

# Pizzeria





# Indice

06	Grano tenero
07	Grano duro
08	Altri cereali
09	Miscele speciali
10	Lieviti
11	Farine del gusto
12	Scrocchiarella
15	Mozzarelle e paste filanti
16	Oli
18	Pomodori
20	Condimenti
23	Surgelati
24	Salumi e wurstel

## LEGENDA:



Prodotto da forno



Su ordinazione





66

# Qualità al vostro servizio.

**Da cinquant'anni al fianco dei professionisti del gusto, oggi guardiamo avanti con rinnovata ambizione.**

Nata dall'intuizione di **Narciso Benetello** e consolidata dalla visione di **Pierluigi**, che continua ad essere presente in azienda, la nostra realtà è oggi portata avanti dalle sue tre figlie: **Barbara, Claudia e Sara**, che guidano il progetto familiare con la stessa passione e uno sguardo rivolto all'innovazione. **Non ci accontentiamo**: ci strutturiamo, cresciamo, miglioriamo ogni giorno per essere il partner ideale di panettieri, pasticceri, pizzaioli e gelatieri.

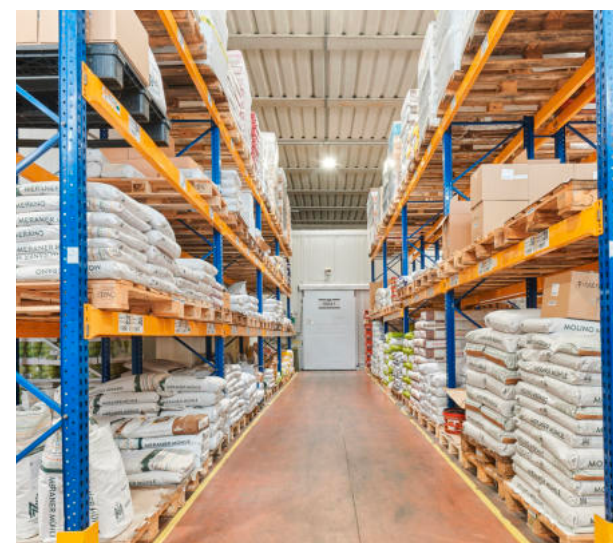
**Il nostro sguardo è rivolto al futuro**: amplieremo i territori serviti, raggiungeremo nuove province e mercati, perfezioneremo costantemente la qualità del nostro servizio. Affiniamo la selezione dei prodotti con cura, scegliendo solo articoli di eccellenza che possano fare davvero la differenza nel vostro lavoro.

## **Cosa ci distingue?**

**Non vendiamo solo prodotti, offriamo un servizio** completo. Academy dedicate ai nostri clienti, formazione continua per i nostri agenti commerciali sempre aggiornati sulle ultime novità, collaborazioni vere con i nostri fornitori basate sulla condivisione di visione e scambio di idee. Un'assistenza clienti sempre disponibile perché nessuno rimanga mai solo di fronte a una sfida.

Con **oltre 30 professionisti** al vostro servizio tra Padova, Venezia, Rovigo e Treviso, siamo pronti a crescere insieme a voi.

**Perché il vostro successo è il nostro obiettivo.**





# Grano tenero



**FARINA INTEGRALE RIEPER**  
Cod. 604 | Conf. da 25 Kg



**FARINA GRANO TENERO MANITOBA**  
Cod. 0006215 | Conf. da 25 Kg



**FARINA GRANO TENERO MOLINO MERANO**

CODICE	PRODOTTO	W - FORZA	P/L	PESO
0008502	Oro Tipo 00	300 - 320	0,45 - 0,60	25 Kg
0008345	Grano Tenero 00 Tipo Viola	360 - 380	0,55 - 0,60	25 Kg
0009064	Grano Tenero 0 Tipo Blu	260 - 280	0,55 - 0,65	25 Kg
008199	Amabile Grano Tenero Tipo 1	300 - 320	0,55 - 0,65	15 Kg

CODICE	PRODOTTO	PESO
0009142	Integrale Grossa di Grano Tenero	25 Kg
0008867	Integrale Grossa di Grano Tenero Fine Germe	25 Kg

# Grano duro



**SEMOLATO DUE MACINE**  
Cod. 0006210 | Conf. da 25 Kg



**FARINA DI GRANO DURO CASTELVETRANO**  
Cod. 0006211 | Conf. da 25 Kg



**SEMOLA "PF ORO" DI GRANO DURO RISERVA**  
Cod. 0010537 | Conf. da 25 Kg



**SEMOLA COLORE DI GRANO DURO RIMACINATA**  
Cod. 0010569 | Conf. da 25 Kg





# Grano duro



**SEMOLA DI GRANO DURO  
EXTRA ARANCIO**  
Cod. 0010285 | Conf. da 25 Kg

**SEMOLA RIMACINATA GRANO  
DURO**  
Cod. 0002353 | Conf. da 25 Kg



**SEMOLA DI GRANO DURO  
GROSSA**  
Cod. 0007951 | Conf. da 25 Kg

# Altri cereali



**FARINA DI GRANO KAMUT  
BIOLOGICA BIO**  
Cod. 0008385 | Conf. da 25 Kg

FARINE		
CODICE	PRODOTTO	PESO
0003301	Grano Khorasan	25 Kg
0006852	Integrale Madonita	25 Kg

# Le miscele speciali di Molino Merano

**AMALFI**  
Cod. 0010529 | Conf. da 10 Kg

Ideale per pizze rustiche, questa miscela con lievito madre dona alla pizza una consistenza ruvida e un sapore unico.



**ELBA**  
Cod. 0010532 | Conf. da 10 Kg

Questo spolvero ai tre cereali aumenta la croccantezza e la doratura della crosta, facilitando l'infornata.



**SALENTO**  
Cod. 0010531 | Conf. da 10 Kg

Ideale per pizze leggere, questa miscela di grano tenero e segale offre una crosta soffice e un gusto leggermente rustico.



**TAORMINA**  
Cod. 0010530 | Conf. da 10 Kg

Questa miscela con lievito madre, è perfetta per pizze delicate. Crea un impasto alveolato e una crosta croccante con un gusto unico.



**FARINA LIPARI DI GRANO TENERO**  
Cod. 0010887 | Conf. da 10 Kg

Grazie alla crusca fermentata, questa miscela rende l'impasto alveolato e croccante, ed è più digeribile e aromatica.



**NUMANA**  
Cod. 0010710 | Conf. da 10 Kg

Perfetta per pinsa, pizza alla pala e focacce, questa miscela garantisce una crosta irresistibile e aromatica.



MISCELE  
SPECIALI



# Lieviti



## LIEVITO LESAFFRE

CODICE	PRODOTTO	PESO
0001	Lievito Fala	2,5 Kg
01	Lievito Distillerie Italiane	2,5 Kg
1503	Lievito Dolomite	2,5 Kg



## LIEVITO ZEUS

Cod. 001 | Conf. da 2,5 Kg



## LIEVITO SECCO BRUGGEMAN

Cod. 0009429 | Conf. da 500 g



## ENERPIZZA LIEVITO NATURALE

Cod. 0002628 | Conf. da 1 Kg

## LIEVITO MOLINO MERANO

CODICE	PRODOTTO	PESO
0010754	Murano	1 Kg
0008830	Rialto Finum	1 Kg
0009771	Vivant	1 Kg
0010663	Atena	1 Kg
0010709	Pegaso	1 Kg
0010182	Fortis Inactive	15 Kg



# Farine del gusto

## TIPO ROSSA

### Lievitazioni medio - lunghe

Cod. 1177 | Conf. da 25 Kg

Farine ottenute dalla miscela dei migliori grani europei e nord americani. L'ottima qualità dei grani, permette di ottenere impasti con una tenuta elevata e una buona elasticità. Possiede un alto contenuto proteico è indicata per lievitazioni medio/lunghe (18/24 ore).



## TIPO VERDE

### Lievitazioni lunghe

Cod. 1178 | Conf. da 25 Kg

Farina ottenuta dalla miscela dei migliori grani nord americani ed australiani. La forza di questa farina permette di ottenere impasti con un'ottima stabilità e una elevata elasticità. Ideale anche nella preparazione di bighe. Consigliata per lievitazioni lunghe (oltre 24/36 ore).



## TIPO BLU

### Lievitazioni medie

Cod. 1179 | Conf. da 25 Kg

Farina ottenuta dalla selezione dei migliori grani nazionali ed europei. Permette di ottenere impasti elastici ed equilibrati, come nella migliore tradizione. Ideale per lievitazione a breve e media durata (6/12 ore).





# Scrocchiarella®

La pizza continua ad essere ad oggi il prodotto più richiesto dai consumatori, e spesso diventa difficile gestirne la produzione facendo previsioni di consumo. Scrocchiarella Frozen è la risposta pratica, veloce e sempre pronta, ottima come appena fatta, ma è molto più di una pizza. Estremamente croccante e friabile all'esterno, all'interno la mollica resta umida come nella tipica pala romana. Viene prodotta utilizzando farina di ottima qualità, lievito madre, olio extra vergine d'oliva e sale iodato protetto Presal, stesa a mano in modo completamente artigianale. Viene poi precotta e surgelata, per essere ultimata in pochi minuti. È disponibile in vari formati: tonda classica, rettangolare in varie misure oppure sandwich già tagliata. E non è tutto, Scrocchiarella Frozen è disponibile anche Integrale o al Riso Venere.

SCROCCHIARELLA



CODICE	PRODOTTO	PESO
0007793	Miscela Pizza Grano Duro	10 Kg
0004073	Miscela Classica	25 Kg
0006588	Miscela Riso Venere	10 Kg
0006566	Miscela Rustica	10 Kg



S.O.

S.O.

## Come preparare la Scrocchiarella Frozen?

Togliere la base Scrocchiarella dal congelatore. Procedere in modo diverso a seconda che la base vada farcita prima o dopo cottura. Nel primo caso scaldare la base per 3 minuti in forno a 290° C, farcire a piacere e ultimare la cottura per altri 3 minuti. Nel caso in cui si voglia condire tutta a crudo, cuocere solamente la base in forno a 290°C per circa 7 minuti e poi farcire a piacere.



**Scrocchiarella  
Classica  
55 x 25 cm**



**Scrocchiarella  
Classica  
30 x 40 cm**



**Scrocchiarella  
Integrale  
55 x 25 cm**



**Scrocchiarella  
Sandwich  
12 x 52 cm**



**Scrocchiarella  
diametro 25 cm**



**Scrocchiarella  
Riso Venere  
diametro 25 cm**



**Scrocchiarella  
Riso Venere  
55 x 25 cm**

SCROCCHIARELLA



Inquadra  
il QRCode  
e scopri  
tutte  
le nostre  
ricette!





## Pizza in pala classica base del gusto



**Cod. 0011128 | Conf. da 12 pezzi**

Misura: 28 x 18 cm - 250g

**NOVITÀ**

Croccante, leggera e fragrante Contiene lievito madre  
Lunga lievitazione Alta idratazione Stesa a mano.

## Come ottenere il massimo risultato



Estrarre la base dal congelatore cospargere con un  
filo di olio extra vergine di oliva infornare a 250°C per  
3 minuti, prima di farcire ultimare la cottura per 5-7  
minuti in base alla farcitura.

## Mozzarelle e paste filanti



**MOZZARELLA CUBETTI CAMMINO  
D'ORO**

Cod. 0002127 | Conf. da 2,5 Kg



**FILATELLA ALLA MOZZARELLA A  
CUBETTI SFILETTATA**

Cod. 0009643 | Conf. da 2 Kg



**MOZZARELLA CAMMINO D'ORO**

Cod. 0002278 | Conf. da 1 Kg



**MOZZARELLA JULIENNE CIGNO**

Cod. 0009780 | Conf. da 2,5 Kg



**MOZZARELLA CIGNO A CUBETTI  
CON LATTE ITALIANO**

Cod. 0005648 Conf. da 3 Kg



**MOZZARELLA JULIENNE DE  
PAOLA**

Cod. 0008507 | Conf. da 3 Kg



**PREPARATO ALIMENTARE ANTONY**

Cod. 0009264 | Conf. da 2 Kg



**EDAMER BLU 40% DANUBIA**

Cod. 892 | Conf. peso variabile



## Oli per friggere



**OLIO BI - FRIT DI PALMA BIFRAZIONATO**  
Cod. 0009737 | Conf. da 25 L



**OLIO DI SEMI DI GIRASOLE IN PET**  
Cod. 178 | Conf. da 10 L



**OLIO FRIGOLOSO OLITALIA**  
Cod. 0011133 | Conf. da 10 L



**OLIO GIRASOLE ALTOLEICO IN PET**  
Cod. 0004550 | Conf. da 10 L



**OLIO DI SEMI ARACHIDE IN PET**  
Cod. 138 | Conf. da 10 L



**OLIO DI SEMI VARI**  
Cod. 276 | Conf. da 12 pezzi x 1 L



**OLIO DI PALMA RAFFINATO**  
Cod. 0009673 | Conf. da 25 Kg

## Oli di oliva ed extravergine



**OLIO EXTRA VERGINE COPPINI IN PET**  
Cod. 0007954 | Conf. da 5 L



**OLIO DI OLIVA ORFEO IN PET**  
Cod. 0003538 | Conf. da 5 L



**OLIO EXTRA VERGINE ORFEO IN PET**  
Cod. 0007360 | Conf. da 5 L



**OLIO DI OLIVA COPPINI IN PET**  
Cod. 0008177 | Conf. da 5 L





# Polpa



**POLPA DI POMODORO MUTTI**  
Cod. 17 | Conf. da 2,5 Kg



**POLPA FINE CLASSICA GRECI  
IN BAG BOX**  
Cod. 0008829 | Conf. da 5 x 2 Kg



**POLPA ARDITA SUPER PIZZA  
FORMATO PICCOLO**  
Cod. 223 | Conf. da 2,5 Kg



**POLPA ARDITA SUPER PIZZA  
FORMATO GRANDE**  
Cod. 1114 | Conf. da 4,05 Kg



**POLPA ARDITA SUPER PIZZA  
FORMATO BAG BOX**  
Cod. 0002727 | Conf. da 2 x 5 Kg



# Passata



**PASSATA DI POMODORO MUTTI**  
Cod. 70 | Conf. da 2,5 Kg



**POMARELLA ARDITA**  
Cod. 362 | Conf. da 2,5 Kg



# Pelati



**POMODORI PELATI DALÌ**  
Cod. 0009982 | Conf. da 2,5 Kg



Condimenti



**OLIVE VERDI RONDELLE**  
Cod. 0010972 | Conf. da 4,2 Kg



**OLIVE NERE DENOCCIOLATE  
RIVIERA ORIGINE GRECA**  
Cod. 0002829 | Conf. da 3 Kg



**OLIVE VERDI DENOCCIOLATE  
LARGHE GRECHE AGORA'**  
Cod. 0009926 | Conf. da 4 Kg



**OLIVE VERDI DENOCCIOLATE  
COOPOLIVA**  
Cod. 221 | Conf. da 4 Kg



**OLIVE VERDI DENOCCIOLATE**  
Cod. 0010971 | Conf. da 4,2 Kg



CODICE	PRODOTTO	PESO
0009072	Crema ai quattro formaggi	vaso da 580 g
0010109	Crema di asparagi verdi	vaso da 580 g
0009067	Crema di carciofi	vaso da 580 g
0010547	Crema di melanzane	vaso da 580 g
0009069	Crema di olive nere	vaso da 580 g
0009068	Crema di porcini	vaso da 580 g
0009070	Crema di radicchio	vaso da 580 g
0009704	Crema di rucola	vaso da 580 g
0008802	Crema di zucca	vaso da 580 g
0009703	Crema piccante mediterranea	vaso da 580 g
0009071	Crema tartufata	vaso da 580 g
0010131	Salsa viola cavolo cappuccio	vaso da 580 g
0004920	Friarielli in olio	vaso da 580 g



**PEPERONI FILETTI ARROSTITI**  
Cod. 0008803 | Conf. da 700 g



**FILETTI DI ACCIUGHE CANTABRICO**  
Cod. 0008913 | Conf. latta da 360 g



**TONNO OLIO GIRASOLE IN BUSTA AMATI**  
Cod. 1426 | Conf. da 1 Kg



**TONNO DONZELA**  
Cod. 0010656 | Conf. da 1630 g





Pralver è un'azienda che da sempre si distingue per l'attenzione ai dettagli e la passione per i prodotti di alta qualità. Grazie all'utilizzo di materie prime selezionate, come i funghi freschi importati direttamente dalla Polonia e altre verdure di prima scelta, Pralver garantisce gusto e genuinità in ogni confezione. Le loro innovative soluzioni di imballaggio non solo mantengono la freschezza degli alimenti, ma offrono anche una grande praticità d'uso, riducendo gli sprechi e ottimizzando il lavoro quotidiano. Con la nostra selezione di funghi, carciofini, peperoni e verdure grigliate Pralver, potrai arricchire le tue pizze con ingredienti che si distinguono per sapore e affidabilità.

PRALVER

CODICE	PRODOTTO	PESO
0010916	Pomodori secchi olio	1 Kg
0010511	Zucchine falde intere grigliate	1 Kg
0010915	Peperoni grigliati	1,1 Kg
0010510	Misto Regina	1,7 Kg
0010914	Cipolla Caramellata PizzUp	500 g
0010508	Funghi Champignon classici	1 Kg
0010509	Spicchi di carciofi	1 Kg



NOVA FUNGHI

CODICE	PRODOTTO	PESO
0002415	Antipasto Zingara in busta	1,7 Kg
0002629	Pomodori secchi	1,7 Kg
0005343	Funghi Premium trifolati	2 Kg
1251	Carciofino in busta	1,7 Kg
1249	Funghi Prataioli Golosi	1,7 Kg (busta) (conf. da 6 pezzi)
1038	Funghi porcini trifolati	850 g
0002669	Asparagi bianchi	330 g



Surgelati



MELANZANE GRIGLIATE SURGELATE  
Cod. 0003220 | Conf. da 1 Kg



ZUCCHINE GRIGLIATE SURGELATE  
Cod. 0003222 | Conf. da 1 Kg



PEPERONI A FALDE GRIGLIATI SURGELATI  
Cod. 0009838 | Conf. da 1 Kg



SPINACIO CUBELLO SURGELATO  
Cod. 422 | Conf. da 2,5 Kg



CIPOLLE A FETTE SURGELATE  
Cod. 423 | Conf. da 2,5 Kg





# Salumi



**PROSCIUTTO COTTO SAPOROSO**  
Cod. 0007307 | Conf. peso variabile



**PROSCIUTTO COTTO CLUB**

CODICE	PRODOTTO	PESO
0003392	Intero	variabile
0003534	A metà	variabile



**PROSCIUTTO COTTO SCELTO GRAN PREGIO**  
Cod. 0004124 | Conf. peso variabile



**PROSCIUTTO COTTO EMILIA ALTA QUALITÀ**  
Cod. 453 | Conf. peso variabile

# Salumi



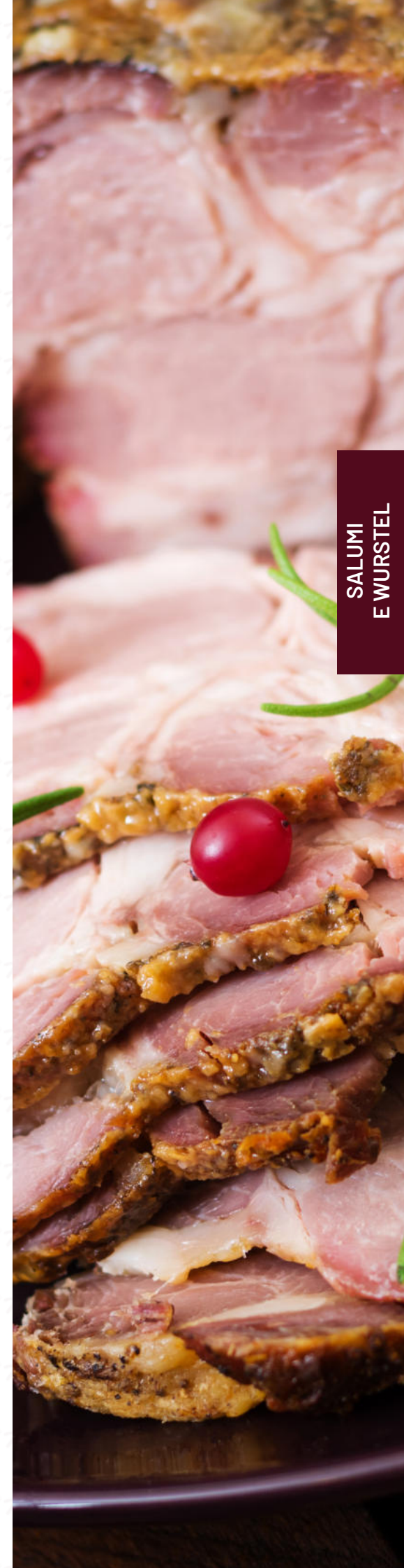
**SALAME DEGLI ESTENSI**  
Cod. 1311 | Conf. peso variabile



**SPIANATA CALABRA**  
Cod. 0002760 | Conf. peso variabile



**SALSICCIA DIAVOLA PICCANTE NAPOLI**  
Cod. 0010210 | Conf. peso variabile





# Salumi



**SPECK ALTE VETTE 1/2**  
Cod. 0002128 | Conf. peso variabile



CODICE	PRODOTTO	PESO
0004368	Intero	variabile
0003402	A metà	variabile



**MORTADELLA GRAN ROSA PISTACCHI 1/2**  
Cod. 1065 | Conf. da circa 10 Kg



**MORTADELLA GRAN ROSA AL PEPE**  
Cod. 1446 | Conf. peso variabile



**PROSCIUTTO CRUDO PARMA 22 MESI CAVAZZUTI**  
Cod. 0005742 | Conf. peso variabile



**PETTO DI TACCHINO DINDY ARROSTO**  
Cod. 0003514 | Conf. peso variabile

# Salumi e wurstel



**WURSTEL PRIMO FIORE POLLO E TACCHINO**  
Cod. 0002174 | Conf. da 250 g



CODICE	PESO
51	100 g
0009726	250 g



**PANCETTA COPPATA CASA MODENA**  
Cod. 0002768 | Conf. peso variabile

S.O.



**PANCETTA STUFATA DOPPIA**  
Cod. 0002240 | Conf. peso variabile







## ALIBEN SRL

Via Mareggia 26/c - 35028 Piove di Sacco (PD)

T. +39 049 9703 765

M. [marketing@aliben.it](mailto:marketing@aliben.it)

