

FarinePerteghella®



Tre
Laghi



LA LINEA STORICA
DI FARINE

PER PANI DI OGNI FORMA E TIPO

The historical line of flours for breads
of all shapes and types





Tre
Laghi



**Il nostro marchio storico, in omaggio alla città di Mantova.
Tradizione ed esperienza per pani di ogni tipo, forma e pezzatura.**
La storia della panificazione in Italia
per Perteghella si chiama "Tre Laghi".

***Our historic brand, in tribute to the city of Mantua.
Tradition and experience for breads of every type, shape and size.***
The history of baking in Italy
for Perteghella is called "Three Lakes."

LE NOSTRE FARINE

OUR FLOURS

Interpretazione delle scale di valori

Le indicazioni di forza e tenacità sono schematizzate attraverso scale di valutazione grafica.

Il parametro forza è compreso tra 1 e 14, dove l'unità è rappresentata da ●; il parametro tenacità è compreso tra 0 e 6, dove l'unità è rappresentata da ◆.

Esempio: ●●●○○○○ Forza 5/14 ◆◆◆◆◆◆ Tenacità 3/6

Interpretation of value scales

The indications of strength and tenacity are outlined through graphic rating scales.

The force parameter is between 1 and 14, where the unit is represented by ●;

The force parameter is between 0 and 6, where the unit is represented by ◆.

Examples: ●●●○○○○ Strength 5/14 ◆◆◆◆◆◆ Tenacity 3/6

Gamma per uso professionale nel formato da 25 kg.

Su richiesta disponibili anche nei formati: 1 kg – 5 kg – 10 kg – Rinfusa

Range for professional use in 25 kg format.

On request, also available in the following formats: 1 kg – 5 kg – 10 kg – Bulk

LA NOSTRA LINEA

OUR LINE

	Proteine (%s.s.)* Protein (%s.s.)*	Forza Strength	Tenacità Tenacity
UBALDO	11	●○○○○○○○	◇◇◇◇◇◇◇
TARALLO	11	●○○○○○○○	◇◇◇◇◇◇◇
ENZO	11	●●○○○○○○	◇◇◇◇◇◇◇
VERDE	11	●●○○○○○○	◇◇◇◇◇◇◇
IVO	11	●●○○○○○○	◇◇◇◇◇◇◇
ELIA	12	●●●○○○○○	◇◇◇◇◇◇◇
ARANCIONE	12	●●●○○○○○	◇◇◇◇◇◇◇
AZZURRA	13	●●●○○○○○	◇◇◇◇◇◇◇
UGO	13	●●●●○○○○	◇◇◇◇◇◇◇
BLU	13	●●●●○○○○	◇◇◇◇◇◇◇
OMAR	14	●●●●○○○○	◇◇◇◇◇◇◇
ROSA	14	●●●●○○○○	◇◇◇◇◇◇◇
M30	14,5	●●●●●○○○	◇◇◇◇◇◇◇
ROSSA	14,5	●●●●●○○○	◇◇◇◇◇◇◇
ETTORE	15	●●●●●○○○	◇◇◇◇◇◇◇
MANITOBA	14,5	●●●●●○○○	◇◇◇◇◇◇◇
MARRONE	15	●●●●●○○○	◇◇◇◇◇◇◇
M32	15,5	●●●●●○○○	◇◇◇◇◇◇◇
M35	15,5	●●●●●●○○	◇◇◇◇◇◇◇
M45	15,5	●●●●●●●●	◇◇◇◇◇◇◇
NERA	15,5	●●●●●●●●	◇◇◇◇◇◇◇

	Proteine (%s.s.)* Protein (%s.s.)*	Forza Strength	Tenacità Tenacity
per prodotti colati o stirati <i>for cast or stretched products</i>			
00 UBALDO	11	●○○○○○○	◆◆◆◆◆◆
0 UBALDO	11	●○○○○○○	◆◆◆◆◆◆
per tarallo <i>for tarallo</i>			
00 TARALLO	11	●○○○○○○	◆◆◆◆◆◆



	Proteine (%s.s.)* Protein (%s.s.)*	Forza Strength	Tenacità Tenacity
impasti diretti a pronta lievitazione <i>direct doughs with ready leavening</i>			
00 ENZO	11	●●○○○○○	◆◆◆◆◆◆
0 ENZO	11	●●○○○○○	◆◆◆◆◆◆
ideale per tecnica del freddo, impasti diretti a pronta lievitazione <i>ideal for the cold technique, direct doughs with immediate leavening</i>			
00 VERDE	11	●●○○○○○	◆◆◆◆◆◆
0 VERDE	11	●●○○○○○	◆◆◆◆◆◆
impasti diretti a breve lievitazione <i>direct doughs with short leavening</i>			
00 IVO	11	●●○○○○○	◆◆◆◆◆◆
0 IVO	11	●●○○○○○	◆◆◆◆◆◆
1 IVO	11	●●○○○○○	◆◆◆◆◆◆
impasti diretti a breve lievitazione <i>direct doughs with short leavening</i>			
2 IVO RUSTICA	12	●●○○○○○	◆◆◆◆◆◆
INTEGRALE IVO FINE	12	●●○○○○○	◆◆◆◆◆◆
INTEGRALE IVO	12	●●○○○○○	◆◆◆◆◆◆

	Proteine (%s.s.)* Protein (%s.s.)*	Forza Strength	Tenacità Tenacity
impasti diretti a medio-breve lievitazione <i>direct doughs with medium-short leavening</i>			
00 ELIA	12	●●●○○○○	◆◆◆◆◆◆
0 ELIA	12	●●●○○○○	◆◆◆◆◆◆
1 ELIA	12	●●●○○○○	◆◆◆◆◆◆
ideale per tecnica del freddo, impasti diretti a pronta lievitazione <i>ideal for the cold technique, direct doughs with immediate leavening</i>			
00 ARANCIONE	12	●●●○○○○	◆◆◆◆◆◆
0 ARANCIONE	12	●●●○○○○	◆◆◆◆◆◆



	Proteine (%s.s.)* Protein (%s.s.)*	Forza Strength	Tenacità Tenacity
ideale per tecnica del freddo, impasti diretti a media lievitazione <i>ideal for the cold technique, direct doughs with medium leavening</i>			
00 AZZURRA	13	●●●○○○○	◆◆◆◆◆◆
0 AZZURRA	13	●●●○○○○	◆◆◆◆◆◆
impasti diretti a media lievitazione <i>direct doughs with medium leavening</i>			
00 UGO	13	●●●○○○○	◆◆◆◆◆◆
0 UGO	13	●●●○○○○	◆◆◆◆◆◆
1 UGO	13,5	●●●○○○○	◆◆◆◆◆◆

	Proteine (%s.s.)* Protein (%s.s.)*	Forza Strength	Tenacità Tenacity
ideale per tecnica del freddo, impasti diretti a media lievitazione <i>ideal for the cold technique, direct doughs with medium leavening</i>			
00 BLU	13	●●●●○●●●	◆◆◆◆◆◆◆◆
0 BLU	13	●●●●○●●●	◆◆◆◆◆◆◆◆
impasti diretti a medio-lunga lievitazione <i>direct doughs with medium-long leavening</i>			
00 OMAR	14	●●●●○●●●	◆◆◆◆◆◆◆◆
impasti diretti a medio-lunga lievitazione o impasto indiretto <i>direct doughs with medium-long leavening or indirect dough</i>			
0 OMAR	14	●●●●○●●●	◆◆◆◆◆◆◆◆
1 OMAR	14,5	●●●●○●●●	◆◆◆◆◆◆◆◆
INTEGRALE OMAR	14	●●●●○●●●	◆◆◆◆◆◆◆◆



	Proteine (%s.s.)* Protein (%s.s.)*	Forza Strength	Tenacità Tenacity
ideale per tecnica del freddo, impasti diretti a medio-lunga lievitazione o impasto indiretto <i>ideal for the cold technique, direct doughs with medium-long leavening or indirect dough</i>			
00 ROSA	14	●●●●○○○	◆◆◆◆◆◆◆
0 ROSA	14	●●●●○○○	◆◆◆◆◆◆◆
impasti diretti a lunga lievitazione o impasto indiretto <i>direct doughs with medium-long leavening or indirect dough</i>			
00 M30	14,5	●●●●●○○	◆◆◆◆◆◆◆
0 M30	14,5	●●●●●○○	◆◆◆◆◆◆◆
1 M30	15	●●●●●○○	◆◆◆◆◆◆◆
ideale per tecnica del freddo, impasti diretti a lunga lievitazione o impasti indiretti <i>ideal for the cold technique, direct doughs with medium-long leavening or indirect dough</i>			
00 ROSSA	14,5	●●●●●○○	◆◆◆◆◆◆◆
0 ROSSA	14,5	●●●●●○○	◆◆◆◆◆◆◆
impasti diretti a lunga lievitazione o impasto indiretto <i>direct doughs with medium-long leavening or indirect dough</i>			
00 ETTORE	15	●●●●●○○	◆◆◆◆◆◆◆
0 ETTORE	15	●●●●●○○	◆◆◆◆◆◆◆
0 MANITOBA	14,5	●●●●●○○	◆◆◆◆◆◆◆
impasti indiretti <i>indirect doughs</i>			
INTEGRALE 500 F	15	●●●●●○○	◆◆◆◆◆◆◆
INTEGRALE 500 G	15	●●●●●○○	◆◆◆◆◆◆◆



	Proteine (%s.s.)* Protein (%s.s.)*	Forza Strength	Tenacità Tenacity
ideale per tecnica del freddo, impasti indiretti <i>ideal for the cold technique, indirect doughs</i>			
00 MARRONE	15	●●●●●○	◆◆◆◆◆
0 MARRONE	15	●●●●●○	◆◆◆◆◆
impasti indiretti <i>indirect doughs</i>			
00 M32	15,5	●●●●●○	◆◆◆◆◆
0 M32	15,5	●●●●●○	◆◆◆◆◆
00 M35	15,5	●●●●●○	◆◆◆◆◆
0 M35	15,5	●●●●●○	◆◆◆◆◆
1 M35	15,5	●●●●●○	◆◆◆◆◆



	Proteine (%s.s.)* Protein (%s.s.)*	Forza Strength	Tenacità Tenacity
ideale per tecnica del freddo, impasti indiretti <i>ideal for the cold technique, indirect doughs</i>			
00 M45	15,5	●●●●●●	◆◆◆◆◆
0 M45	15,5	●●●●●●	◆◆◆◆◆
0 NERA	15,5	●●●●●●	◆◆◆◆◆



FarinePerteghella®



Tre
Laghi



Industria Molitoria Perteghella s.a.s.

Via Molino Nuovo, 43 - 46044 Solarolo di Goito MN

Tel. +39 0376 608016



www.perteghella.it