

КАТАЛОГ ИТАЛЬЯНСКОЙ МУКИ МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА

2025



ООО "Золотой Грошик Фудэкспресс"
ул.Оптиков, д 4, кор. 3, офис 314, 197374, Санкт-Петербург
+7 (812) 322-97-97 | info@zolotoygroshik.ru | www.zolotoygroshik.ru
Все цены являются справочными.



КАТАЛОГ ИТАЛЬЯНСКОЙ МУКИ МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА

2025

| | |
|---|---|
| 01. Мука для пиццы "Классика 00-Е Роуз" | 3 |
| 02. Мука для пиццы "Ла Наполетана-00" | 4 |
| 03. Мука для свежей пасты "La Triplozero-000" | 5 |
| 04. Мука твердых сортов (semola extra) S2 | 6 |
| 05. Мука для панеттоне "Panettone-00" | 7 |

ООО "Золотой Грошик Фудэкспресс". Прайс-лист от 07.02.2025

| № | Код товара | Наименование товара | Страна происхождения | Ед. | Цена с НДС, руб. |
|---------------------------------------|------------|--|----------------------|------|------------------|
| 010.1 Мука для пиццы | | | | | |
| 1 | 63555 | Мука для пиццы, МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА, Классика 00-Е Роуз, мешок 25кг | Италия | меш. | 3990,00 |
| 2 | 63557 | Мука для пиццы, МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА, Ла Наполетана-00, мешок 25кг | Италия | меш. | 4100,00 |
| 010.2 Мука специальная | | | | | |
| 4 | 65004 | Мука для свежей пасты, МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА, Ла Трипозеро-000, мешок 5кг | Италия | меш. | 1150,00 |
| 6 | 63560 | Мука твердых сортов крупная S2, МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА, Семола экстра, мешок 5кг | Италия | меш. | 1380,00 |
| 010.3 Мука для хлеба и выпечки | | | | | |
| 8 | 10310 | Мука для панеттоне, МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА, Панеттоне-00, мешок 5кг | Италия | меш. | 1250,00 |

ООО "Золотой Грошик Фудэкспресс"
ул.Оптиков, д 4, кор. 3, офис 314, 197374, Санкт-Петербург
+7 (812) 322-97-97 | info@zolotoygroshik.ru | www.zolotoygroshik.ru
Все цены являются справочными.



Мука для пиццы "Классика 00-Е Роуз" МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА



Мешок 25 кг

Срок годности: 19-07-2025

Цена 3990 руб.

Код 63555

Мука легка в работе благодаря тщательному отбору и смеси высококачественных сортов мягкой пшеницы. Зерна промывают умягченной водой, сушат и бережно промалывают, следуя лучшим итальянским мукомольным традициям прошлого, но и ориентируясь на будущее, благодаря использованию инновационных технологий. Мука хорошо сбалансирована, идеально подходит как для пиццы так и для выпечки. Соблюдение рецепта гарантирует получение отличной, хорошо развитой пиццы с мягким бортиком.

Рекомендованный рецепт:

Ингредиенты:

- 1 кг муки "Классика 00-Е Роуз "
- 520 мл воды
- 30 г оливкового масла
- 25 г соли
- 3 г свежих дрожжей.

Изготовление:

- Замешивайте тесто в течение 15-16 минут
- Дайте тесту отдохнуть 30-40 минут
- Сформируйте из теста шарики нужного веса
- **Оставьте тесто подняться на 5-7 часов при комнатной температуре (18 °C)**
- Храните подготовленные шарики поднявшегося теста в холодильнике (до 48 часов при температуре 4 °C)
- Извлеките из холодильника за 1 час перед использованием.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на 100 г)

| | |
|-------------------------|----------|
| Энергетическая ценность | 352 ккал |
| Белки | 12,0 г |
| Углеводы | 73,0 г |
| Жиры | 0,9 г |
| Клетчатка | 2,2 г |
| Соль | 0,002 г |

ХИМИКО-ФИЗИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Влажность, % | 15,5 |
| Зольность | < 0,55 / "00" |
| Число падения, секунды (FN) | 300 |
| Клейковина, % | 30 |
| Сила (W) | 250 |
| Эластичность (P/L) | 0,55 |
| Абсорбция (14% влажности) | 54 |
| Стабильность теста, минуты | > 6 |

ООО "Золотой Грошник Фудэкспресс"
ул.Оптиков, д 4, кор. 3, офис 314, 197374, Санкт-Петербург
+7 (812) 322-97-97 | info@zolotoygroshik.ru | www.zolotoygroshik.ru
Все цены являются справочными.



Мука для пиццы "Ла Наполетана-00" МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА



Мешок 25 кг

Срок годности: 18-07-2025

Цена 4100 руб.

Код 63557

Используя весь свой опыт и страсть "МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА" представляет муку "Ла Наполетана-00". Мука идеальной чистоты "00" из мягких сортов пшеницы для приготовления отличной неаполитанской пиццы, с особенно мягким и воздушным бортиком, вкусной и ароматной. Мука разработана специалистами "МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА" вместе с лучшими неаполитанскими пицца-шефами. И была официально одобрена и сертифицирована национальной ассоциацией «Настоящая Неаполитанская Пицца» (Associazione Verace Pizza Napoletana, AVPN).

Рекомендованный рецепт традиционной неаполитанской пиццы:

Ингредиенты:

- 1 л воды
- 1,7 - 1,8 кг муки "Ла Наполетана-00"
- 50 г мелкой морской соли
- 1 - 2 г свежих дрожжей (количество зависит от температуры)

Изготовление:

- Налейте воду в замесочную машину и растворите в ней соль. (обратите внимание: очень важно начинать замес теста с воды!)
- Добавьте примерно 1,3 кг муки смешанной с дрожжами.
- Месите тесто 4 - 5 минут до полного поглощения мукой воды, после добавьте оставшуюся часть муки (0,4 - 0,5 кг) чтобы достичь желаемой текстуры теста. Общее время замеса теста должно составить 20 минут.
- Дайте тесту отдохнуть 30 минут.
- Сформируйте шарики по 250 г каждый.
- Оставьте тесто подняться на 10 - 12 часов при комнатной температуре (+25 °C).

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на 100 г)

| | |
|-------------------------|----------|
| Энергетическая ценность | 343 ккал |
| Белки | 12,0 г |
| Углеводы | 73,0 г |
| Жиры | 0,8 г |
| Клетчатка | 3,0 г |
| Соль | 0,002 г |

ХИМИКО-ФИЗИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Влажность, % | 15,5 |
| Зольность | < 0,55 / "00" |
| Число падения, секунды (FN) | > 300 |
| Клейковина, % | 33 |
| Сила (W) | 310±10 |
| Эластичность (P/L) | 0,7 |
| Абсорбция (14% влажности) | 58±1,5 |
| Стабильность теста, минуты | > 9 |

ООО "Золотой Грошник Фудэкспресс"
ул.Оптиков, д 4, кор. 3, офис 314, 197374, Санкт-Петербург
+7 (812) 322-97-97 | info@zolotoygroshik.ru | www.zolotoygroshik.ru
Все цены являются справочными.



Мука для свежей пасты "La Triplozero-000" МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА



Мешок 5 кг

Срок годности: 16-07-2025

Цена 1150 руб.

Код 65004

Специальная мука из мягких сортов пшеницы. Мука особо чистая с показателем зольности менее 0,3%. Идеальна для приготовления свежей яичной пасты и пасты с наполнителем (тортеллини, равиоли и тд). Тесто получается эластичным, с оптимальной способностью удержать влагу, что обеспечивает идеальное схватывание теста, сохранение формы и стойкость к развариванию.

Снежно-белая мука увеличивает цветовую насыщенность теста при добавление яичных желтков, свекольного сока или чернил каракатицы. Готовые изделия не теряют цвет и не выделяют влагу, оставаясь в неизменном состоянии до 3-х дней в холодильнике.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на 100 г)

| | |
|-------------------------|----------|
| Энергетическая ценность | 348 ккал |
| Белки | 11,0 г |
| Углеводы | 74,0 г |
| Жиры | 0,9 г |
| Клетчатка | 3,0 г |
| Соль | 0,002 г |

ХИМИКО-ФИЗИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| | |
|--------------|-------------|
| Влажность, % | 15,5 |
| Зольность | 0,3 / "000" |

ООО "Золотой Грошик Фудэкспресс"
ул.Оптиков, д 4, кор. 3, офис 314, 197374, Санкт-Петербург
+7 (812) 322-97-97 | info@zolotoygroshik.ru | www.zolotoygroshik.ru
Все цены являются справочными.



Мука твердых сортов (semola extra) S2 МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА



Мешок 5 кг

Цена 1380 руб.

Код 63560

Экстра желтая мука из отборных зерен твердых сортов пшеницы первого помола. Используйте в смеси или соло для приготовления свежей пасты, пиццы, хлеба или ньекки по римски.

Муку хранить в сухом, прохладном и хорошо проветриваемом месте при относительной влажности не более 70% и максимальной температурой не более (25 °С). Срок хранения 6 месяцев от даты производства.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на 100 г)

| | |
|-------------------------|----------|
| Энергетическая ценность | 345 ккал |
| Белки | 10,4 г |
| Углеводы | 72,4 г |
| Жиры | 1,0 г |
| Клетчатка | 2,2 г |
| Соль | 0,025 г |

ХИМИКО-ФИЗИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| | |
|--|-----------------|
| Влажность, % | < 15,5 |
| Зольность | 0,67 |
| Клейковина, % | 31 |
| Показатель цвета (+b Желтый индекс) | >28 экстра |

ООО "Золотой Грошник Фудэкспресс"
ул.Оптиков, д 4, кор. 3, офис 314, 197374, Санкт-Петербург
+7 (812) 322-97-97 | info@zolotoygroshik.ru | www.zolotoygroshik.ru
Все цены являются справочными.



Мука для панеттоне "Panettone-00" МОЛИНО ДАЛЛАДЖОВАННА



Мешок 5 кг

Цена 1250 руб.

Код 10310

Рекомендованный рецепт:

Ингредиенты

Предварительный замес:

- 1 кг муки "Panettone-00"
- 500 мл воды
- 440 г сливочного масла
- 375 г сахара
- 290 г дрожжей
- 150 г желтков

Основной замес:

- 250 г муки "Panettone-00"
- 190 г сахара
- 12 г соли
- 190 г меда
- 25 г сухого молока
- 375 г сливочного масла
- 300 г желтков
- 80 г изюма
- 500 г цукатов

Изготовление

Предварительный замес:

- Растопите сахар в воде, добавьте муку, дрожжи и желтки.
- Раскатайте тесто и добавьте в него масло
- Оставьте тесто подниматься пока объем не утроится (~12 часов) +28°C

Основной замес:

- Замешайте предварительное дрожжевое тесто с мукой
- Продолжайте замес постепенно добавляя сахар (2 порциями), соль, мед, сухое молоко, масло, желтки, щепотку ванилина, изюм и цукаты
- Сформируйте панеттоне нужного размера и дайте им подняться в течение 60 минут при +35°C (в камере для брожения теста).
- Выпекайте при температуре 180°C в течение 50 мин. (внутренняя температура должна составлять 96–97°C).

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на 100 г)

| | |
|-------------------------|----------|
| Энергетическая ценность | 364 ккал |
| Белки | 15,0 г |
| Углеводы | 73,0 г |
| Жиры | 0,9 г |
| Клетчатка | 2,2 г |
| Соль | 0,002 г |

ХИМИКО-ФИЗИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| | |
|-----------------------------|-------------|
| Влажность, % | 15,5 |
| Зольность | 0,55 / "00" |
| Число падения, секунды (FN) | 300 |
| Клейковина, % | 37 |
| Сила (W) | 390 |
| Эластичность (P/L) | 0,55 |
| Абсорбция (14% влажности) | 59 |
| Стабильность теста, минуты | 15 |

ООО "Золотой Грошник Фудэкспресс"

ул.Оптиков, д 4, кор. 3, офис 314, 197374, Санкт-Петербург
+7 (812) 322-97-97 | info@zolotoygroshik.ru | www.zolotoygroshik.ru
Все цены являются справочными.





ООО «Золотой Грошик Фудэкспресс»

197374, Санкт-Петербург
ул. Оптиков 4, корпус 3А, офисе 314
тел.: (812) 320-72-96

info@zolotoygroshik.ru
www.zolotoygroshik.ru