















LINEA PROFESSIONAL

	Verde	50 kg	25 kg	
	Blu		25 kg	
	Granito		25 kg	5 kg
	Rosa		25 kg	
	Gialla		25 kg	
	Marrone		25 kg	
	Viola		25 kg	
	Azzurra		25 kg	
	Biologico		25 kg	
	Oro	50 kg	25 kg	
	Rossa		25 kg	
	Gialla Roma		25 kg	

	Semola di grano duro		25 kg	5 kg
	Semola di grano duro rimacinata		25 kg	5 kg

	Pizza Verde		25 kg	10 kg
	Pizza Azzurra		25 kg	10 kg
	Pizza Rossa		25 kg	10 kg
	Pizza Blu		25 kg	10 kg



Molini Pivetti

Via Renazzo 67 - 44045 Renazzo - Ferrara

+39 051 900003

info@pivetti.it

www.molinipivetti.it

Seguici su

 @molinipivetti

 @molinipivetti

LINEA PROFESSIONAL

Pensata per i professionisti
più esigenti

Designed for the most demanding
professionals



SAPER FAR FARINA DAL 1875

PROFESSIONAL

FARINE DI GRANO TENERO / WHEAT FLOUR

In ogni sacco di farina **Pivetti Professional** c'è tutta l'esperienza di un'azienda dalla grande storia che, dal 1875, si è affermata nell'industria della farina italiana.

Il legame con la tradizione si rafforza nella ricerca di soluzioni innovative necessarie per soddisfare un mercato sempre più complesso e per offrire una varietà di sfarinati adatti a supportare le specifiche richieste di ogni cliente.

Per questo, sempre più professionisti ed industrie scelgono la qualità delle farine Pivetti.

Pivetti si rivolge ai **professionisti** con un'ampia gamma di farine studiate per ogni specifica esigenza. Ogni tipologia di farina, infatti, presenta caratteristiche diverse in base alle miscele di grani impiegati.

L'azienda rilancia la sua linea Professional con un nuovo pack che rispecchia la continua innovazione e la ricerca dell'eccellenza.

Della linea Professional fanno parte anche: le **semole** di grano duro e le **farine Professional Pizza**, nate dalla miscelazione e macinazione delle migliori varietà di grani teneri per pizza.

Every **Pivetti Professional** flour pack contains all the experience of a company with a great history that started in 1875 when it first entered the Italian flour industry.

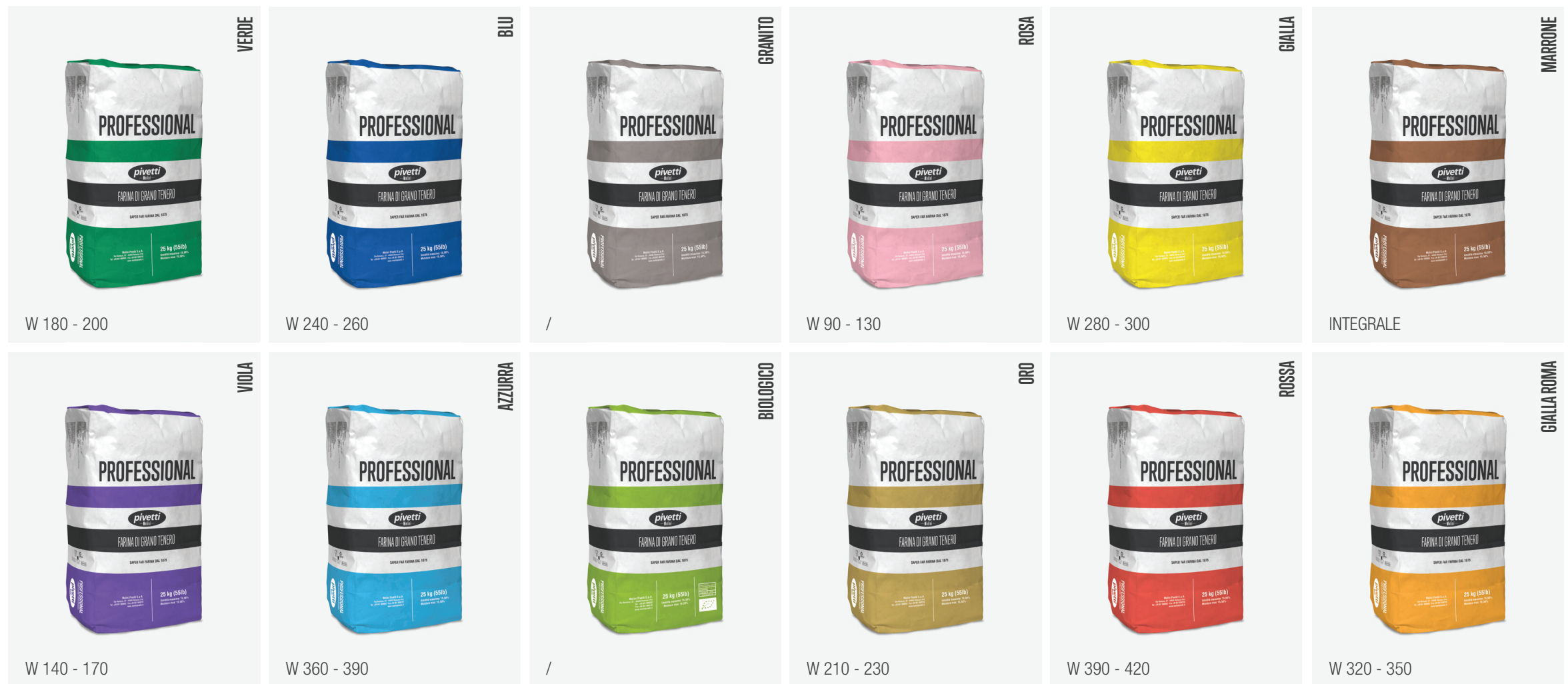
The company's link with tradition is strengthened by research into innovative solutions necessary to satisfy an increasingly complex market and to offer a variety of flours suitable to meet the specific needs of each customer.

This is why more and more professionals and industries are choosing the quality of Pivetti flours.

Pivetti offers **professionals** a wide range of flours developed for every specific need. In fact, each type of flour has different characteristics depending on the mixtures of grains used.

The company relaunches its Professional line with a new pack that reflects its continuous innovation and pursuit of excellence.

The Professional line also includes: durum wheat **semolinas** and **Professional Pizza flours**, which are created by mixing and milling the best soft wheat varieties for Pizza.



SEMOLA

DI GRANO DURO / DURUM WHEAT SEMOLINA DI GRANO DURO RIMACINATA / DURUM WHEAT SEMOLINA

