ARIANA®

Food Service

Harinas de alto rendimiento para profesionales



molinosdelduero.com

“Una pizza eccezionale inizia sempre da una farina di qualità.

Forza, estensibilità ed equilibrio sono alla base di tutto.”



Para el desarrollo de nuestra gama **ARIANA Pizzería** hemos contado con el asesoramiento del maestro pizzaiolo italiano **Francesco Genchi**.

Su gran conocimiento técnico, su experiencia y su **respeto por la auténtica tradición** de la pizza se ven reflejados en esta gama de **harinas naturales, sin aditivos.**

Pizzería W>380



“Una farina performante”

Harina de una **calidad excepcional** y constante, con una **gran estabilidad** tanto en el amasado como en la fermentación.

Su **gran capacidad de absorción de agua** y su **gluten extensible** la hacen ideal para **pizzas de alta hidratación** con **fermentaciones superiores a las 48 horas**: pizza contemporánea, napolitana moderna, pizza in teglia alla romana...

Es también ideal para la **masa madre**, la **biga** y **biga in cella** (biga fermentada en frío).



Pizzería W>300



Harina **muy equilibrada** y constante, con una **alta capacidad de absorción de agua**, lo que le confiere una gran versatilidad.

Es una harina perfecta para **fermentaciones refrigeradas superiores a las 24 horas** y también para **fermentaciones directas en el día.**

Ajustando su hidratación y tiempo de fermentación permite elaborar **excelentes masas de pizza**: napolitana, pizza clásica y moderna, pizza in teglia...

También ideal para **bighe brevi** (bigas con fermentaciones más cortas)



Pizzería W>200



Harina idónea para pizzas en las que se busca una **fermentación más rápida**, lista en el día tras fermentar unas horas a temperatura ambiente o **refrigerada hasta 24 horas** en frío positivo.

Esta harina **desarrolla el gluten con rapidez**, se **estira fácilmente** y responde muy bien al horneado, consiguiendo una **masa crujiente** de excelente masticabilidad.

Ideal para **pizza clásica romana** y pizzas extendidas con **rodillo**.



Sémola Pizzería



Esta sémola fina de trigo duro está especialmente indicada para pizzería.

Con la sémola fina conseguimos **mejorar el manejo de la masa** durante todo el proceso -**boleado, estirado y formado**- evitando **adherencias** durante el mismo.

En el horno contribuye a una **cocción más uniforme** ayudando a conseguir una **base más seca y definida**, dotando a la masa de un **acabado profesional** en todo tipo de elaboraciones de pizzería.



Especial Churros



Harina especialmente indicada para este producto **tan nuestro** en todas sus variedades, de **churros y de porras**.

Totalmente natural y elaborada a partir de una **rigurosa selección de trigos** que le confieren las propiedades idóneas para **masas escaldadas**: una masa de **gran estabilidad** y un **excelente comportamiento en fritura**, consiguiendo un producto final **homogéneo**, de **corteza crujiente** y un **sabor limpio** a trigo.



Especial Fritura



Harina semolosa de trigo duro especialmente diseñada para una **fritura profesional**, donde se busca una **cobertura ligera, crujiente y estable**.

Su granulometría favorece una **adhesión uniforme** sobre el producto, aportando una textura crujiente y un **acabado dorado.**

Ofrece un **excelente comportamiento en aceite**, manteniendo la **estabilidad de la fritura**, tanto en frituras directas como en rebozados ligeros.



ARIANA

Tradición y Calidad
harinas GABINO BOBO S.A.

Completa la gama Food Service con nuestras harinas de trigo clásicas.

Cocina - Repostería - Fuerza

También nuestra gama de Especiales, Ecológicas y de Molino de Piedra.

Formatos de 5kg y 1kg.

YouTube

LA ESCUELA DE MOLINOS

HARINAS GABINO BOBO, S.A.
Ctra. de Villalpando, 13 - 49023 ZAMORA (ESPAÑA)
Tfnos.: +34 980 523 598 / +34 980 521 513
Fax: +34 980 521 161
info@gabinobobo.com

molinosdelduero.com