



# PASTA FRESCA

Le farine dedicate ai maestri pastai  
Flours for pasta chefs

ROSA



DALIA



QUALITÀ PER TRADIZIONE, RICERCA PER PASSIONE  
QUALITY, TRADITION, RESEARCH AND PASSION

SAPER FAR FARINA DAL 1875

# PASTA FRESCA

LE FARINE DEDICATE AI MAESTRI PASTAI

Qualità per tradizione, ricerca per passione

Con un nuovo look ma la stessa qualità di sempre, le farine Pivetti per i professionisti della pasta sono ideali per ogni esigenza. Perfette per la produzione di **pasta fresca o secca**, sono adatte ad essere impiegate nel rispetto delle cucine regionali.

## ROSA

Pensata per la **produzione di pasta fresca tradizionale, ripiena e all'uovo**, è una farina perfetta per essere **lavorata sia a mano che a macchina**. Consente di ottenere **impasti all'uovo sempre gialli e brillanti**, con un colore intenso che si mantiene tale anche dopo giorni, senza mai ingrigire. Ideale per la ristorazione, **resiste alla doppia cottura e all'abbattimento**.

## DALIA

Ottenuta da un'accurata selezione dei migliori **grani duri**, è una vera eccellenza per la lavorazione di **pasta all'uovo e pasta secca**: è una semola ideale per essere tirata a mano o con macchine professionali.

# FRESH PASTA

FLOURS FOR PASTA CHEFS

Quality, tradition, research and passion

Pivetti flours for pasta chefs are ideal for every need. Today with a new look but the same quality. Perfect for the production of **fresh and dry pasta**, these flours are suitable to be used according to all the regional recipes.

## ROSA

Ideal for making **traditional, filled and egg pasta**, this flour has been specially selected to be used for the production of **pasta sheets both handmade and through the use of professional machines**. The resulting **egg dough presents a golden yellow colouring**; even after a few days, the pasta sheet rich high gloss persists without fading. It is ideal for the food-service industry as it has been specially selected for its **resistance to re-heating and cooking reduction**.

## DALIA

Obtained from a careful selection of **durum wheat**, Dalia is perfect for the production of **fresh and dry pasta**: the result is a semolina ideal for making a dough both handmade and through professional machines.



Rosa	25 kg	5 kg
Dalia	25 kg	5 kg

### Molini Pivetti

Via Renazzo, 67 - 44045 Renazzo - Ferrara

+39 051 900003

info@pivetti.it

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

Seguici su / Follow us

 @moliniPivetti

 @moliniPivetti

