



Monda Pizza

DISTRIBUZIONE PRODOTTI DI QUALITA' PER PIZZERIE



LATTICINI



FARINE



POMODORI



BARATTOLAME



SALUMI



VARIE

Mondo Pizza è il **fedele alleato di pizzaioli italiani e internazionali.** L'amore e la grande passione che guida la nostra squadra verso una **ricerca sempre aggiornata dei prodotti e il mantenimento di alti standard qualitativi,** ci hanno portato oggi ad essere una delle componenti fondamentali delle principali pizzerie sul territorio.

Vendiamo e distribuiamo prodotti di qualità con puntualità e serietà.

Ottenere la fedeltà del cliente attraverso la qualità del prodotto e del servizio. **Vogliamo essere un esempio di successo.**



LATTICINI



MOZZARELLA CUBETTATA

COD. 171

PESO: vaschetta
termosaldata 3 kg



Mondo Pizza snc
Via L. Lorenzini, 10
00198 ROMA (RM)
MOZZARELLA PER PIZZA CUBETTATA 4X4
3.981225

Formaggio fresco a pasta filata.
INGREDIENTI: LATTE, sale, caglio, fermenti lattici. 3 Kg e
Confezionato in atmosfera protettiva
da conservare nel frigorifero.



JULIENNE

COD. 171A/171B

PESO: vaschetta
termosaldata 2,5 kg

vaschetta
termosaldata 3 kg



171A
(julienne classica)



171B
(julienne pastello)



FIOR DI LATTE

COD. 202

PESO: vaschetta
termosaldata da 4kg

PEZZATURA: palla da 500g



**MOZZARELLA
DI BUFALA**

COD. 213

PESO: 20gr / 125gr / 250gr

PACKAGING: 3,5kg pacco





PROVOLONCINO

COD. 311

PESO: 2 kg



PROVOLA AFFUMICATA
A BAGNO

COD. 203

PESO: 500gr





BURRATA

COD. 117

PESO: 250g / 1 kg

PACKAGING:
vaschetta termosaldata



STRACCIATELLA

COD. 116

PESO: 250g / 1kg

PACKAGING:
vaschetta termosaldata





RICOTTA

COD. R

PESO: 350g



TRECCIA DI
BUFALA

COD. 213A

PESO: da 1,5kg a 8kg





FARINE



"00" RINFORZATA

COD. 25R

DESCRIZIONE: ideale per impasti che richiedono tempi di riposo lunghi e lievitazioni prolungate in celle di frigo. Il glutine, con un equilibrato rapporto di estensibilità, forza ed elasticità è ideale per la lavorazione in pizzeria, pasticceria e in cucina dagli chef.

PESO: 25 kg



"00" PIZZERIA

COD. 25P

DESCRIZIONE: il glutine elastico e l'amido soffice favoriscono la formazione d'impasti con ottima idratazione, leggeri, a lievitazione perfetta, soddisfacendo le esigenze dei migliori maestri pizzaiuoli. Ideale per la classica pizza napoletana.

PESO: 25 kg



"0" SPECIAL

COD. 25V

DESCRIZIONE: ideale sia per lavorazioni miste che a lievito naturale. Consigliata ai fornai per ottenere pane casareccio saporito e profumato. Grazie alle sue caratteristiche proteiche è ottima per taralli, biscotti e cialde per conì.

PESO: 25 kg





"0" A.G. MANITOBA

COD. 25AG

DESCRIZIONE: dotta dai migliori grani di forza con alto valore proteico. La qualità del glutine conferisce agli impasti elasticità ed estensibilità, con eccellenti risultati in pasticceria e prodotti lievitati.

PESO: 25 kg / 5kg / 1 kg



"00" SUPER

COD. 25S

DESCRIZIONE: ottenuta da miscele di grani di media forza e molta elasticità. Versatile ed equilibrata, consigliata per impasti con medi tempi di lievitazione.

PESO: 25 kg



"00" EXTRA

COD. 25EX

DESCRIZIONE: farina prodotta a bassa estrazione senza danneggiamento delle proteine. Consigliata per impasti con tempi brevi di lievitazione. Ottima per un pane leggero con mollica morbida e bianca.

PESO: 25 kg





RICCA

COD. 25RC

DESCRIZIONE: funzionale e flessibile in pasticceria, pizzeria come per la panificazione artigianale. L'alta capacità di idratazione e di mantenere l'umidità dell'acqua conferisce sofficità ed elasticità agli impasti, ricca di gusto e nutrienti essenziali.

PESO: 25 kg



TIPO 1

COD. 25T1

DESCRIZIONE: la Tipo 1 nasce dall'esperienza dei Mugnai del Mulino Caputo: è una farina che conserva l'autenticità e la tradizione del sapore di una volta. Prodotta con una selezione della migliore varietà di grani ed arricchita con germe di grano è funzionale ad impasti a lunga lievitazione ed anche come farina da taglio per pane, pizza, dolci.

PESO: 25 kg



TIPO1 (MACINA A PIETRA)

COD. 25T1

DESCRIZIONE: per prodotti con più sali minerali, fibre, vitamine e germe di grano. Ottima per prodotti ben alveolati anche croccanti. Aroma di grano.

PESO: 25 kg





INTEGRALE

COD. 25I

DESCRIZIONE: prodotta con metodo tradizionale, dalla macinazione integrale del chicco di grano. Ricca di germe e fibra, assicura un profumo genuino dopo la cottura.

PESO: 25 kg



SEMOLA RIMACINATA

COD. SR

DESCRIZIONE: colore Giallo Ambra, granulometria calibrata ed elasticità del glutine la rendono ideale per pastifici artigianali, pasta fresca, pane di grano duro di Altamura e per lo spolvero sul bancone del pizzaiolo.

PESO: 25 kg / 5kg / 1kg



CLASSICA

COD. SR

DESCRIZIONE: farina con granulometria calibrata, per una facile idratazione, ottima lavorabilità. Per impasti soffici che, conservano leggerezza e sapore dopo la cottura.

PESO: 5kg / 1kg





CUOCO

COD. 1CC

DESCRIZIONE: il Glutine elastico e l'amido soffice favoriscono la formazione di impasti con ottima idratazione, leggeri, a lievitazione perfetta, soddisfacendo le esigenze dei migliori maestri pizzaiuoli. Ideale per la classica pizza napoletana.

PESO: 5kg / 1kg



PREPARATO AI 5 CEREALI OMEGA 3

COD. TOP3

DESCRIZIONE: Top3 è un mix di 5 cereali ricco di vitamine, fibre e omega 3. Questa farina di grano tenero con semola rimacinata di grano duro, farina di lino, pasta acida, amido, farina d'avena, farina di farro, farina di riso, germe di grano, kamut, tritello tostato, soddisfa le richieste della clientela più esigente delle pizzerie e dei panifici.

PESO: 10 kg



FIOREGLUT

COD. 25SG

DESCRIZIONE: farina con granulometria calibrata, per una facile idratazione, ottima lavorabilità. Per impasti soffici che conservano leggerezza e sapore dopo la cottura. La miscela di amidi è perfettamente bilanciata per preparazioni senza glutine.

PESO: 5 kg / 1kg





CUOR DI CEREALI

COD. 25CR

DESCRIZIONE: Cuor di cereali è un'accurata selezione di cereali e semi (girasole, segale, lino, orzo, sesamo e frumento) da miscelare – secondo un dosaggio ideale che va dal 10% al 20% -con la vostra farina Caputo preferita.

PESO: 1 kg



CRISCITO

COD. C

DESCRIZIONE: il lievito naturale, chiamato anche Criscito, lievito madre, è un impasto di farina e acqua acidificato da un complesso di lieviti e batteri lattici in grado di avviare la fermentazione degli impasti. Con questo prodotto puoi finalmente ottenere prodotti da forno a lievitazione naturale con estrema facilità

PESO: 1 kg



LIEVITO SECCO ISTANTANEO

COD. 401

PESO: 1 kg





POMODORI



POMODORI PELATI

COD. 03

CONFEZIONE: BARATTOLO

IMBALLO: 6X3000g

DESCRIZIONE: rosse gemme ricche di sole, spogliate dalle bucce con il tradizionale processo di scottatura in acqua bollente e immerse nel loro succo, riempiono l'aria di profumo ogni volta che si apre un barattolo di Pomodori Pelati La Torrente. Prodotti con pomodori italiani lunghi carnosì e poco acquosi, sono pronti a tuffarsi in ogni ricetta portando il sapore dell'estate in ogni stagione.

PESO: 3 kg



POMODORI PELATI LA CASARECCIA

COD. 04

CONFEZIONE: BARATTOLO

IMBALLO: 6X3000g

DESCRIZIONE: i Pomodori Pelati La Casareccia sono l'ingrediente ideale alla base di numerose ricette italiane, tra cui la classica pizza napoletana. Il processo di pelatura di ogni singolo pomodoro è all'avanguardia, realizzato in maniera naturale, per salvaguardare inalterate la freschezza, la bontà e le proprietà nutritive del prodotto finale, pronto per essere servito sulle tavole di chi ama mangiare bene.

PESO: 3 kg





POMOPIZZA

COD. PF018

CONFEZIONE: BARATTOLO

IMBALLO: 3X4100g

DESCRIZIONE: la praticità della polpa di pomodoro italiano, già tagliata e pronta per essere cucinata, semplifica la vita di chi lavora ai fornelli. Dolce e compatta, in ogni confezione c'è sola polpa natura di primissima qualità. Che sia saltata in padella, usata come base per la pizza, la Polpa di Pomodoro a Cubetti La Torrente, aiuta chi ha le mani in pasta.

PESO: 4,1 kg



POMODORINI

COD. PF045

CONFEZIONE: BARATTOLO

IMBALLO: 6X3000g

DESCRIZIONE: Tesori di sole nascosti in piccoli scrigni rossi, i Pomodorini La Torrente, svelano i loro segreti ai gastronomi che vanno a caccia di sapori dolci e raffinati. Raccolti sulle colline meridionali e confezionati integri in delizioso succo di pomodoro, con poca acqua e polpa compatta, i Pomodorini La Torrente sono pronti a infiammare ogni ricetta

PESO: 3 kg





POMODORINI GIALLI

COD. PF049

CONFEZIONE: BARATTOLO



FILETTI DI POMODORINI GIALLI

COD. PF050

CONFEZIONE: BARATTOLO



POMODORI PELATI BIO

COD. PFBIO10

CONFEZIONE: BARATTOLO

IMBALLO: 6X2550g

DESCRIZIONE: I Pelati PomoBio provengono esclusivamente da coltivazioni biologiche del Sud Italia, dove si seguono i ritmi della natura ed è bandito qualsiasi uso di sostanze chimiche e pesticidi. Ma questo non basta per diventare un prodotto biologico La Torrente: i pomodori vengono selezionati con cura e poi lavorati da freschi, per conservarne intatta la naturalità ed esaltarne l'inconfondibile sapore.

PESO: 2,5 kg





CONDIMENTI



**CARCIOFI A FETTE
AL NATURALE**

COD. CF

CONFEZIONE:
barattolo

IMBALLO: 6X3000g



**CARCIOFI SPICCHI
IN OLIO**

COD. CS

CONFEZIONE:
barattolo

IMBALLO: 6X2200g





**OLIVE NERE
TIPO "GAETA"**

COD. ONG

PESO: 1kg / 5kg

PACKAGING: SECCHIO



**OLIVE NERE
DENOCCIOLATE**

COD. OND

**CONFEZIONE:
barattolo**

IMBALLO: 3X4000g





FRIARELLI

COD. 19

CONFEZIONE:
barattolo

IMBALLO: 6X1000g



**FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI**

COD. P

CONFEZIONE:
barattolo

IMBALLO: 6X800g



**FUNGHI CHAMPIGNON
AFFETTATI**

COD. 15

PESO: 2kg





SALUMI



**SALAME PICCANTE
(SPIANATA)**

COD. 1111

PESO: 2,5kg



**SALAME PICCANTE
(BASTONE)**

COD. 111

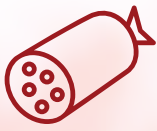
PESO: 0,75kg



NDUJA CALABRESE

COD. 225





SALAME NAPOLI

COD. 1112



PASTA DI SALSICCE

COD. 222

PESO: 1kg



SPECK

COD. S



WUERSTEL

COD. WW

**PESO: scatola da
3,75kg (15 pezzi)**





**PROSCIUTTO COTTO
CLUB**

COD. 333



**PROSCIUTTO COTTO
SAPOROSO**

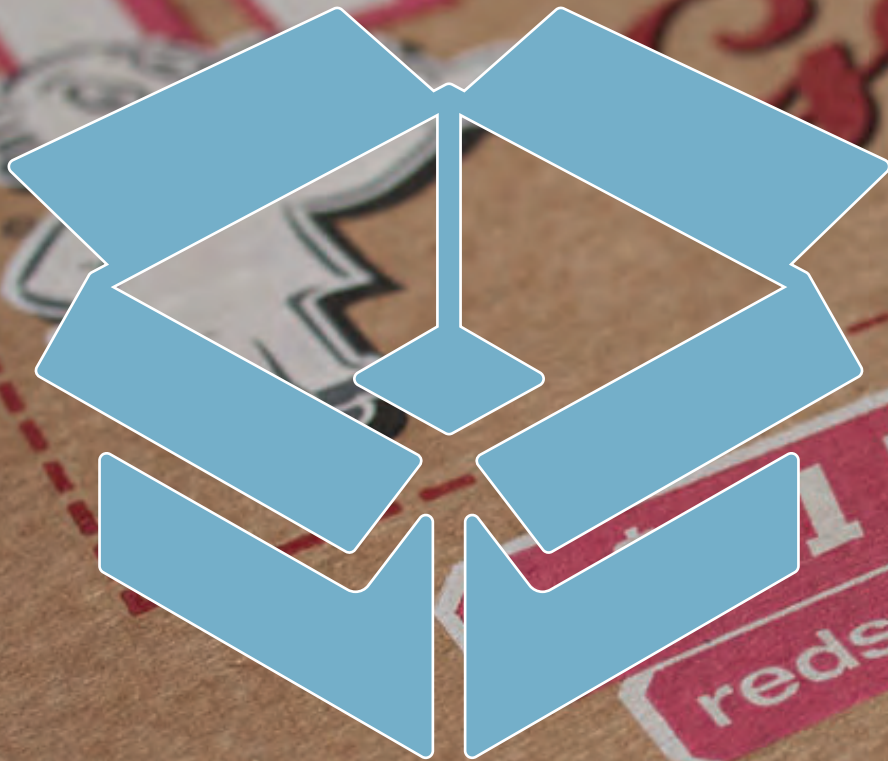
COD. 333/b



**PROSCIUTTO CRUDO
DISSASSATO**

COD. PSCD





VARIE

...TICKET
reds.Com /

EST. 1954
LaRosa's
FAMILY PIZZERIA



CUBIPIZZA 33X33

COD. C33



PORTAPIZZA 33X33

COD. P33





Sede Legale: Fraz. Loreto 93, 06024 Gubbio (Pg)
Sede Operativa: Via A. Manna 97/b, S. Andrea delle Fratte, 06132 (Pg)

Tel. 329 41 36 988 - 336 63 45 13

info@mondopizzagubbio.com - www.mondopizzaperugia.com