



OperaPrima, impasti per pizza già lievitati

Dopo la stendi pizza automatica, l'offerta si completa con 4 diversi tipi di panetto: classico, integrale, bio e kamut. Per conservare tutte le caratteristiche naturali le palline non vengono surgelate ma ibernare

29 aprile 2022 | 12:31 [f](#) [t](#) [in](#) [v](#) [p](#) [s](#)

OperaPrima, la stendi pizza automatica con sistema brevettato di lavorazione a freddo, completa la sua offerta e mette a disposizione anche la materia prima: l'**impasto per pizza**. Quattro diversi tipi di panetto, classico, integrale, bio e kamut per rispondere alle esigenze di ogni amante del tradizionale piatto italiano.



Il panetto bio OperaPrima

Sono facili da utilizzare e subito pronti da stendere perché già lievitati. Questo permette un notevole risparmio di tempo, di lavoro e di materie prime (che si aggiunge a quello che fa risparmiare la stendi pizza automatica OperaPrima), utilizzando un prodotto di elevata qualità.



La stendi pizza automatica con sistema brevettato di lavorazione a freddo

La fermentazione va in pausa e poi riprende la lievitazione

Per conservare tutte le caratteristiche naturali, le palline non vengono surgelate ma ibernare. È stato scelto questo procedimento per **non interrompere la fermentazione**, che viene solo messa in pausa permettendo ai lieviti contenuti nell'impasto di non morire con il raggiungimento della temperatura di conservazione (-20°C.), ma di andare in stand-by e riprendere la lievitazione con vitalità, una volta che le palline raggiungono la temperatura di utilizzo. **Grazie al confezionamento singolo, l'originalità del panetto fresco non viene**

alterata: è così che la pasta della pizza mantiene il profilo aromatico caratteristico e risponde alla manipolazione automatica, proprio come un impasto fresco. La confezione salva freschezza mantiene la fragranza, elimina gli sprechi ed evita le ossidazioni che formano la fastidiosa 'pelle' sulla superficie. Ogni panetto pesa da 230 a 630 grammi, con la possibilità di avere una grammatura personalizzata.



L'impasto integrale, composto da una miscela di farina di grano tenero 100% italiano macinato a pietra

Gli impasti

L'impasto **classico** è composto da farina di grano tenero tipo '0' da grani selezionati, provenienti al 100% dall'Italia e macinati a pietra. La confezione singola preserva la freschezza ed evita ossidazioni, la pizza è ricca di sapore, fragrante e facile da digerire.

L'impasto **integrale** è composto da una miscela di farina di grano tenero 100% italiano macinato a pietra. È prodotto ottenuto con processi di lavorazione tradizionali che non ne alterano le proprietà organolettiche; contiene tutti i valori nutrizionali del cereale e ha un minor contenuto di glutine rispetto alla farina 00 (a parità di peso).

L'impasto **bio** è il risultato di una selezione di farine di grano tenero 100% italiano macinato a pietra. La maggior presenza di fibre alimentari e la corrispondente minore quantità di carboidrati, rispetto a una farina raffinata, consentono la creazione di pizze più facili da digerire e con minore indice glicemico.

L'impasto **kamut** è caratterizzato dalla presenza di sali minerali come magnesio, selenio, sodio e zinco, proteine e vitamine. La pizza al kamut, rispetto a quelle ottenute con altre farine, è più digeribile e tollerabile per chi soffre di allergie.