

Pizzerie



 **Aliben** 50°
1972-2022

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



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.

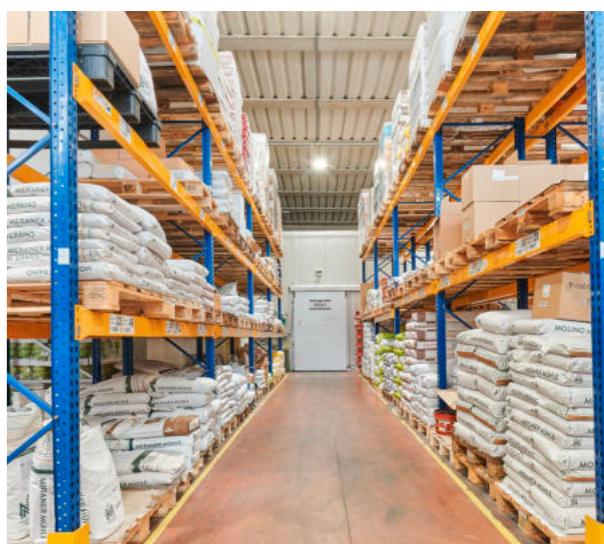
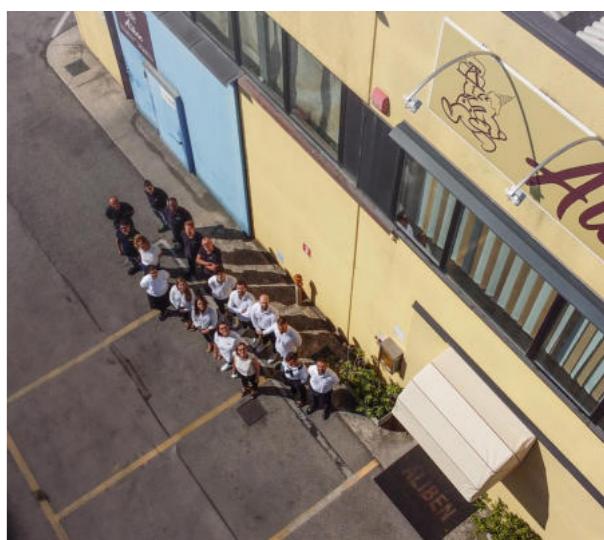
Il nostro sguardo è rivolto al futuro: amplieremo i territori serviti, raggiungeremo nuove province e mercati, perfezioneremo costantemente la qualità del nostro servizio. Affiniamo la selezione dei prodotti con cura, scegliendo solo articoli di eccellenza che possano fare davvero la differenza nel vostro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



RIEPEP

FARINA INTEGRALE RIEPER

Cod. 604 | Conf. da 25 Kg

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

FARINA GRANO TENERO

MANITOBA

Cod. 0006215 | Conf. da 25 Kg



MOLINI DEL PONTE

SEMOLATO DUE MACINE

Cod. 0006210 | Conf. da 25 Kg



MOLINI DEL PONTE

FARINA DI GRANO DURO

CASTELVETRANO

Cod. 0006211 | Conf. da 25 Kg



FARINA GRANO TENERO MOLINO MERANO

Molitoria
Umbra DAL 1939Molitoria
Umbra DAL 1939

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

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



**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



simaBio

**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'inornata.



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.



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	1Kg
0008830	Rialto Finum	1Kg
0009771	Vivant	1Kg
0010663	Athena	1Kg
0010709	Pegaso	1Kg
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.



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

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



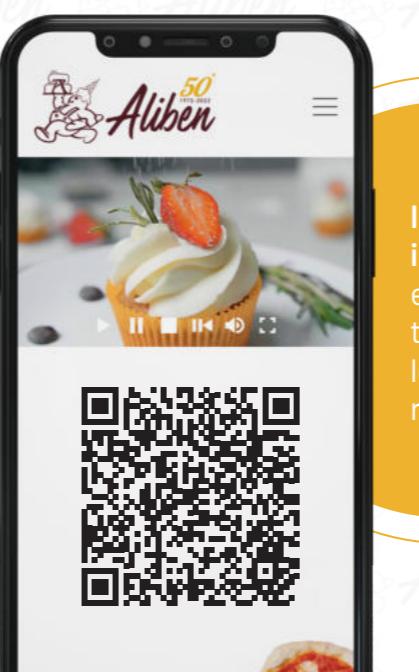
Scrocchiarella
diametro 25 cm



Scrocchiarella
Riso Venere
diametro 25 cm



Scrocchiarella
Riso Venere
55 x 25 cm



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

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

NOVITÀ

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



OLIO DI OLIVA ORFEO IN PET
Cod. 0003538 | Conf. da 5 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 EXTRA VERGINE ORFEO IN PET
Cod. 0007360 | Conf. da 5 L



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

Oli di oliva ed extravergine



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 DENOCIOGLATE
RIVIERA ORIGINE GRECA**
Cod. 0002829 | Conf. da 3 Kg



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



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



OLIVE VERDI DENOCIOGLATE
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 (conf. da 6 pezzi)	1,7 Kg (busta)
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



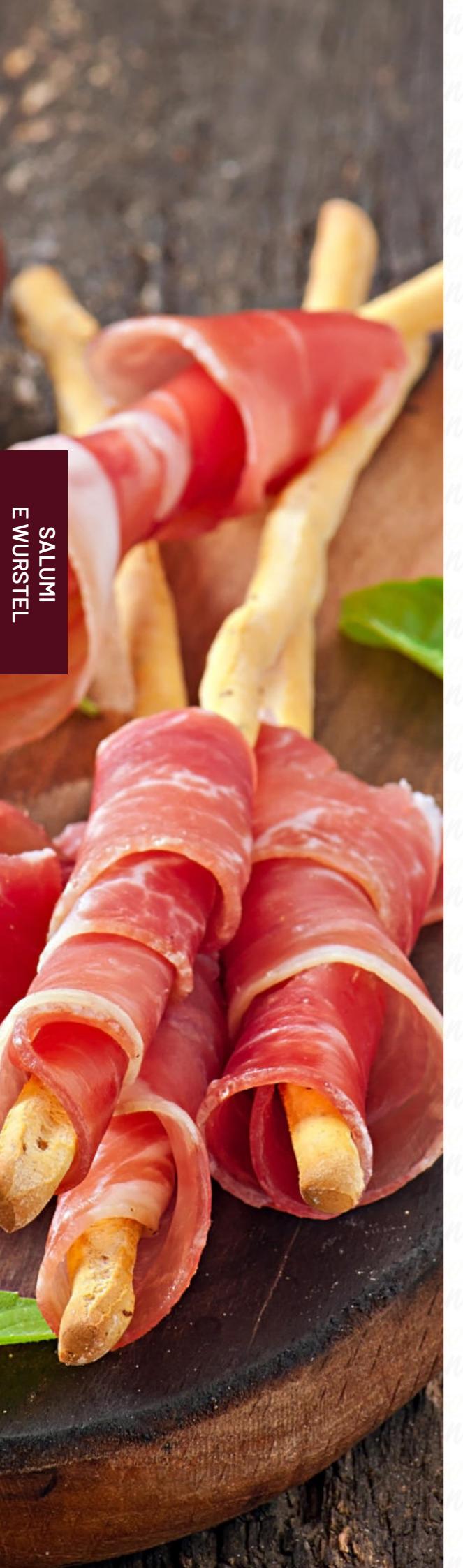
SPINACIO CUBELLO SURGELATO

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



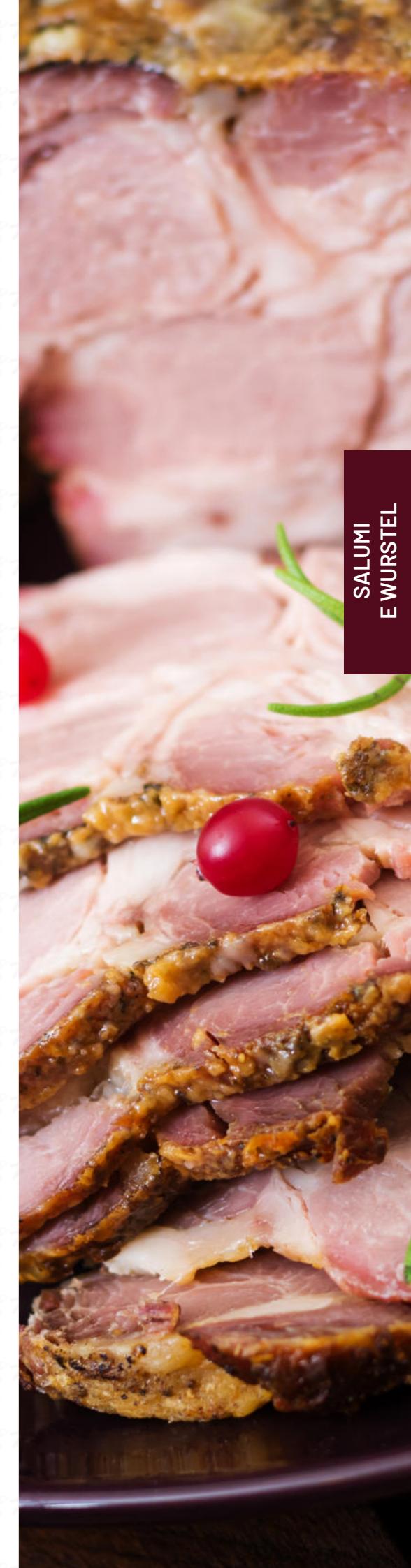
SPIANATA CALABRA

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



SPECK ALPE GRAN RESA

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



WURSTEL SENFTER SUINO

CODICE	PESO
51	100 g
0009726	250 g



PANCETTA COPPATA CASA MODENA

s.o.
Cod. 0002768 | Conf. peso variabile



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

