

## Мука для пасты

*Следуя лучшим итальянским кулинарным традициям*

Компания “Фудлайнер”, официальный дистрибьютор “Molino Dallagiovanna G.R.V.” S.r.l. и первый импортер, предлагает разнообразные серии муки для приготовления свежей пасты и макаронных изделий.



Серия **La Triplozero** безусловный флагман в данном сегменте, будучи ослепительно белой. Согласно законам Италии это мука из мягкой пшеницы типа 00, однако благодаря очень низкому показателю зольности (менее чем 0,35%) получила название “Triplozero” (таким образом не типа “00”, а даже “000”), чтобы подчеркнуть абсолютную чистоту этого продукта.

На самом деле это не обычная мука: это экстракт муки произведенный исключительно из внутренней части зерна пшеницы, при этом все внешние части (покровы, отруби, шелуха) тщательно отделены. Благодаря легкости этой муки и ее ослепительно белому цвету происходит усиление желтых оттенков яичного желтка, используемого в традиционной итальянской фреско пасте и в макаронных изделиях. Обладая уникальными свойствами, этот тип муки идеально подходит

для всех видов фреска пасты, включая Равиоли.

Кроме того, приготовленная из этой муки, паста сохраняет очень хорошую структуру и текстуру в процессе всех фаз приготовления и сохраняет (удерживает) характерный для пасты желтый цвет в течение нескольких дней как при хранении в холодильнике так и при замораживании. Таким образом желтый цвет не теряется и не превращается в серый.



Мука серии **La Triplozero Gold** немного сильнее, с более высоким содержанием клейковины и белка.

Серия **Granito** является мукой зернистой структуры. Это прекрасно сбалансированный продукт, который идет бок о бок с La Triplozero. Можно сказать, что Granito могла бы быть эквивалентом муки из твердых сортов пшеницы semolina, но произведенной из мягких сортов. Этот тип муки идеально подходит как для приготовления Ньюкки, так и для пасты, которой необходимо придать шероховатости при подаче с прекрасным густым соусом. Также прекрасно подходит для посыпки на стол при приготовлении краста пиццы.





Мука из твердых сортов пшеницы **Semola** двух видов, крупная либо двойного помола (повторного измельчения). Традиционно она используется для приготовления и макаронных изделий и как дополнение при приготовлении смесей для фреска пасты.

Эти виды муки были разработаны и испытаны в сотрудничестве с шеф-повар **Вальтером Занони** (консультант с большим опытом работы в мире пасты и преподаватель в CASTAlimenti кулинарной школе г.Брешиа, Италия).

*Традиционный итальянский рецепт фреска пасты - "TAGLIATELLE"*

*Ингредиенты:*

- 1 кг муки **La Triplozero**
- 7 куриных яиц
- Вода

*Перемешайте все ингредиенты медленно добавляя воду пока не получится мягкое тесто. Пропустите тесто через паста машину аккуратно не нажимая слишком сильно. Пласты присыпать слегка мукой. Нарезать тальятелле по желаемой длине и толщине. Отварить как обычную пасту. Подавать с соусом по вкусу (томатным либо томатным с мясным фаршем как "Bolognese", томатным с овощами, грибным и т.д.)*

**Пищевая ценность (100 гр.)**

Энергетическая ценность	348 ккал/1456 кДж
Белки	11,0 гр
Углеводы	74,0 гр
Содержание сахара	1,0 гр
Жиры	0,9 гр
Клетчатка	3,0 гр

**Физико-химические и реологические характеристики**

Влажность (%)	<15,5
Зольность (% dm)	<0,55
Белки (N*5,7 % dm)	10,00
Клейковина (%)	27
Сила муки W	250
Число падения, сек	300
P/L (эласт. и тяг.)	0,55
Поглощение воды (14% влажности)	55

