

Farine **Perteghella**[®]



Cerealotto

8

LA LINEA FATTA CON
4 CEREALI
4 SEMI **UNA PREZIOSA**
FONTE DI FIBRE,
GUSTO
E BENESSERE

The flours made with 4 cereals and 4 seeds
for mixes with high nutritional value





Cerealotto

Cerealotto nasce dalla volontà di offrire agli operatori professionali un prodotto fortemente **innovativo** e alla **riscoperta dei sapori autentici**.

Quattro cereali e quattro varietà di semi oleosi sapientemente lavorati e dosati conferiscono ai prodotti finiti la tipica colorazione e un gusto ricco e caratteristico, dando vita a **miscele pensate per panetteria, pasticceria e pizzeria**.

*Cerealotto is the result of the desire to offer professional operators a highly innovative product at the **rediscovery of authentic flavours**.*

***Four grains and four varieties of oilseeds** expertly processed and dosed give the finished products the typical colouring and a rich and characteristic taste, giving rise to **blends designed for bakeries, patisseries and pizzerias**.*



Le miscele **Cerealotto Panetteria** conferiscono al pane un **carattere intenso**.
Nessuno può restare indifferente al gusto e all'aroma **sorprendenti e inconfondibili**.
So addictive!

*The **Cerealotto Panetteria** blends give the bread an **intense character**.
No one can be indifferent to the **surprising** and **unmistakable** taste and aroma.
So addictive!*

PANETTERIA

Cerealotto

PANE 1

Miscela composta da farina di grano tenero tipo "0", farina di segale, semi di girasole, semi di lino, griz di soia, farina di fiocchi di avena, farina di fiocchi di orzo, semi di sesamo, sale. Miscela specifica per panificazione, adatta per impasti diretti e brevi maturazioni.

Si presta alla produzione di pani di diversa foggia, grissini, bocconcini, ma anche focacce e schiacciate.

A mixture consisting of soft wheat flour type "0", rye flour, sunflower seeds, flax seeds, soy grits, oat flake flour, barley flake flour, sesame seeds, salt. Specific mixture for baking, suitable for direct doughs and short maturation. It lends itself to producing breads of different shapes, breadsticks, nibbles, focaccia and schiacciata.

Peso confezioni (kg)
Package weight (kg)

20

Cerealotto

PANE 2 INTEGRALE

Miscela composta da grano tenero tipo "0", crusca di grano tenero, farina di segale, semi di girasole, semi di lino, griz di soia, farina di fiocchi di avena, farina di fiocchi di orzo, semi di sesamo, sale, malto di orzo tostato.

Conferisce una connotazione più rustica grazie alla presenza della crusca di grano tenero.

Adatto per impasti diretti e brevi maturazioni, si presta alla produzione di pani di diversa foggia, grissini, bocconcini, ma anche focacce e schiacciate.

A mixture consisting of soft wheat type "0", common wheat bran, rye flour, sunflower seeds, flax seeds, soy grits, oat flake flour, barley flake flour, sesame seeds, salt, toasted barley malt. It gives a more rustic connotation thanks to the presence of the common wheat bran. Suitable for direct doughs and short maturation, it lends itself to producing bread of different shapes, breadsticks, nibbles, and focaccia and schiacciata.

Peso confezioni (kg)
Package weight (kg)

20

Cerealotto

PANE 3 MANITOBA

Miscela composta da farina di grano tenero tipo "0", farina di segale, semi di girasole, semi di lino, gritz di soia, farina di fiocchi di avena, farina di fiocchi di orzo, semi di sesamo, sale, malto di orzo tostato.

Variante adatta per impasti a lunga maturazione, crea una struttura dell'impasto più importante e si adatta alla lavorazione di pani lievitati e panificati più complessi.

A mixture consisting of soft wheat flour type "0", rye flour, sunflower seeds, flax seeds, soy grits, oat flake flour, barley flake flour, sesame seeds, salt, toasted barley malt. Variant suitable for long-leavening doughs creates a more important dough structure and adapts to the processing of more complex leavened and baked breads.

Peso confezioni (kg)

Package weight (kg)

20

Cerealotto

PANE 4 SCURO

Miscela composta da farina di grano tenero tipo "0", farina di segale, semi di girasole, semi di lino, gritz di soia, farina di fiocchi di avena, farina di fiocchi di orzo, semi di sesamo, sale, malto di orzo tostato.

Pensato per la produzione di pani dall'impasto particolarmente scuro, caratterizzati da un aroma intenso dato dalla maggiore presenza di farina di segale.

A mixture consisting of soft wheat flour type "0", rye flour, sunflower seeds, flax seeds, soy grits, oat flake flour, barley flake flour, sesame seeds, salt, toasted barley malt.

Used to produce breads with a particularly dark dough, characterised by an intense aroma given by the greater presence of rye flour.

Peso confezioni (kg)

Package weight (kg)

20

Cerealotto

PANE 4 SCURO SENZA SALE

Farina di grano tenero tipo "0", farina di segale, semi di girasole, semi di lino, gritz di soia, farina di fiocchi di avena, farina di fiocchi di orzo, semi di sesamo, malto di orzo tostato. Variante senza sale per la produzione di pani dall'impasto particolarmente scuro, ancora più versatile e aperta alla personalizzazione del gusto.

Type "0" soft wheat flour, rye flour, sunflower seeds, flax seeds, soy grits, oat flakes flour, barley flake flour, sesame seeds, toasted barley malt. Variant without salt to produce bread with a particularly dark dough, even more versatile and possibly customising different tastes.

Peso confezioni (kg)
Package weight (kg)

20



Cerealotto



Le miscele **Cerealotto Pasticceria** sono dedicate ai maestri pasticceri, per aggiungere un sapore unico alla preparazione di dolci, torte e lievitati.

Cerealotto Pasticceria blends are dedicated to master pastry chefs, to add a unique flavour to the preparation of desserts, cakes and leavened products.

PASTICCERIA

Cerealotto

PASTICCERIA 1

Miscela di farine e semi studiata per pasticceria, composta da farina di grano tenero tipo "0", farina di segale, semi di girasole, semi di lino, gritz di soia, farina di fiocchi di avena, farina di fiocchi di orzo, semi di sesamo, malto di orzo tostato. Opportunamente bilanciata per biscotteria, frolle e torte ai cereali.

A mixture of flours and seeds designed for pastry, consisting of soft wheat flour type "0", rye flour, sunflower seeds, flax seeds, soy grits, oat flake flour, barley flake flour, sesame seeds, toasted barley malt. Appropriately balanced for biscuits, shortbread and cereal cakes.

Peso confezioni (kg)

Package weight (kg)

10

Cerealotto

PASTICCERIA 2 MANITOBA CON LIEVITO NATURALE

Miscela composta da farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0", farina di segale, semi di girasole, semi di lino, gritz di soia, farina di fiocchi di avena, farina di fiocchi di orzo, semi di sesamo, sale, malto di orzo tostato. Specificamente formulata per dolci lievitati, è arricchito con lievito naturale per migliorare gusto e conservabilità dei prodotti. Risponde bene in tutte le preparazioni che richiedono lavorazioni più lunghe e complesse. Ideale per ottenere brioches, veneziane, croissant dolci e salati.

Mixture consisting of soft wheat flour type "0", natural yeast of soft wheat flour type "0", rye flour, sunflower seeds, flax seeds, soy grits, oat flake flour, barley flake flour, sesame seeds, salt, toasted barley malt.

Specifically formulated for leavened desserts, it is enriched with natural yeast to improve taste and product shelf life. It responds well in all preparations that require longer and complex processing. Ideal for obtaining brioches, Venetians, sweet or savoury croissants.

Peso confezioni (kg)

Package weight (kg)

10

Cerealotto

PASTICCERIA 3

Miscela composta da farina di grano tenero tipo "0", farina di segale, semi di girasole, semi di lino, griz di soia, farina di fiocchi di avena, farina di fiocchi di orzo, semi di sesamo, malto di orzo tostato. Specificamente formulato per la produzione di colati, anche con l'utilizzo di macchine colatrici. È particolarmente indicato per la produzione di biscotti colati e taralli.

A mixture consisting of soft wheat flour type "0", rye flour, sunflower seeds, flax seeds, soy grits, oat flake flour, barley flake flour, sesame seeds, toasted barley malt. Specifically formulated to produce poured products, also with the use of pouring machines. It is particularly suitable for producing poured biscuits and taralli.

Peso confezioni (kg)

Package weight (kg)

10

Cerealotto

PASTICCERIA 4 MULTICEREALI

Miscela composta da farina di grano tenero tipo "0", farina di farro bianco, farina di segale, farina di fiocchi di orzo, farina di fiocchi di avena, farina di mais, farina di soia tostata, farina di grano saraceno, malto di orzo, farina di grano tenero maltata.

Non contiene semi, che sono stati sostituiti da farine di altri cereali; è adatta a tutte le lavorazioni (non solo in pasticceria) dove la presenza di semi sarebbe di disturbo alla struttura o al gusto. È ideale per biscotti, frolle, dolci da forno in genere anche colati o decorati con sac-a-poche.

A mixture consisting of soft wheat flour type "0", white spelt flour, rye flour, barley flake flour, oat flake flour, corn flour, toasted soy flour, buckwheat flour, barley malt, and malted soft wheat flour. It does not contain seeds, which were replaced by flours of other cereals; it is suitable for all processing (not only in the bakery) where the presence of seeds would disturb the structure or taste. It is ideal for cookies, shortbread, and baked desserts, and also poured or decorated with sac-a-poche.

Peso confezioni (kg)

Package weight (kg)

10

Cerealotto

PANE PIZZA E DOLCI

Miscela composta di farina di grano tenero tipo "0", semi di girasole, farina di segale integrale, semi di lino, griz di soia, semi di sesamo, farina di fiocchi di orzo, farina di fiocchi di avena, malto di orzo tostato.

Risponde all'esigenza di un prodotto dall'utilizzo trasversale, in grado di raggiungere tutti gli utilizzatori, dai laboratori degli chef professionisti alle cucine degli appassionati. La miscela è riformulata per dare ottime prestazioni in una molteplicità di utilizzi, per tutte le applicazioni a medio-breve maturazione, sia per pane, che per pizza, che per dolci. La formulazione senza sale permette maggiore versatilità e personalizzazione delle ricette.

A mixture consisting of soft wheat flour type "0", sunflower seeds, whole wheat rye flour, flaxseed, soy grits, sesame seeds, barley flake flour, oat flake flour, toasted barley malt.

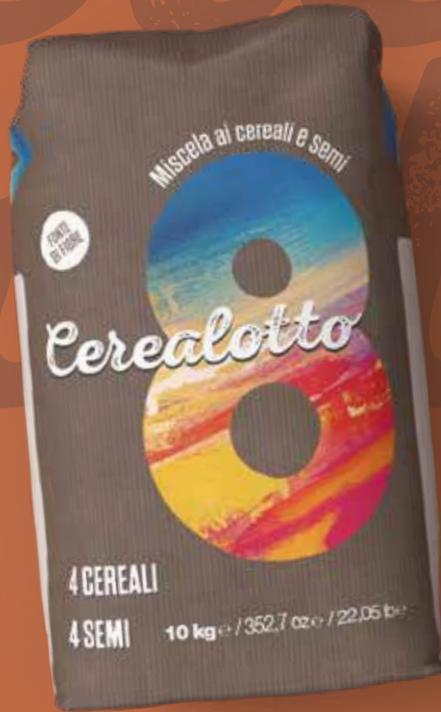
It complies with the need for a product with a transversal use, able to reach all users, from workshops of professional chefs to the kitchens of enthusiasts. The mixture is reformulated to give excellent performance in a variety of uses, for all medium-short leavening applications, both for bread, and for pizza and desserts. Salt-free formulation allows for greater versatility and customization of recipes.

Peso confezioni (kg)

Package weight (kg)

1





Uno strumento che permette al pizzaiolo di dar sfogo a fantasia e creatività per ottenere pizze saporite e originali.

Le miscele **Cerealotto Pizzeria** possiedono un minor quantitativo di semi per rendere più agevole la stesura in dischi sottili e mantenere più facilmente la struttura degli impasti.

A tool that allows the pizza maker to give vent to imagination and creativity to obtain tasty and original pizzas.

***Cerealotto Pizzeria** blends have a smaller quantity of seeds to make it easier to lay in thin disks and more easily maintain the structure of the doughs.*

Cerealotto

PIZZA 1

Miscela composta da farina di grano tenero tipo "0", farina di segale, farina di fiocchi di avena, farina di fiocchi di orzo, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0", semi di girasole, gritz di soia, semi di sesamo, semi di lino, malto di grano e di orzo tostato.

Adatto alla produzione di pizze, pizze in teglia e focacce a medio-breve maturazione.

A mixture consisting of soft wheat flour type "0", rye flour, oat flake flour, barley flakes flour, natural yeast of soft wheat flour type "0", sunflower seeds, soy grits, sesame seeds, flaxseed, toasted wheat and barley malt. Suitable to produce pizzas, pan pizzas and medium-short-leavening focaccia.

Peso confezioni (kg)
Package weight (kg)

10

Cerealotto

PIZZA 2 MANITOBA

Miscela composta da farina di grano tenero tipo "0", farina di segale, farina di fiocchi di avena, farina di fiocchi di orzo, semi di girasole, gritz di soia, semi di sesamo, semi di lino, sale, malto di grano e di orzo tostato.

Rinforzata per rispondere all'esigenza della lavorazione di pizze a più lunga lievitazione (maturazione 24 h a 4°C, durata impasto 2 giorni).

A mixture consisting of soft wheat flour type "0", rye flour, oat flake flour, barley flake flour, sunflower seeds, soy grits, sesame seeds, flaxseed, salt, toasted wheat and barley malt. Reinforced to meet the need for longer leavening pizzas (maturing 24 h at 4°C, dough duration 2 days).

Peso confezioni (kg)
Package weight (kg)

10

Miscela ai cereali e semi

FONTE
DI FIBRE

Cerealotto

4 CEREALI

4 SEMI

10 kg e / 352,7 oz e / 22,05 lb e

Cerealotto
8

MISCELA AI CEREALI E SEMI

**PANE • PIZZA
E DOLCI**

AI CEREALI

1 kg e / 35,5 oze / 2,2 lbe

Farine **Perteghella**[®]



Cerealotto



Industria Molitoria Perteghella s.a.s.

Via Molino Nuovo, 43 - 46044 Solarolo di Goito MN

Tel. +39 0376 608016



www.perteghella.it