

Pizzeria



Indice

- 06** Farine di Molino Merano
- 07** Farine di Italmill
- 08** Scrocchiarella
- 11** Farine speciali
- 14** Lievito
- 16** Mozzarella, formaggio e pasta filante
- 18** Olio
- 19** Pomodoro
- 20** Condimento
- 23** Surgelato
- 24** Salume e wurstel

NOTA INFORMATIVA

Alcuni prodotti potrebbero essere disponibili solo su ordinazione con tempi di consegna variabili (in arrivo entro 7-10 giorni).



“

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 40 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.



LE MISCELE SPECIALI DI MOLINO MERANO

5 miscele, infinite ispirazioni. Ogni pizza, la tua firma.



AMALFI

Cod. 0010529 | Conf. da 10 Kg

Miscela di farina di **grano tenero tipo 1**, ottenuta da chicchi selezionati e macinati con cura. Ideale per realizzare pizza al padellino, pizza alla pala e pizze classiche, offrendo un tocco rustico e un sapore irresistibile.

ELBA

Cod. 0010532
Conf. da 10 Kg

Spolvero ai tre cereali dalla granulometria variegata che aumenta croccantezza, fragranza e doratura del cornicione. Meno polveroso della farina bianca, facilita l'infornata.



LIPARI

Cod. 0010887
Conf. da 10 Kg

Farina con **crusca fermentata** per impasti alveolati, crosta croccante, alto contenuto di fibre, maggiore valore nutrizionale, aromi unici, colore accattivante, migliore digeribilità e buona estensibilità negli impasti diretti.



TAORMINA

Cod. 0010530
Conf. da 10 Kg

Miscela di **farine di farro** ottenute da grani attentamente selezionati e macinati, perfetta per la preparazione di pizza classica, al padellino e pala super alveolate e croccanti.



NUMANA

Cod. 0010710
Conf. da 10 Kg

Miscela di farine composta da **grano tenero, soia e riso**. La sua eccezionale versatilità si presta alla produzione di una vasta gamma di prodotti, offrendo ampio spazio alla creatività del professionista.



LE FARINE DEL GUSTO

Miscela di qualità superiore
per ogni tempo di lievitazione



TIPO BLU

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)



TIPO ROSSA

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.



Ideale per
lievitazione
medio/lunghe
(18/24 ore)



TIPO VERDE

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.



Ideale per
lievitazione lunghe
(oltre 24/36 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**.

Come preparare la Scrocchiarella Frozen?

• PER CONDIMENTO A PRODOTTO COTTO:

 In forno a 290°  Scaldare la base per 3 min  Farcire a piacere  Ultimare cottura per 3 min

• **PER CONDIMENTO A CRUDO:**  In forno a 290°  3 min  Farcire a piacere



SCROCCHIARELLA CLASSICA (520 g)
Cod. 0005775
Conf. da 8 pezzi
Misure: 55 x 25 cm



SCROCCHIARELLA CLASSICA (440 g)
Cod. 0006219
Conf. da 8 pezzi
Misure: 30 x 40 cm



SCROCCHIARELLA INTEGRALE (520 g)
Cod. 0006671
Conf. da 8 pezzi
Misure: 55 x 25 cm



SCROCCHIARELLA SANDWICH (325 g)
Cod. 0008203
Conf. da 10 pezzi
Misure: 12 x 52 cm



SCROCCHIARELLA TONDA (210 g)
Cod. 0011540
Conf. da 22 pezzi
Misure: Ø 25 cm



SCROCCHIARELLA RISO VENERE (520 g)
Cod. 0006672
Conf. da 8 pezzi
Misure: 55 x 25 cm



SCROCCHIARELLA RUSTICA (520 g)
Cod. 0006755
Conf. da 8 pezzi
Misure: 55 x 25 cm

Lievito madre italiano

Ingredienti di alta qualità

80% di acqua nell'impasto

DAL NOSTRO MAGAZZINO

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



Inquadra il QRCode e scopri tutte le nostre ricette!



Pizza in pala classica

NOVITÀ

BASE DEL GUSTO

Prodotto da forno

Cod. 0011128 | Conf. da 12 pezzi

Misura: 28 x 18 cm

Peso al pezzo: 250 g



Qualità, praticità e convenienza in un'unica base. Una soluzione **versatile** per i pizzaioli che vogliono arricchire il menù con un prodotto *gustoso, facile da gestire* e capace di garantire un'ottima resa economica.

Lievito madre italiano

Ingredienti di alta qualità

80% di acqua nell'impasto

Come ottenere il massimo risultato?



Estrarre la base dal congelatore



Cospargere con un filo di olio extravergine d'oliva



Infornare a 250°



3 min*

*Prima di farcire, ultimare la cottura per altri 5-7 min a seconda della farcitura

Pensata per i professionisti, amata dai clienti

Grano tenero



RIEPER

FARINA INTEGRALE RIEPER

Cod. 604 | Conf. da 25 Kg



DENTI FARINE, NATURALMENTE

FARINA GRANO TENERO MANITOBA

Cod. 0006215 | Conf. da 25 Kg



FARINE DI GRANO TENERO DI MOLINO MERANO



Selezione dei migliori cereali



Analisi qualità



Farine testate in panificazione

CODICE	PRODOTTO	W - FORZA	P/L	PESO
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
0008199	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

FARINE SPECIALI

Grano duro Made in Italy



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



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



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



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

FARINE SPECIALI

FARINE SPECIALI

Altri cereali



**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



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



FARINA DI GRANO KHORASAN
Cod. 0003301 | Conf. da 25 Kg

FARINA INTEGRALE MADONITA
Cod. 0006852 | Conf. da 25 Kg



Lievito



LIEVITO LESAFFRE

Lievito Fala

Cod. 0001 | Conf. da 2,5 Kg

Lievito Distillerie Italiane

Cod. 01 | Conf. da 2,5 Kg

Lievito Dolomite

Cod. 1503 | Conf. da 2,5 Kg



LIEVITO ZEUS

Cod. 001 | Conf. da 2,5 Kg



LIEVITO SECCO

Cod. 0009429 | Conf. da 500 g



ENERPIZZA LIEVITO NATURALE

Cod. 0002628 | Conf. da 1 Kg



IL LIEVITO DI MOLINO MERANO

Soluzioni innovative per i professionisti dell'arte bianca.

MURANO

Cod. 0010754 | Conf. da 1 Kg

Lievito madre essiccato naturale per pizza, ideale per impasti diretti a temperatura ambiente o controllata. Migliora struttura, elasticità, alveolatura, volume in cottura, fragranza, aroma, digeribilità e shelf-life di pizze, pinse e focacce.



FINUM

Cod. 0008830 | Conf. da 1 Kg

Lievito madre essiccato versatile per panificazione dolce e salata. Migliora **stabilità, elasticità, lavorabilità, sviluppo, volume, crosta croccante, mollica morbida, aroma, gusto, digeribilità, valori nutrizionali e shelf-life.**



VIVANT

Cod. 0009771 | Conf. da 1 Kg

Spolvero ai tre cereali dalla granulometria variegata che **aumenta croccantezza, fragranza e doratura del cornicione.** Meno polveroso della farina bianca, facilita l'infornata.



ATENA

Cod. 0010663 | Conf. da 1 Kg

Lievito madre essiccato con **crusca fermentata di grano duro**, ideale per pane e prodotti da forno a base di semola. Garantisce freschezza e fragranza durature, crosta estremamente croccante e sapore intenso.



PEGASO

Cod. 0010709 | Conf. da 1 Kg

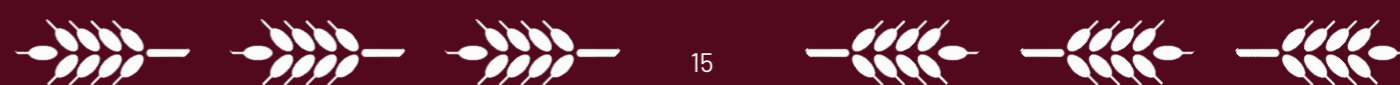
Lievito madre essiccato con **crusca fermentata di grano tenero**, ideale per pane e prodotti da forno. Dona identità, struttura, crosta estremamente croccante e sapore intenso, lavorando in sinergia con ogni tipo di cereale.



FORTIS

Cod. 0010182 | Conf. da 15 Kg

Lievito madre essiccato della linea Eden, **ideale per lievitazioni dirette con lievito di birra.** Supporta la fermentazione, migliora stabilità, velocità di lavorazione, alveolatura, aroma, digeribilità, crosta brunita e shelf-life, permettendo di evitare miglioratori.



Mozzarella



MOZZARELLA CUBETTI CAMMINO D'ORO
Fior di latte
Cod. 0002127 | Conf. da 2,5 Kg



FILATELLA ALLA MOZZARELLA A CUBETTI SFILETTATA
Cod. 0009643 | Conf. da 2 Kg



MOZZARELLA CAMMINO D'ORO Fiori di latte
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



MOZZARELLA DI BUFALA
Cod. 0011525 | Conf. da 2 x 125 g

Formaggio e pasta filante



PREPARATO ALIMENTARE ANTONY
Cod. 0009264 | Conf. da 2 Kg



EDAMER BLU 40% DANUBIA
Cod. 892 | Conf. peso variabile



FORMAGGIO BRIE FRANCESE
Cod. 0011520 | Conf. da 1,2 Kg



FORMAGGIO PHILADELPHIA
Cod. 0011523 | Conf. da 1,65 Kg



FORMAGGIO GORGONZOLA
Cod. 0011521 | Conf. da 1,6 Kg



FORMAGGIO GRANA PADANO
Cod. 0002998 | Conf. peso variabile



SCAMORZA AFFUMICATA
Cod. 0011582 | Conf. peso variabile

MOZZARELLA, FORMAGGIO E PASTA FILANTE

MOZZARELLA, FORMAGGIO E PASTA FILANTE

Olio



OLIO BI - FRIT DI PALMA BIFRAZIONATO
Olio per friggere
Cod. 0009737 | Conf. da 25 L



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



OLIO FRIGOLOSO
Olio per friggere
Cod. 0011133 | Conf. da 10 L



OLIO GIRASOLE ALTOLEICO IN PET
Olio per friggere
Cod. 0004550 | Conf. da 10 L



OLIO DI SEMI DI GIRASOLE IN PET
Olio per friggere
Cod. 178 | Conf. da 10 L



OLIO DI SEMI ARACHIDE IN PET
Olio per friggere
Cod. 138 | Conf. da 10 L



OLIO DI SEMI VARI
Olio per friggere
Cod. 276 | Conf. da 12 pezzi x 1 L



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



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



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



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

Pomodoro



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



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



POLPA ARDITA SUPER PIZZA
Formato piccolo
Cod. 223 | Conf. da 2,5 Kg
Formato Grande
Cod. 1114 | Conf. da 4,05 Kg
Formato bag box
Cod. 0002727 | Conf. da 2 x 5 Kg



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



FIOR DI PASSATA
Cod. 362 | Conf. da 2,5 Kg



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

POLPA

PASSATA

PELATI

Condimento



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



OLIVE NERE DENOCCIOLATE RIVIERA
Origine greca
 Cod. 0002829 | Conf. da 3 Kg



OLIVE VERDI DENOCCIOLATE LARGHE
Origine greca
 Cod. 0009926 | Conf. da 4 Kg



OLIVE VERDI DENOCCIOLATE
Origine spagnola
 Cod. 221 | Conf. da 4 Kg



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



FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO
 Cod. 0008913 | Conf. latta da 335 g



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



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



TONNO OLIO DI OLIVA
 Cod. 0010656 | Conf. da 1630 g
Peso sgocciolato: 1350 g

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



Le creme e salse Demetra sono realizzate con **ingredienti freschi selezionati** e pensate per portare in laboratorio **gusto, qualità e praticità**. Ideali per *farcire, condire o arricchire le preparazioni*, offrono **soluzioni versatili e pronte all'uso** a base di verdure, funghi, formaggi e tartufo.





Produzioni Alimentari Veronesi

Pralver si distingue per **attenzione ai dettagli**, passione per i **prodotti di alta qualità** e uso di **materie prime selezionate**, come funghi freschi importati dalla **Polonia** e verdure di prima scelta. Le soluzioni di imballaggio mantengono freschezza e praticità, **riducendo gli sprechi e ottimizzando il lavoro quotidiano**.

Prodotti **pronti all'uso**, ideali per **ottimizzare i tempi** e arricchire buffet vegetariani e vegani, pizze, aperitivi, contorni per carne e pesce. **Perfetti serviti caldi**, sono **consigliati** anche con capperi, mozzarella, pomodoro e origano, carne macinata, salsiccia, uova, formaggio grattugiato, pane grattato o mantecati nel risotto.



CODICE	PRODOTTO	PESO
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
0011604	Tris di verdure grigliate	1,1 Kg

Surgelato



MELANZANE GRIGLIATE
Cod. 0003220 | Conf. da 1 Kg



ZUCCHINE GRIGLIATE
Cod. 0003222 | Conf. da 1 Kg



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



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

NOVA FUNGHI

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



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

SURGELATO

Salume



PROSCIUTTO COTTO SAPOROSO
Cod. 0007307 | Conf. peso variabile



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



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



PROSCIUTTO COTTO CLUB
Intero
Cod. 0003392 | Conf. peso variabile
A metà
Cod. 0003534 | Conf. peso variabile

Salume



SALAME DEGLI ESTENSI
Cod. 1311 | Conf. peso variabile



SPIANATA CALABRA
Cod. 0002760 | Conf. peso variabile



SALSICCIA DIAVOLA PICCANTE
Stagionata 3 mesi
Cod. 0010210 | Conf. peso variabile



Salume



SPECK ALTE VETTE

A metà

Cod. 0002128 | Conf. peso variabile



SPECK ALPE GRAN RESA

Intero

Cod. 0004368 | Conf. peso variabile

A metà

Cod. 0003402 | Conf. peso variabile



WURSTEL PRIMO FIORE POLLO E TACCHINO

Cod. 0002174 | Conf. da 250 g



WURSTEL SUINO

Cod. 51 | Conf. da 100 g

Cod. 0009726 | Conf. da 250 g



PROSCIUTTO CRUDO PARMA 22 MESI

Intero

Cod. 0005742 | Conf. peso variabile



MORTADELLA GRAN ROSA AL PEPE

Cod. 1446 | Conf. peso variabile



PANCETTA COPPATA

Cod. 0002768 | Conf. peso variabile



PANCETTA STUFATA DOPPIA

Cod. 0002240 | Conf. peso variabile



PETTO DI TACCHINO ARROSTO

Cod. 0003514 | Conf. peso variabile





ALIBEN SRL

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

T. +39 049 9703 765

M. marketing@aliben.it

