

FarinePerteghella®



Chapāti

LA LINEA DI FARINE PER
**PANI ETNICI
TRADIZIONALI**
DI ISPIRAZIONE ASIATICA

The line of flours for traditional Asian-inspired
ethnic breads

एशिया से प्रेरति वदिशी परंपरागत रोटयिों के
लएि वभिन्निन आटे





Chapati

Dai sfogo alla tua creatività ed esplora la ricchezza delle tradizioni culinarie dell'India con Chapati.

Siamo tra i pochi a produrre questa particolare farina in Italia e lo facciamo ispirandoci alla tradizione di quelle regioni, così da garantire l'autenticità delle ricette originali per la lavorazione dei tipici "chapati" da cui la nostra linea prende il nome.

Unleash your creativity and explore the richness of the Indian and Pakistani cooking with Chapati.

Farine Perteghella is among the few companies offering a dedicated flour in Italy, inspired by the tradition of those regions, so as to guarantee the authenticity of the original recipes when cooking the typical "chapati", the flour range is named after.

चपाती के संग अपनी कल्पना की उड़ान से व रचनात्मकता द्वारा भारतीय पाक परंपराओं की समृद्धिका अनुभव करें।

इटली में यह विशेष आटा बनाने वाले कुछ ही उत्पादकों में से हम भी एक हैं और यह हम उन क्षेत्रों की परंपराओं से प्रेरति हो कर करते हैं, जसि से वशिष्ट "चपाती" – जो हमारे उत्पादों के नाम के रूप में भी अपनाया है – बनाने की मूल वधि की प्रामाणिकता सुनिश्चिती होती है।

LE NOSTRE FARINE

OUR FLOURS

हमारे आटे

Le nostre farine e miscele "Chapati" sono state appositamente create per ottenere il famoso pane tradizionale da cui prende il nome, originario del subcontinente indiano e diffuso in Asia, Medio Oriente e Africa orientale.



Chapali TIPO 2

La nostra farina di grano tenero tipo "2" Chapati Verde nella sua variante classica, è prodotta utilizzando grani teneri selezionati. È fonte di fibre, conservando parte delle crusche e del germe di grano. Permette di ottenere un chapati morbido che mantiene la giusta consistenza anche per molte ore dopo la cottura.

Our Chapati Verde tipo "2" soft wheat flour, in its classic variant, is produced using selected soft grains. It is a source of fibre, preserving part of the bran and wheat germ. It allows you to make a soft chapati that maintains the right consistency for many hours after cooking.

‘तेनेरो’ या कोमल (सामान्य गेहूँ) नामक प्रजाति से निर्मित परंपरागत प्रकार के “2” वर्ग का हमारा चपाती वेर्दे (हरा) आटा चुने हुए सामान्य गेहूँ की प्रजातियों से बना है। यह तंतु या रेशों का स्रोत है, इस में गेहूँ के चोकर या छलिके व उस के बीज का कुछ भाग बचा रहता है। इस आटे से रोटियाँ कोमल बनती हैं जो पकाने के कई घंटों बाद तक भी उचित रूप से मुलायम बनी रहती हैं।

Peso confezioni (kg) Package weight (kg) पैकेट का भार (किलो)	W* डब्ल्यू*	Proteine (gr)** Protein (gr)** प्रोटीन (ग्राम)**
1 - 5 - 10 - 25	200	12

* tolleranza $\pm 10\%$ tolerance $\pm 10\%$ * सहन-सीमा $\pm 10\%$ अधिकि/कम $\pm 10\%$

** tolleranza ± 1 tolerance ± 1 ** सहन-सीमा ± 1 अधिकि/कम ± 1

Perteghella "Chapati" flours and mixtures were precisely processed to obtain the famous traditional bread from which it takes its name, originally from the Indian subcontinent and widespread in Asia, the Middle East and East Africa.

मूलतः भारतीय उपमहाद्वीप से जुड़ी व एशिया, मध्य पूरव व पूरवयि अफ्रीका में हर जगह मल्लिने वाली प्रसद्धि परंपरागत रोटी – जैसा कि नाम भी दिया है - बनाने के लिए हमारे "चपाती" आटे व मशिरण वशिष रूप से तैयार करि गए हैं।



Chapali TIPO INTEGRALE "BROWN"

La farina di grano tenero integrale Chapati Brown è la variante creata per ottenere chapati più scuri. È un prodotto ad alto contenuto di fibre che conserva tutte le parti del chicco di grano, dona un gusto più deciso e un colore più intenso, indispensabile in alcuni tipi di preparazione.

Chapati Brown wholemeal soft flour is the variant available to make darker chapati. It is a high-fibre product that preserves all the parts of the wheat grain, it allows to give a stronger taste and a more intense colour, essential in some types of preparation.

‘तेनेरो’ या कोमल (सामान्य गेहूँ) नामक प्रजाति से नरिमति इंतेग्राले या साबुत अनाज चपाती ब्राउन प्रकार का आटा गहरे रंग की चपाती पकाने के लिए बनाया गया है। इस में तंतु या रेशों की बड़ी मात्रा होती है और गेहूँ के दाने के सभी भाग बने रहते हैं, जसि से एक अच्छा स्वाद मल्लिता है व अधिकि पक्का रंग आता है, जो कर्क कुछ प्रकार के खाने में आवश्यक है।

Peso confezioni (kg) Package weight (kg) पैकेट का भार (किलो)	W* डब्ल्यू*	Proteine (gr)** Protein (gr)** प्रोटीन (ग्राम)**
10 - 25	220	12,0

* tolleranza $\pm 10\%$ tolerance $\pm 10\%$ * सहन-सीमा $\pm 10\%$ अधिकि/कम $\pm 10\%$

** tolleranza ± 1 tolerance ± 1 ** सहन-सीमा ± 1 अधिकि/कम ± 1



Chapāli CEREALTNICO

Cerealetnico è una miscela multicereali che aggiunge alla nostra farina Chapati tipo "2" anche farine di legumi e di altri cereali. È composta da farina di grano tenero tipo "2", farina di fiocchi di orzo, farina di fiocchi di avena, farina di ceci, farina di miglio (barja e rāgi), farina di soia, farina di sorgo, farina di mais. È un prodotto ad altro contenuto di fibre, fonte di proteine grazie ai suoi ingredienti scelti ricchi di proteine vegetali. I chapati prodotti con Cerealetnico risultano particolarmente gustosi, e si mantengono morbidi per tutta la giornata.

Cerealetnico is a multi-grain flour mixture that also adds legumes and other cereal flours to our Chapati tipo "2" flour. It consists of soft wheat flour Chapati tipo "2", barley flake flour, oat flake flour, chickpea flour, millet flour (barja and rāgi), soybean flour, sorghum flour, corn flour. It is a product with another fibre content, a source of protein thanks to its chosen ingredients rich in vegetable proteins.

Chapati produced with Cerealetnico are particularly tasty, and it remains soft throughout the day.

‘चेरेयलएतनकिो’ या वदिशी अनाज वभिन्न अनाज का मशिरण है जसि में हमारे चपाती “2” वर्ग आटे में दाल, फली आदि व अन्य अनाज के आटे को मलिया गया है। इस में ‘तेनेरो’ या कोमल (सामान्य गेहूँ) नामक प्रजाति के “2” वर्ग आटा, जौ के दलिया का आटा, जई के दलिया का आटा, चने का आटा, बाजरा व रागी का आटा, सोयाबीन का आटा, ज्वार का आटा, मककी का आटा मल्लि कर बनाया गया है। इस में तंतु या रेशों की बड़ी मात्रा होती है और इस की चुनौ गई वनस्पति प्रोटीन से भरपूर सामग्री के कारण प्रोटीन का स्रोत है। ‘चेरेयलएतनकिो’ से बनी चपाती वशिष रूप से स्वादषिट होती हैं और पूरा दनि मुलायम रहती हैं।

Peso confezioni (kg)

Package weight (kg)

पैकेट का भार (किलो)

5 - 10

* tolleranza $\pm 10\%$ tolerance $\pm 10\%$ * सहन-सीमा $\pm 10\%$ अधिकि/कम $\pm 10\%$

** tolleranza ± 1 tolerance ± 1 ** सहन-सीमा ± 1 अधिकि/कम ± 1



FarinePerteghella®



Chapāti



Industria Molitoria Perteghella s.a.s.

Via Molino Nuovo, 43 - 46044 Solarolo di Goito MN

Tel. +39 0376 608016

(इंदुसत्रयिा मोलतिोरयिा पेरतेघेल्ला एस.ए.एस.)

वयिा मोलनिो नुओवो, 43 - 46044 सोलारोलो दगिोएतो एम.एन.)

फोन +39 0376 608016



www.perteghella.it