



Farine **Perteghella**®



CORONA®

**LE REGINE
DI OGNI PREPARAZIONE**

Per ristoratori professionisti
e sorprendenti cuochi amatoriali.

QUEENS OF EVERY PREPARATION

For professional restaurateurs and amazing amateur cooks.

CO RO NA®



FARINE STUDIATE A PARTIRE DAI PRODOTTI FINITI

Per ottenere farine studiate per specifici prodotti finiti sono serviti anni e numerose prove. Ecco come siamo riusciti a ottenere farine speciali e concettualmente diverse dalle altre.

Che cosa si intende per farine studiate a partire dai prodotti finiti?

Significa che ognuna delle farine di questa linea è stata creata attraverso anni di studi, ricerche e prove pratiche con lo scopo di ottenere farine speciali, per garantire il miglior risultato possibile nella realizzazione di specifici prodotti finiti.

In base alle esigenze abbiamo così ottenuto farine di ogni tipo: da quelle molto fini a quelle a grana grossa, alcune con bassissime percentuali di ceneri, altre con alte percentuali di fibre, per non parlare delle concentrazioni di proteine di ogni tipo, dalle più basse alle più elevate.

Così sono nate farine tecniche che possono essere utilizzate con eccellenti risultati sia a livello professionale che a livello amatoriale.



FLOURS STUDIED STARTING FROM FINISHED PRODUCTS

Years and numerous tests were required to produce flours designed for specific finished products. This is how Perteghella managed to obtain special and conceptually different flours from the others.

What is meant by flours studied starting from finished products?

It means that each of the flours in this line was created through years of studies, research and practical tests with the aim of obtaining special flours, to ensure the best possible result in the production of specific finished products.

Based on the needs, flours of all kinds were produced: from very fine to coarse-grained ones, some with very low percentages of ash, others with high percentages of fibre, not to mention the concentrations of proteins of all kinds, from the lowest to the highest.

This led to the creation of technical flours that can be used with excellent results at both professional and amateur levels.

CORONA®

LE NOSTRE FARINE

OUR FLOURS

CORONA® MULTIUSO

Corona Multiuso è una farina di grano tenero tipo 00 adatta ad una molteplicità di lavorazioni grazie alla spiccata capacità di mantenere la struttura degli impasti. Garantisce risultati sorprendenti in tutte le preparazioni culinarie, dalle più semplici alle più complesse, come panificati di varia natura, pizza, dolci, creme dolci e salate, piccoli lievitati, impasti montati o con molti ingredienti. Corona Multiuso possiede un colore bianco uniforme ed è idonea anche per paste fresche.

Corona Multiuso is a type 00 soft wheat flour suitable for a variety of processes thanks to its strong ability to maintain the structure of the doughs. It guarantees surprising results in all dishes, from the simplest to the most complex, such as breads of various kinds, pizza, desserts, sweet and savoury creams, small leavened products, whipped doughs or with many ingredients. Corona Multiuso has a uniform white colour and it is also suitable for fresh pasta.



Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Ceneri Ashes	Proteine (gr)* Protein (gr)*
1 - 5 - 25	0,45	11%

*tolleranza ± 1 tolerance ± 1

CORONA CALIBRATA



Corona Calibrata è una farina di grano tenero tipo 00 particolarmente pregiata che possiede una granulometria grossa. Questo la rende adatta all'impiego in lavorazioni come paste fresche ruvide, gnocchi, impanature, tempura, pastelle.

Corona Calibrata is a particularly fine type 00 soft wheat flour that has a coarse granulometry. This makes it suitable for use in processes such as rough fresh pasta, dumplings, breading, tempura, batters.

Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Ceneri Ashes	Proteine (gr)* Protein (gr)*
1 - 5 - 25	0,45	11%

CORONA PASTA FRESCA

Corona Pasta Fresca è una farina di grano tenero tipo 00 specificatamente formulata per pasta fresca; i prodotti ottenuti conservano nel tempo il loro colore originale, senza difetti e imbrunimenti. Possiede una granulometria fine e di conseguenza una grande capacità di assorbimento dei liquidi; questo la rende perfetta per paste fresche e paste fresche ripiene.

Corona Pasta Fresca is a type 00 soft wheat flour specifically suitable for fresh pasta; the products obtained retain their original colour over time, without defects and browning. It has a fine granulometry and consequently a great liquid absorption capacity; this makes it perfect for fresh pasta and filled fresh pasta.



Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Ceneri Ashes	Proteine (gr)* Protein (gr)*
1	0,45	11%

*tolleranza \pm 1 tolerance \pm 1

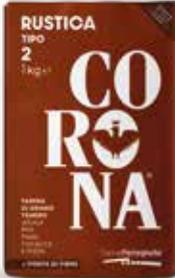
CORONA[®] RUSTICA

Farina di grano tenero tipo 2, fonte di fibre.

La particolare lavorazione consente di mantenere buona parte delle fibre contenute nel chicco di grano, conferendo al prodotto gusto e aroma intensi e caratteristici. Permette di ottenere panificati, focacce, pizza, dolci da forno e tante altre preparazioni culinarie; dà il meglio nelle lavorazioni di durata medio-breve.

Type 2 soft wheat flour, source of fibre.

The particular processing allows to maintain a good part of the fibres found in the wheat grain, giving the product an intense and characteristic taste and aroma. It allows to make breads, focaccia, pizza, pastries and many other dishes; it gives the best in short-medium term processes.



Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Ceneri Ashes	Proteine (gr)* Protein (gr)*
1	0,95	12%

CORONA[®] MANITOBA

Farina di grano tenero tipo 0 fonte di proteine, Corona Manitoba è formulata per tutte le preparazioni culinarie che richiedono lunghe lievitazioni. Le caratteristiche tecnologiche delle sue proteine la rendono infatti adatta a lavorazioni lunghe e ad impasti complessi con molti ingredienti. Si presta per prodotti di panificazione e per dolci da forno a lunga maturazione.

Type 0 soft wheat flour, source of protein, Corona Manitoba is formulated for any dish requiring long leavening. The technological characteristics of its proteins make it suitable for long processes and complex doughs with many ingredients. It is suitable for bakery products and for long leavening pastries.



Peso confezioni (kg) Package weight (kg)	Ceneri Ashes	Proteine (gr)* Protein (gr)*
1	0,65	14%

*tolleranza ± 1 tolerance ± 1

CORONA[®] MIX IMPANATURA



Miscela di ingredienti selezionati specificatamente formulata per impanatura. L'impiego del mix di farina di grano tenero, farina di riso, semola di grano duro e amido di mais rende più semplice la preparazione di impanature e pastelle, mentre i fritti risultano asciutti e piacevolmente croccanti.

Mixture of selected ingredients specifically formulated for breading. The use of the mix of soft wheat flour, rice flour, durum wheat semolina and corn starch makes it easier to prepare breads and batters, while fried result dry and pleasantly crunchy.

Peso confezioni (kg)

Package weight (kg)

1

CORONA[®] MIX GNOCCHI

La miscela priva di uova e latte specificatamente formulata per la preparazione di gnocchi di patate gustosi e consistenti. Conferisce agli gnocchi un carattere genuino e distintivo di patata ed eccellente tenuta in cottura. Dà ottimi risultati sia con sola acqua che con l'aggiunta di altri ingredienti. Un prodotto versatile che rende semplice la preparazione a mano, ma anche con impastatrice, sia per ricette tradizionali che per preparazioni creative e fantasiose.

The mixture without eggs and milk specifically formulated for the preparation of tasty and consistent potato gnocchi. It gives the gnocchi a genuine and distinctive character of potato and excellent cooking resistance. It gives excellent results both with water alone and with the addition of other ingredients. A versatile product that makes it easy to prepare by hand, but also with a kneader, both for traditional recipes and for creative and imaginative preparations.



Peso confezioni (gr)

Package weight (gr)

800

FarinePerteghella®



CORONA®



Industria Molitoria Perteghella s.a.s.

Via Molino Nuovo, 43 - 46044 Solarolo di Goito MN

Tel. +39 0376 608016



www.perteghella.it