



La linea dedicata agli specialisti della pizza

The line dedicated to pizza specialists





STRA[®] PIZZA

Indice Index

Introduzione / Introduction	03
Ingredienti / Ingredients	04
Lievitazione / Rising	08
Strapizza Classica	10
Strapizza Rustica	12
Strapizza Crock	14
Strapizza BellaNapoli	15
Strapizza Mix	16
Strapizza Teglia	20
Strapizza 1Kg	21
Prodotti di servizio Complementary products	22
Promozione e formazione Promotion and training	24

Scopri tutte le ricette su
Find all the recipes at
www.strapizza.it



Nessuna pizza è mai uguale a un'altra e ogni pizzaiolo DOC ha i suoi piccoli segreti per sfornare pizze speciali: lievitate, cotte e condite a perfezione. Esperienza, creatività e alta qualità della materia prima sono ciò che fa la differenza: per questo **PERTEGHELLA** ha creato una gamma completa di farine di grano tenero e mix speciali espressamente dedicata ai pizzaioli. Tante varietà in diversi formati, per rispondere ad ogni gusto e ogni lavorazione; magari proprio usando il ricettario on line **STRAPIZZA** dedicato ai professionisti. Che sia pizza in pala, in teglia o napoletana, soffice o croccante, a breve o a lunga lievitazione STRAPIZZA ha sempre la farina perfetta per ottenere risultati eccellenti ed esaltare la fantasia di ogni pizzaiolo.

*No two pizzas are ever the same and every true pizza chef has his or her special secrets for baking pizzas that are distinct: leavened, baked and seasoned to perfection. Experience, creativity and top-quality ingredients are what make the difference: this is why **PERTEGHELLA** has created a full range of soft wheat flours and special mixes dedicated exclusively to pizza chefs. Many varieties in different formats to meet the needs of any preference and any process. You might even want to use the on-line **STRAPIZZA** recipe book dedicated to professionals. Whether your pizza comes out of the oven on a paddle, or it's a pan pizza –Neapolitan style, soft or crunchy – whether your dough is short rising or long rising, STRAPIZZA always has the perfect flour to get excellent results and heighten the imagination of any pizza chef.*



Gli ingredienti

Ingredients

Farina

La farina è l'ingrediente principale che deriva dalla macinazione del grano tenero. Svariate miscele di grani nazionali e internazionali ci permettono di classificare le farine in funzione della quantità delle proteine e quindi la loro resistenza alla lievitazione.

- + proteine = + forza (W alto)
- + durata della lievitazione
- proteine = - forza (W basso)
- durata della lievitazione

Esistono miscele di varie farine, definite Mix, dove oltre alle farine di grano tenero vengono aggiunte farine di altri cereali per soddisfare e incontrare i gusti più svariati. Tutte le farine sono classificate in "00", "0" e "1", tale indicazione oltre ad essere un parametro di legge, regola la quantità di ceneri in esse contenute.

Flour

Flour is the main ingredient derived from milled soft wheat. A variety of blends of national and international grains make it possible for us to classify different types of flour according to protein content and thus the flour's resistance to rising.

- + protein = + force (high W)
- + more rising time needed
- protein = - force (low W)
- rising time needed

Various types of flour can be blended into a "Mix" where flour derived from other grains is added to soft wheat flour in order to satisfy the many different preferences people may have. All flours are classified in "00", "0" and "1" types. These indications are not only a legal benchmark, they also regulate ash content.

Acqua

L'acqua deve essere pura, limpida, esente da batteri e non deve avere odori o retrogusti anomali. Deve essere usata a temperature diverse a seconda della stagionalità, più calda nei periodi freddi, più fredda nei periodi caldi, in modo da regolare/gestire la temperatura dell'impasto finale che deve essere al massimo di 24 - 26°C. Questo consentirà un normale processo di lievitazione.

Di seguito la tabella che indica la formula da utilizzare per calcolare la corretta temperatura dell'acqua nell'impasto diretto. I valori segnati con * sono le variabili che l'utente deve inserire nella formula per ottenere la corretta temperatura dell'acqua.

Temp. finale impasto	26°C	X
	3	=
	78°C	-
Temperatura ambiente	*20°C	-
Temperatura farina	*19°C	-
Riscaldamento impasto	9°C	=
Temperatura acqua	30°C	

Water

Water must be pure, clear and germ-free. It must not have an atypical odour or aftertaste. It must be used at different temperatures, depending upon the time of year: warmer water in cold weather, colder water in warm weather so that the definitive dough's temperature is regulated between 24-26°C. This allows for a normal rising process to take place.

Below is a chart indicating the formula needed to calculate the correct temperature of water added directly to dough. Values marked with an asterisk * are the variables to be inserted into the formula to obtain correct water temperature.

Definitive dough temperature	26°C	X
	3	=
	78°C	-
Room Temperature	*20°C	-
Flour Temperature	*19°C	-
Dough warming	9°C	=
Water Temperature	30°C	



Gli ingredienti

Ingredients

Lievito

Il lievito ha il compito di innescare una serie di trasformazioni chimico fisiche che portano come risultato finale il raggiungimento di un'ottima pizza. Grazie alla trasformazione degli amidi e degli zuccheri in anidride carbonica, interviene sulla formazione della struttura, del volume e di conseguenza sul gusto e l'aroma della pizza. Il gas prodotto è trattenuto dalla maglia glutinica (proteina) favorendo così l'espansione dell'impasto donando alla struttura una consistenza lieve ed ariosa tipica di una perfetta lievitazione.

La lievitazione è direttamente correlata alla quantità di lievito:

per una lievitazione veloce + lievito
per una lievitazione lenta – lievito

Esistono due tipi fondamentali di lievito: quello fresco e quello secco. Il lievito fresco ha un alto contenuto di acqua (70%). Estrahendo dal lievito fresco il suo contenuto di acqua, si ottiene il lievito secco.

Il lievito secco deve essere sciolto in acqua tiepida prima di essere mescolato ad acqua e farina.



Yeast

The function of yeast is to trigger a series of chemical-physical reactions/transformations that will result in an excellent pizza. The transformation of starches and sugars into carbon dioxide causes a change in dough's structure and volume as well as the aroma and flavour of your pizza. The gas produced is trapped within the protein matrix of the dough to facilitate its expansion, thus giving its structure the light and airy texture typical of proper rising.

Rising is linked directly to the quantity of yeast used:

+ yeast for quicker rising
- yeast for slower rising

There are two basic types of yeast: fresh yeast and dry yeast. Fresh yeast has a high water content (70%).

Dry yeast is obtained by extracting water from fresh yeast.

Dry yeast must be dissolved in lukewarm water before being added to water and flour.

The quantity of yeast is equal to 2-3% of the amount of flour used. This ratio applies to both fresh and dry yeast.

Sale



Salt

Il sale va utilizzato con moderazione perché oltre a compensare una eventuale carenza di sali minerali nell'acqua e dare quel gradevole effetto di sapidità dell'impasto, inibisce l'effetto della lievitazione causando in parte una disattivazione del lievito, quindi va introdotto nell'impasto solo dopo che il lievito, l'acqua e la farina sono parzialmente amalgamati.

Salt should be used with moderation because it not only compensates for a possible lack of mineral salts in water (thus adding a pleasant richness to dough), it can also inhibit the effect of rising and cause the yeast's partial deactivation. Therefore, it should be added to dough only after yeast, water and flour have been partially combined.

Malto

Questo prodotto deriva dalla germinazione del frumento e serve a:

- alimentare il lievito per creare anidride carbonica
- stimolare la fermentazione perché ricco di B-amilasi e maltosio
- conferire colore e aroma alla pizza

Malt

This product is derived from germinated cereal grains and is:

- a starter for yeast to produce carbon dioxide
- used to boost fermentation because it is rich in Beta-amylase and maltose
- used to add colour and aroma to pizza



6 Il dosaggio di lievito, 2-3% sulla quantità di farina, vale per entrambi i tipi: che sia fresco oppure secco.

La lievitazione

Rising

Sin dalle prime fasi dell'impastamento, dove si incontrano farina, acqua, lievito e sale, ha inizio la lievitazione. Questo processo è influenzato anche da fattori esterni quali temperatura e umidità. La temperatura di lievitazione è compresa fra 0°C e 40°C, infatti al di sotto del 0°C l'attivazione enzimatica è bloccata, al di sopra dei 40°C inizia l'accelerazione dell'attività enzimatica e quindi la cottura.

La temperatura è inversamente proporzionale al tempo di lievitazione: più la temperatura si alza, più sarà breve il tempo di fermentazione; più la temperatura si abbassa, più sarà lungo il tempo di fermentazione. La lievitazione deve avvenire in un ambiente con il giusto grado di umidità per evitare la formazione di una leggera crosta sulla superficie dell' impasto che oltre ad essere antiestetica porterebbe problemi alla lievitazione stessa impedendo la giusta espansione. Per ottenere una maturazione perfetta si consiglia di riporre le pastelle in frigoriferi professionali (no frigo di casa) dove ossigeno, umidità e temperatura vengono controllati automaticamente.

Rising starts at the very beginning of the kneading stage – when flour, water, yeast and salt are combined.

This process is also influenced by external factors such as temperature and humidity. Dough's rising temperature is between 0°C and 40°C. Enzymatic activity is blocked when temperature is below 0°C.

Enzymatic activity is accelerated when temperature is above 40°, thus dough begins to 'cook'. Temperature is inversely proportional to rising time: the more the temperature increases, the less time is needed for fermentation; the more the temperature decreases, the longer it takes for fermentation. Rising needs to take place in an environment with a suitable degree of humidity so as to avoid the formation of a light crust on dough's surface which is not only unsightly but it also prevents proper expansion. In order to attain the perfect maturation, we suggest you place dough balls in professional refrigerators (not in the refrigerator in your home) where oxygen, humidity and temperature are automatically controlled.

Palline piccole

- Poco lievito
- Temperatura impasto bassa
- Temperatura frigorifero bassa
- Poco tempo di maturazione

Small dough balls

- Not enough yeast
- Dough temperature too low
- Refrigerator temperature too low
- Maturation was not long enough

Palline eccessivamente mature

- Troppo lievito
- Temperatura impasto troppo alta
- Temperatura frigorifero troppo alta
- Troppo tempo di maturazione

Excessively mature dough balls

- Too much yeast
- Dough temperature too high
- Refrigerator temperature too high
- Maturation was too long



Classica

Farine studiate per soddisfare tutte le ricette di pizza al piatto, teglia e speciali.

Flour designed specifically to meet the needs of all pizza recipes: plate pizza, pan pizza and special pizza.

tipo 180

Farina indicata per brevi maturazioni/lievitazioni.
Flour suggested for short maturation/rising.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	190	12



tipo 340

Farina indicata per lunghe maturazioni/lievitazioni.
Flour suggested for long maturation/rising.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	400	15



tipo 230

Farina indicata per brevi maturazioni/lievitazioni.
Flour suggested for short maturation/rising.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	230	13



tipo 440 manitoba

Farina indicata per lunghe maturazioni/lievitazioni.
Flour suggested for long maturation/rising.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	420	16



tipo 280

Farina indicata per medie maturazioni/lievitazioni.
Flour suggested for medium maturation/rising.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	280	14



* tolleranza +/- 10% tolerance +/- 10% ** tolleranza +/- 1 tolerance +/- 1

Rustica

Farine studiate per esaltare il gusto della tradizione grazie alle fibre e al germe di grano termotrattati.

Flour designed specifically to enhance the flavour of tradition due to heat-treated fibres and germ.

rustica 280 tipo "1"

Farina indicata per medie maturazioni/lievitazioni.
Flour suggested for medium maturation/rising.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
25	280	14,5



rustica 340 tipo "1"

Farina per lunghe maturazioni/lievitazioni.
Flour suggested for long maturation/rising.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
25	400	15



rustica 280 tipo "2"

Farina indicata per medie maturazioni/lievitazioni.
Flour suggested for medium maturation/rising.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
25	280	14,5



rustica 340 tipo "2"

Farina indicata per lunghe maturazioni con apporto di più fibre/germe alla vostra pizza.
Flour suggested for long maturation to add more fibres/germ to your pizza.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
25	400	15



* tolleranza +/- 10% tolerance +/- 10% ** tolleranza +/- 1 tolerance +/- 1

Crock

Farine studiate per ottenere pizze croccanti e friabili.

Flour designed specifically for crunch and crumbly pizza.

crock 280

Farina indicata per medie maturazioni/lievitazioni.
Flour suggested for medium maturation/rising.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10	280	13,5



crock 400

Farina indicata per lunghe maturazioni/lievitazioni.
Flour suggested for long maturation/rising.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10	400	15



BellaNapoli

Farine studiate per esaltare le caratteristiche della verace pizza napoletana.

Flour designed specifically to enhance the characteristics of authentic Neapolitan pizza.

BellaNapoli blu

Indicata per medie maturazioni/lievitazioni in cui viene utilizzato il criscito.
Suggested for medium maturation/rising when sour dough is used

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	260	13



BellaNapoli rossa

Indicata per lunghe maturazioni/lievitazioni in cui viene utilizzato il criscito.
Suggested for long maturation/rising when sour dough is used.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10 - 25	300	14



* tolleranza +/- 10% tolerance +/- 10% ** tolleranza +/- 1 tolerance +/- 1

Mix

Miscela speciali per esaltare la fantasia del professionista.

Special blends to enhance the creativity of the professional.

01 mix semola / semolina wheat

Miscela di farina di grano tenero, semola rimacinata di grano duro, farina e semola di soia. Il prodotto NON contiene sale.
Blend of soft wheat flour, double-milled durum wheat semolina, soy flour and semolina. This product DOES NOT contain salt.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10	NO	14



04 mix cereali / grains

Miscela di farina di grano tenero, farina di segale, farina di avena, farina di orzo, LIEVITO NATURALE, semi di girasole, gritz di soia, semi di sesamo, semi di lino, malto di grano e di orzo. Il prodotto NON contiene sale.
Blend of soft wheat flour, rye flour, oat flour, barley flour, NATURAL YEAST, sunflower seeds, soy gritz, sesame seeds and flax seeds, malted wheat and barley. This product DOES NOT contain salt.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10	SI	13



02 mix soia / soy

Miscela di farina di grano tenero, farina e semola di soia. Il prodotto NON contiene sale.
Blend of soft wheat flour, soy flour and semolina. This product DOES NOT contain salt.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10	NO	14



05 mix focaccia / flat bread

Miscela di farina di grano tenero, LIEVITO NATURALE, farina di grano tenero maltata, fiocchi di patate. Il prodotto CONTIENE sale.
Blend of soft wheat flour and NATURAL YEAST, malted soft wheat flour, potato flakes. This product CONTAINS salt.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10	SI	12,5



03 mix pasta madre / sour dough

Miscela di farina di grano tenero, semola rimacinata di grano duro, PASTA MADRE. Il prodotto NON contiene sale.
Blend of soft wheat flour, double-milled durum wheat semolina and SOUR DOUGH. This product DOES NOT contain salt.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10	SI	15



06 mix farro / spelt

Miscela di farina di grano tenero, farina di farro bianca, farina di farro integrale, crusca di grano tenero, PASTA MADRE. Il prodotto non contiene sale.
Blend of soft wheat flour, white spelt flour, wholemeal spelt flour, soft wheat bran and SOUR DOUGH. This product DOES NOT contain salt.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10	SI	13,5



** tolleranza +/- 1 tolerance +/- 1

Mix

Miscele speciali per esaltare la fantasia del professionista.

Special blends to enhance the creativity of the professional.

07 mix bio

Miscela di farina di grano tenero biologica (origine Italia), farina di grano duro "Cappelli" biologica (origine Italia), semi di chia biologici (Agricoltura Extra UE). Il prodotto NON contiene sale.
Blend of organic soft wheat flour (of Italian origin), "Cappelli" organic durum wheat flour (of Italian origin) and organic chia seeds (grown outside of the EU). This product DOES NOT contain salt.



Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10	NO	13

09 mix stirata alla romana

Miscela di farina di grano tenero, PASTA MADRE, farina di riso, farina e semola di soia. Prodotto indicato per la produzione della tipica stirata romana. Il prodotto NON contiene sale.
Blend of soft wheat flour, SOUR DOUGH, rice flour, flour and soy semolina. Product suggested for preparing traditional stirata alla romana flat bread. This product DOES NOT contain salt.



Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10	SI	14



08 mix senza glutine / gluten-free

Miscela di amido di frumento deglutinato, amido di mais, destrosio, fibre vegetali, PASTA ACIDA di mais, farina di teff rosso, farina di lenticchie. Miscela indicata per la produzione di pane, pizze e focacce. Prodotto avente contaminazione da glutine sotto i 20 ppm. Il prodotto NON contiene sale.

Blend of deglutinated wheat starch, corn starch, dextrose, plant fibres, corn SOUR DOUGH, red teff flour and lentil flour. Blend suggested for preparing bread, pizza and flat bread. Gluten content below 20 ppm. This product DOES NOT contain salt.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Proteine (gr)** Protein (gr)**
1x5	NO	1



10 mix focaccia di Altamura

Miscela di semola rimacinata di grano duro, LIEVITO NATURALE di grano duro, farina di grano tenero maltata. Prodotto indicato per la produzione della tipica focaccia di Altamura. Il prodotto CONTIENE sale.
Blend of double-milled durum wheat semolina and NATURAL durum wheat YEAST, malted soft wheat flour. Product suggested for preparing traditional focaccia di Altamura. This product CONTAINS salt.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Lievito naturale Natural yeast	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10	SI	11

** tolleranza +/- 1 tolleranza +/- 1

Strapizza Teglia

Farine studiate per la classica pizza in teglia.

Flour designed specifically for your classic pan pizza.

Stapizza teglia Blu

Farina indicata per medie maturazioni/lievitazioni.
Flour suggested for medium maturation/rising.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10	190	11,5



Stapizza teglia Rossa

Farina indicata per lunghe maturazioni/lievitazioni.
Flour suggested for long maturation/rising.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	W*	Proteine (gr)** Protein (gr)**
10	250	12,5

Strapizza 1 Kg



** tolleranza +/- 1 tolleranza +/- 1

Prodotti di servizio

Spolvero di grano duro Durum wheat powder

Lo spolvero viene consigliato per la stesura della vostra pizza.

Vantaggi: Migliora la colorazione - Migliora la friabilità.

La semola rispetto alla farina brucia a temperature più alte, quindi con lo spolvero si evita la fastidiosa bruciatura della farina che causa fumo e sapore sgradevole alla vostra pizza.

Powder is always advised when rolling pizza. Advantages: Better colour – More crumbly. Semolina wheat burns at a higher temperature in comparison with flour so by using powders, you can avoid burnt flour which causes annoying smoke and an unpleasant taste.



Lievito Secco Dry Yeast

Lievito di birra essiccato, sempre pronto all'uso. Dose utilizzo: rapporto 1:1 con il lievito fresco. Da sciogliere preventivamente in acqua tiepida (MAX 30 gradi). Una volta aperto conservare in un vaso di vetro ben chiuso e metterlo in frigorifero.

Dehydrated brewer's yeast that is always ready to use. Doses of use: 1:1 ratio with fresh yeast. Dissolve in advance in lukewarm water (MAX 30°C). Keep refrigerated in a tightly closed glass jar after opening.

	Spolvero Powder	Lievito Secco Dry Yeast
Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	1x10	0,5x20
Dose di utilizzo Doses	Q.b. To taste	Vedi ricettario See recipe book

A completamento della gamma STRAPIZZA c'è anche un assortimento di lieviti e spolveri per impasto, ideali per garantire un risultato di qualità professionale.

COMPLEMENTARY PRODUCTS

There is also an assortment of yeasts and powders to complete STRAPIZZA's range of products ideal solutions that guarantee results worthy of a professional.

Lievito Naturale Natural Yeast

Dalla fermentazione naturale di farina e acqua ecco per voi il lievito naturale essiccato. Comodo e sempre pronto all'uso per esaltare il sapore e il gusto dei vostri impasti. Dose utilizzo: vedi ricettario web.
From the natural fermentation of flour and water, we present you with dehydrated natural yeast. Convenient and always ready-to-use to enhance the flavour of your dough. Doses: see web recipe book.



Malto Malt

Il malto (zucchero semplice) viene utilizzato come alimento per il lievito di birra. L'anidride carbonica sviluppata rende i vostri impasti leggeri e digeribili. Dose utilizzo: 0.5-1% sulla farina.

Malt (simple sugar) is used in brewer's yeast. The carbon dioxide generated makes your dough light and digestible. Doses: 0.5-1% of flour.

	Lievito Naturale Natural Yeast	Malto Malt
Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	0,5x10	0,5x10
Dose di utilizzo Doses	Vedi ricettario See recipe book	1% sulla farina 1% of flour

Promozione

Promotion

e formazione

and training

Strapizza ti offre molto più che farine professionali per ottenere un ottimo prodotto. Con la formula Strapizza hai tutti gli ingredienti necessari per fare lievitare gli affari in pizzeria: una buona materia prima, una formazione altamente professionale, un circuito che si autoalimenta e la promozione sui principali social.

Strapizza è un sito, www.strapizza.it, dove puoi accedere come professionista e trovare nuove ricette, conoscere gli eventi Strapizza in calendario e inserire il tuo locale per essere rintracciato più facilmente dai clienti che cercano la qualità delle pizzerie del nostro circuito. Registrati subito.

Strapizza offers you much more than just flour for professional use to obtain excellent products. With the Strapizza formula, you will have all the ingredients you need to get business 'rising' in your pizzeria: excellent prime materials, highly professional training, a self-sustaining circuit and promotion on all major social networks. You can access the Strapizza website at www.strapizza.it as a professional and find new recipes, or learn about organised Strapizza events. Don't forget to include information about your pizzeria so that customers looking for quality pizzerias along our circuit can find you! Register now.

Kit degustazione composto da 5 farine:

Classica
Gustosa
Bella Napoli
Cereali
Rustica

In più, una confezione
di Lievito Secco da 500 gr
e il grembiule da Strapizzaiole

Sample Kit Includes 5 types of flour:

Classica
Gustosa
Bella Napoli
Cereali
Rustica

Plus a 500-gram packet
of Dry Yeast and a
Stra-pizza chef apron



**Seguici su Facebook e prendi
spunto dalle tante ricette
già pubblicate su Youtube!**

**Follow us on Facebook and
get new ideas from the many
recipes posted on Youtube!**

**STRA
PIZZA**

Seguici su



strapizza.it

A ognuno la sua farina
Perteghella[®]

www.perteghella.it

INDUSTRIA MOLITORIA PERTEGHELLA S.r.l.

Via Molino Nuovo, 43 - 46044 SOLAROLO di GOITO (MN)

Tel. +39 0376 608016 - Fax +39 0376 608148



www.strapizza.it

