



Sélection Pizzeria

Tarifs  
2019



 Temps levage : 30 heures  Ref. 30127	 Temps levage : 18 - 20 heures  Ref. 36985-36987	 Temps levage : 8 - 10 heures  Ref. 33989	 Temps levage : 8 - 10 heures  Ref. 30083	 Temps levage : 4 - 6 heures  Ref. 30085	 Temps levage : 20 heures  Ref. 30077 – 35727
 Ref. 39363	 Ref. 39361	 Ref. 30093	 Ref. 32145	 Ref. 48965	 Ref. 49023
 Ref. 49344	 Ref. 30107	 Ref. 46549	 Ref. 30125	 Ref. 30131	

Descriptif produit	Format	Ref.	Prix HT / unité	Commande > 500 kgs	
Farine à pizza au soja type 0 Temps levage : 30 heures	10kg	30127	14.26 € (1.43 €/Kg)	12.47 € (1.25€/Kg)	Prix en baisse
Farine à pizza italienne Oro W390 type 00 Temps levage : 18 - 20 heures	10kg	36985	12.40 € (1.24 €/Kg)	10.85 € (1.09 €/Kg)	Prix en baisse
	25kg	36987	29.88 € (1.20 €/Kg)	26.14 € (1.05 €/Kg)	Prix en baisse
Farine à pizza napolitaine type 00 W300 Temps levage : 8 - 10 heures	10kg	33989	11.22 € (1.12 €/Kg)	9.82 € (0.98 €/Kg)	Prix en baisse
Farine à pizza pro type 00 Superiore W330 Temps levage : 8 - 10 heures	10kg	30083	10.62 € (1.06 €/Kg)	9.29 € (0.93 €/Kg)	
Farine à pizza pro Verte type 00 Rinforzato W250 Temps levage : 4 -6 heures	10kg	30085	10,46 € (1.05 €/Kg)	9.16 € (0.92 €/Kg)	
Farine à pizza pro type 00 Manitoba W410 Temps levage : 20 heures	10kg	30077	12.55 € (1.26 €/Kg)	10.98 € (1.10 €/Kg)	
	25kg	35727	30.86 € (1.23 €/Kg)	27.00 € (1.08 €/Kg)	
Farine à pizza pro type 1 - Macinata a pietra	25kg	39363	39.58 € (1.58€/Kg)	34.64 € (1.39 €/Kg)	Prix en baisse
Farine à pizza Semina Rossa	10kg	39361	13,99 € (1.40 €/Kg)	12.24 € (1.22 €/Kg)	
Farine à pizza Spolverina type 00 spécial plan de travail	10kg	30093	11,60 € (1.16 €/Kg)	10.15 € (1.02 €/Kg)	
Farine de semoule de blé italienne type 00	1kg	32145	1.36 € (1.36 €/Kg)	1.19 € (1.19 €/Kg)	
Farine Pizza crok	10kg	48965	14.56 € (1.46 €/Kg)	12.74 € (1.27 €/Kg)	Prix en baisse
Farine Pizza Teglia	10kg	49023	14.26 € (1.43 €/Kg)	12.47 € (1.25 €/Kg)	Prix en baisse
Farine pour ciabatta	10kg	49344	13.91 € (1.39 €/Kg)	12.18 € (1.22 €/Kg)	Prix en baisse
Farine pour pâtes fraîches	1kg	30107	1.33 € (1.33 €/Kg)	1.16 € (1.16 €/Kg)	Prix en baisse
Préparation pour pizza sans gluten	1kg	46549	5.31 € (5.31 €/Kg)	4.64 € (4.64 €/Kg)	Prix en baisse
Levain sec en poudre Naturkraft pizza	500g	30125	3,34 € (6.68 €/Kg)	2.92 € (5.84 €/Kg)	
Levure de bière instantanée pour pizza	500g	30131	2,81 € (5.62 €/Kg)	2.45 € (4.90 €/Kg)	

## Avantages

- **Stabilité** des farines permettant seulement 2 fabrications/semaine
- Meilleure **rentabilité** avec 2 pâtons supplémentaires pour 1 kg de farine
- Selon références, empâté rapide (2h) à long
- Levure de bière instantanée : permet d'utiliser 50% de produit en moins par rapport à la levure fraîche et peut se conserver 2 ans. Ne nécessite pas de réactivation, à incorporer directement avec la farine et les autres ingrédients.
- Spolverina plan de travail : ne fait pas de poussière, meilleure coloration, ne brûle pas à la cuisson
- Conseils pour la mise en place du protocole de fabrication



Il mulino di Napoli



Temps levage : 4 -6 heures

Ref. 43327



Temps levage : 48-72 heures

Ref. 43331 - 43319



Temps levage : 12 - 24 heures

Ref. 43335



Ref. 43321

Descriptif produit	Format	Ref.	Prix HT / unité	Commande > 500 kgs
Farine Caputo Classica - type"00" bleu – W 220/240 Temps levage : 4 - 6 heures	5kg	43327	5.38 € (1.08 €/Kg)	4.71 € (0.94 €/Kg)
Farine Caputo Cuoco - type"00" rouge – W 300/320 Temps levage : 48-72 heures	5kg	43331	6.75 € (1.35 €/Kg)	5.91 € (1.18 €/Kg)
	25kg	43319	30.07 € (1.20 €/Kg)	26.31 € (1.05 €/Kg)
Farine Caputo Manitoba Oro - type"0" – W 370/390 Temps levage : 12 -24 heures	5kg	43335	7.89 € (1.58 €/Kg)	6.90 € (1.38 €/Kg)
Levure naturelle criscito Caputo pour pizza - sachet 1kg	1kg	43321	10.05 € (10.05 €/Kg)	8.79 € (8.79 €/Kg)



Temps levage : 24 heures

Ref. 3678



Temps levage : 4 - 6 heures

Ref. 6884



Ref. 3969

Descriptif produit	Format	Ref.	Prix HT / unité	Commande > 500 kgs
Farine à pizza type 0 Manitoba PZ8 W360 Temps levage : 24 heures	5kg	3678	10.58 € (2.12 €/Kg)	9.26 € (1.85 €/Kg)
Farine italienne P22 pour pizza Temps levage : 4 - 6 heures	5kg	6884	9.02 € (1.80 €/Kg)	7.90 € (1.58 €/Kg)
Staccapizza - Farine à pizza spéciale plan de travail	1kg	3969	3.00 € (3.00 €/Kg)	2.62 € (2.62 €/Kg)



Ref. 33147



Ref. 33145



Ref. 33151

Descriptif produit	Format	Ref.	Prix HT / unité	Commande > 500 kgs
Farine de blé bise à la meule T80 bio	25kg	33147	36.28 € (1.45 €/Kg)	31.75 € (1.27 €/Kg)
Farine de blé blanche à la meule T65 bio	25kg	33145	36.70 € (1.47 €/Kg)	32.11 € (1.28 €/Kg)
Farine intégrale de blé à la meule T150 bio	25kg	33151	35.18 € (1.41 €/Kg)	30.79 € (1.23 €/Kg)



Ref. 7171



Ref. 48174



Ref. 37455



Ref. 6366



Ref. 48180



Ref. 2936



5382 - 6464



35837



Ref. 48176



Ref. 48175



Ref. 2937



Ref. 30101



Ref. 12101



Ref. 5895 - 25665



Ref. 9505

Descriptif produit	Ref.	Prix HT / unité	Colisage conseillé
Câpres au sel marin de Pantelleria - Sachet 500g	7171	16.07 €	10
Crème de champignon à la truffe - Bocal 580 ml	48174	11.79 €	1
Herbes de Provence Bio - cultivées en Provence - Boite 200g	37455	9.02€	6
Huile d'olive vierge extra bio - Bag in Box 3L	6366	26.55 €	1
Moutarde de Dijon - Seau 1,1kg	5382	5.38 €	12
Moutarde de Dijon - Seau 5kg	6464	16.15 €	4
Pignons de pin - Sac 1kg	35837	94.60 €	12
Pulpe de tomate fine "Polpapizza" - Boite 5/1 - 4050g	48180	4.55 €	1
Tomates cerises italiennes - pomodorini di collina - Boite 400 g, soit 240 g égoutté	2936	1.78 €	24
Tomates cerises jaunes semi confite à l'huile - Boite 4/4 - 750g	48176	11.56 €	1
Tomates cerises rouges semi confites à l'huile - Boîte 4/4 - 780g	48175	8.87 €	1
Tomates italiennes concassées - pomodori a cubetti - Boite 400g	2937	1,51 €	24
Tomates italiennes pelées au jus - Boite 2,5kg	30101	7.47 €	6
Purée de tomates rustiques - pomorustica - Bocal 680g	12101	2,54 €	12
Tomates pelées italiennes - San Marzano de Sarnese-Nocerino - Boîte 400g	5895	2,50 €	24
Tomates pelées italiennes - San Marzano de Sarnese-Nocerino - Boîte 2.5 Kg	25665	9.97 €	6
Tomates séchées au soleil - Sachet 350g	9505	4,47 €	10

### RETRAIT en Lozère

- Retrait **GRATUIT** sur notre site en Lozère

### Frais de livraison

< 50 kgs = 6.25 € HT  
 < 100 kgs = 20.00 € HT  
 < 500 kgs = 50.00 € HT  
 < 900 kgs = 70.00 € HT  
 (Au-delà nous consulter)

### Délais de livraison

De 3 à 5 jours, sous réserve de disponibilité

### Votre commande

- Par téléphone : 04.66.32.13.31  
 - Par mail : [contact@bienmanger.pro](mailto:contact@bienmanger.pro)

### Votre règlement

A la commande, par chèque, carte bancaire ou virement