

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



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

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



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

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





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



|  | Proteine (%s.s.)*<br>Protein (%s.s.)* | Forza<br>Strength | Tenacità<br>Tenacity |
|--|---------------------------------------|-------------------|----------------------|
| ideale per tecnica del freddo, impasti indiretti<br><i>ideal for the cold technique, indirect doughs</i> |                                       |                   |                      |
| 00 MARRONE   | 15                                    | ●●●●●○            | ◆◆◆◆◆                |
| 0 MARRONE  | 15                                    | ●●●●●○            | ◆◆◆◆◆                |
| impasti indiretti<br><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.)*<br>Protein (%s.s.)* | Forza<br>Strength | Tenacità<br>Tenacity |
|--|---------------------------------------|-------------------|----------------------|
| ideale per tecnica del freddo, impasti indiretti<br><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](http://www.perteghella.it)