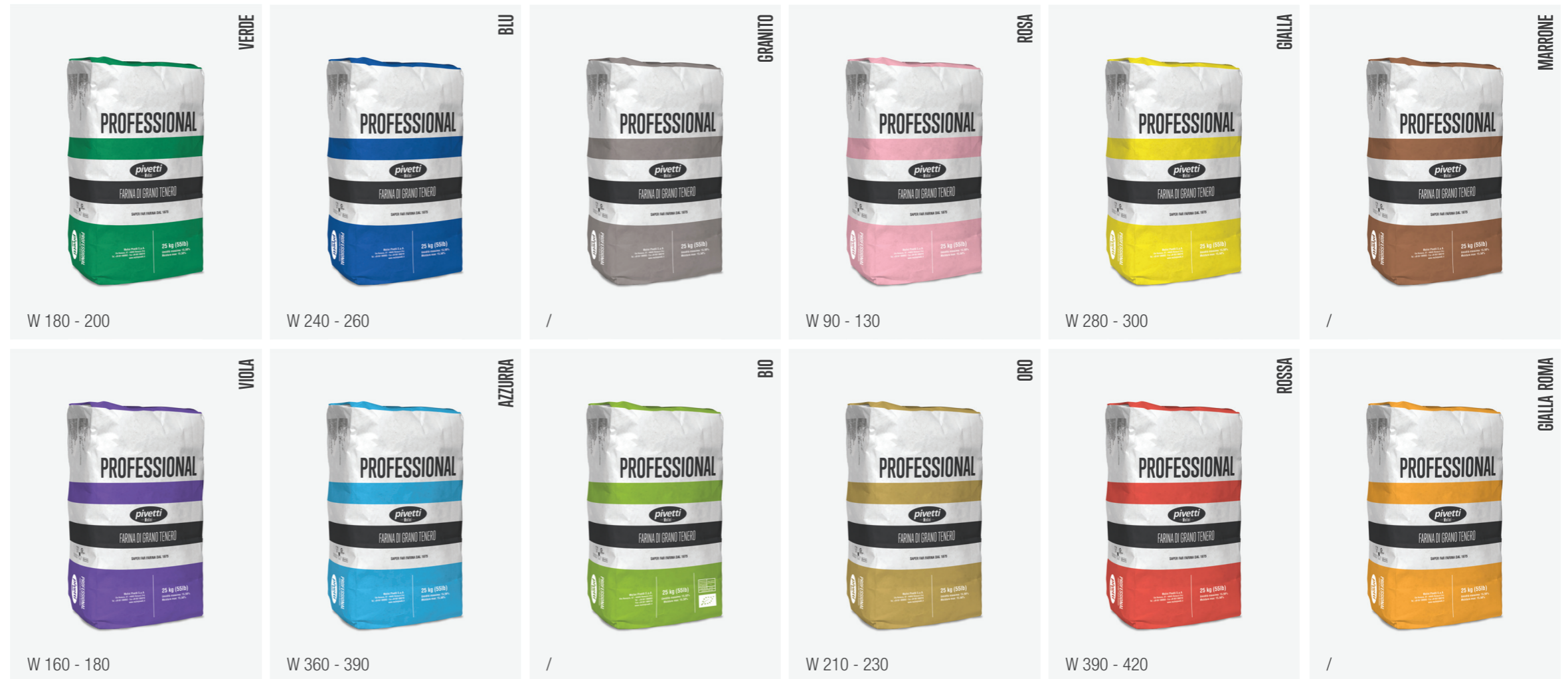
Die Traditionsgebundenheit wird durch die Erforschung innovativer Lösungen gefestigt, die darauf ausgerichtet sind, den stetig wachsenden Anforderungen eines immer komplexeren Marktes zu entsprechen und eine Vielfalt von Mahlgut anzubieten, das den kundenspezifischen Bedürfnissen angepasst ist.

Aus diesem Grund entscheiden sich immer mehr Fachleute und Branchen für die Qualität der Mehlsorten von Pivetti.

Pivetti bietet den Fachleuten ein breites Sortiment an Mehlsorten, die für jeden spezifischen Bedarf ausgelegt ist. Jede Mehlsorte weist abhängig von den verwendeten Getreidemischungen unterschiedliche Eigenschaften auf.

Das Unternehmen bringt erneut die Linie Professionell in einer neuen Verpackung, in der sich die kontinuierliche Innovation und das Streben nach hervorragender Qualität widerspiegeln, auf den Markt.

Die Linie Professional umfasst auch: Hartweizengriess und die Mehlsorten Professional Pizza, für deren Herstellung die besten Weichweizentypen für Pizza gemischt und gemahlen wurden.



SEMOULE / HARTWEIZENGRIESS

DE BLÉ DUR / HARTWEIZENGRIESS
DE BLÉ DUR REMOULÉE / HARTWEIZENGRIESS EXTRA FEIN GEMAHLEN

