

landucci
SINCE 1925



We take pasta to heart

Since 1925 we have taken pasta to heart and we have made our contribution to global development and sustainability

learn more about our commitment at landucci.it

IN QUESTO NUMERO:

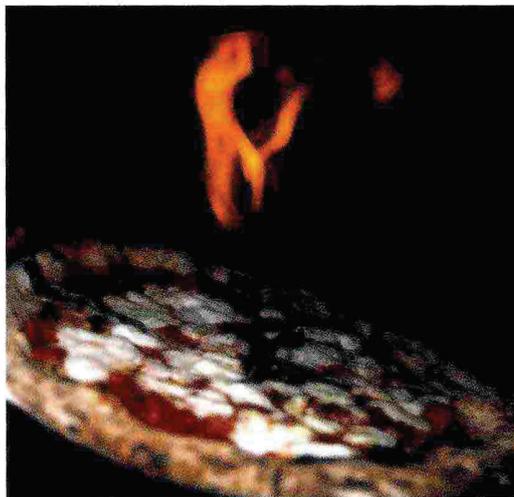
Panificazione:
a Sigep nuove occasioni di business

La tecnologia di misurazione online
per separare l'amido dalla crusca

MOLINI D'ITALIA
Mensile
Edizioni Avenue Media

dicembre 2017

'A PIZZA, LA PRIMA PIZZA CRIOGENIZZATA



Nasce la prima pizza artigianale napoletana criogenizzata: 'A Pizza. Il progetto - di due imprenditori partenopei, Maurizio Ramirez e Guido Freda - è coperto da brevetto del ministero dello Sviluppo economico, che ne ha riconosciuto l'invenzione industriale per il «metodo di produzione e per la conservazione».

La tecnologia di refrigerazione è di ultima generazione e consente l'abbattimento del prodotto da 90 °C gradi a meno di 20 in soli 10 minuti, salvaguardandone gusto e proprietà nutritive. 'A Pizza è un'alternativa alla pizza home delivered e a quella surgelata. Si ordina online ed è disponibile anche senza glutine.

FATTI DI PUGLIA

"PUGLIA, COME MANGI": CASILLO TRA I PROTAGONISTI A FICO

Un momento di Fico nella valle, la Falcione, addece. Un momento di Puglia in Molini d'Italia e in questo numero della rivista. Un momento di Puglia in Molini d'Italia e in questo numero della rivista. Un momento di Puglia in Molini d'Italia e in questo numero della rivista.



ITALMOPA E MOLINI D'ITALIA CORRONO... SUL WEB

È un'occasione in più per il nostro sito web di settore. Un'occasione in più per il nostro sito web di settore. Un'occasione in più per il nostro sito web di settore.

ITALMOPA - Associazione Industriali Molini d'Italia



'A PIZZA, LA PRIMA PIZZA CRIOGENIZZATA



Nasce la prima pizza artigianale napoletana criogenizzata. Il progetto è coperto da brevetto del ministero dello Sviluppo economico, che ne ha riconosciuto l'invenzione industriale per il «metodo di produzione e per la conservazione».