



GRAN SASSO

FARINE E AROMI

PER PASTICCERIE,
PANIFICAZIONE
E PIZZERIE



Created in Flipsnack

L'esperienza da cui nasciamo

Da sempre lavoriamo partendo da ciò che la natura offre, nel rispetto dei tempi, delle materie prime e delle persone che ogni giorno le trasformano in bontà da gustare.

GRAN SASSO Farine ed Aromi opera nel settore professionale della panificazione, pasticceria e pizzeria, mettendo a disposizione degli addetti ai lavori ingredienti, preparazioni e semilavorati pensati per accompagnare il loro lavoro, senza mai sostituirlo. Il nostro ruolo è lavorare la materia prima con criterio e rispetto, affinché chi utilizza i nostri prodotti possa esprimersi al meglio.

Nel corso degli anni, le esperienze e le conoscenze acquisite lungo il nostro percorso ci hanno portato a sviluppare una produzione fondata su un equilibrio concreto tra tradizione e innovazione. La tradizione rappresenta per noi l'esperienza maturata nel tempo, il rispetto delle materie prime e dei gesti

che appartengono al mestiere. L'innovazione è la capacità di rendere questi saperi attuali, affidabili e coerenti con le esigenze del professionista di oggi.

Crediamo che l'innovazione abbia valore solo quando nasce dalla conoscenza e che la tradizione continui a vivere quando sa evolversi. È nell'incontro tra questi due elementi che prende forma il nostro modo di lavorare.

Operiamo su tutto il territorio nazionale attraverso una rete di agenti e distributori qualificati, mantenendo un rapporto diretto e umano con chi ci sceglie. Ascolto, puntualità e serietà guidano il nostro lavoro quotidiano.

Come la montagna da cui prendiamo il nome, **GRAN SASSO Farine ed Aromi** è un punto di riferimento stabile: una presenza solida su cui poter contare, oggi come domani.

Aromi in pasta

Sono fragranze in emulsione dedicate a forni e pasticcerie, molto versatili e facili da usare.

Le principali caratteristiche sono:

- resistenza a cottura
- resistenza a temperature di congelamento e surgelazione
- utilizzabili nelle creme
- garantiscono un'aromatizzazione omogenea dell'impasto
- sono facilmente dosabili grazie alla loro viscosità

Sono disponibili svariate referenze: arancia, limone, anice, croissant, vaniglia, burro e mandorla amara. Dosaggio consigliato: 3/20 g per Kg di prodotto finito (varia a seconda della referenza). Disponibili in formati da 330 g e 1 Kg, in bottiglia.



Arancia



Limone



Anice



Croissant



Vaniglia



Burro



**Mandorla
Amara**

Altre fragranze disponibili

Aroma Agrumetto 1 Kg
 Aroma Banana 1 Kg
 Aroma Biscofrolla 1 Kg
 Aroma Caffè 1 Kg
 Aroma Ciliegia 1 Kg
 Aroma Cioccolato 1 Kg
 Aroma Colomba 1 Kg
 Aroma Creola 1 Kg
 Aroma Fragola 1 Kg
 Aroma Frutti di Bosco 1 Kg
 Aroma Mandarino 1 Kg
 Aroma Mela 1 Kg
 Aroma Nocciola 1 Kg
 Aroma Pandoro 1 Kg
 Aroma Panettone 1 Kg
 Aroma Panna 1 Kg
 Aroma Pistacchio 1 Kg
 Aroma Tiramisù 1 Kg
 Aroma Viscioletta 1 Kg ND
 Aroma Zuppa Inglese 1 Kg

Aromi in pasta con bucce

ARANCIA SCORZE e LIMONE SCORZE sono due fragranze naturali in emulsione dedicate a forni e pasticcerie, molto versatili e facili da usare.

Sono composte da miscele contenenti oli essenziali estratti a freddo, esclusivamente tramite mezzi fisici, senza l'uso di alcun solvente.

L'aggiunta di scorza finemente tritata crea l'effetto di buccia grattugiata.

Le principali caratteristiche sono:

- resistenza a cottura
- resistenza a temperature di congelamento e surgelazione
- utilizzabili nelle creme
- garantiscono un'aromatizzazione omogenea dell'impasto
- sono facilmente dosabili grazie alla loro viscosità

Dosaggio consigliato: 5/20 g per kg di prodotto fini.

Disponibili in formati da 1 kg e 4 kg, in fustelli.



Arancia Scorze



Limone Scorze

Coadiuvanti a base di lievito madre

Coadiuvanti in polvere a base di lievito madre dedicati a forni, pasticcerie e pizzerie. Abbinano ai benefici della lievitazione con lievito madre (miglioramento di texture, gusto, fragranza, colore e shelf-life) anche la comodità: infatti, essendo in polvere, non necessitano di rinfresco.

Madre Dema

È a base di lievito madre attivo frutto della nostra lunga esperienza acquisita nelle collaborazioni con varie aziende leader nel settore.

MadreDema è altamente innovativo: è capace di eliminare i processi di gestione del classico lievito madre senza compromettere nessuna caratteristica sensoriale peculiare dei prodotti con esso realizzati.

Sostituisce il lievito fresco usato normalmente, donando al prodotto finito (pizza, pane e lievitati in generale) fragranza rustica e gusto unico, con radicale miglioramento della struttura.

È ideale per la realizzazione di pizze a lunga lievitazione (da 24 a 72 ore), ma garantisce prestazioni eccellenti anche con tempi di lievitazione più brevi.

Nella sua confezione originale si conserva per 8 mesi dalla data di produzione.

Dopo l'apertura, se ben chiuso, si conserva in frigo oltre i 15 giorni.

Dosaggio consigliato: da 35 g a 50 g di MadreDema per ogni 1000 g di farina.

Confezioni: buste da 1 kg in scatole da 6 pezzi.



Madre Soft

È a base di lievito madre, migliora la morbidezza e aumenta la shelf-life del prodotto:

a distanza di diversi giorni avrà le stesse caratteristiche dello stesso appena sfornato.

È un prodotto ad etichetta pulita, che non richiede modifiche alla ricetta originale ed è adatto a tutti i lievitati: panettoni, colombe, maritozzi e croissant...

In confezione originale si conserva per 8 mesi.

Dosaggi: da 30 g a 50 g per 1000g di farina.

Confezioni: buste da 1 Kg in scatole da 6 pezzi e sacchetti da 10 Kg.



Madre Uno

È il nostro lievito madre per eccellenza, ideale per la produzione di pane e pizza.

Adatto a lavorazioni sia dirette che indirette, può sostituire la biga.

Grazie al suo supporto enzimatico, favorisce la naturale fermentazione degli impasti, aumenta il tempo di conservazione del pane e della pizza, migliora la reologia dell'impasto, dona alla crosta un aspetto dorato e conferisce al prodotto finito aromi, fragranze e gusto appetitosi e rustici.

Dosaggio: da 20 g a 50 g per 1000g di farina.

Confezioni: sacchi da 10 e 25 kg.





Madre Dema

Lievito madre in polvere per pizza

A woman with long dark hair, wearing a white shirt, is sitting at an outdoor table and eating a slice of pizza. The table is set with several pizzas of different toppings, a bag of Madre Dema yeast, a bottle of olive oil, and bowls of fresh tomatoes and basil. The background shows a scenic view of a coastal town and the sea under a blue sky with some clouds.

✓ SOSTITUISCE IL LIEVITO FRESCO

✓ MIGLIORA LA STRUTTURA E LA FRAGRANZA CON UN GUSTO UNICO

✓ OTTIMO PER MEDIA E LUNGA LIEVITAZIONE

✓ FACILE DA USARE SI INSERISCE DIRETTAMENTE NELLA PASTA

La Pasticceria



Preparati mix professionali



dove l'innovazione incontra
la tradizione

Gran Spagna mix

Preparato in polvere per pan di Spagna

Preparazione:

Inserire nella planetaria tutti gli ingredienti e montare con la frusta a medio/alta velocità per 10 minuti fino al raggiungimento della montata.

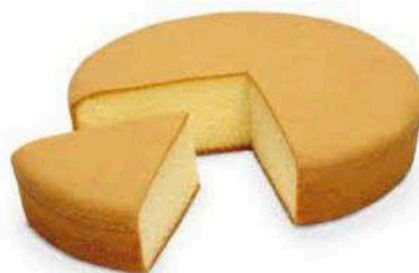
Versare negli stampi fino a metà altezza.
Cuocere a 180-190 °C per circa 25 minuti.

Dose:

1000 g **Gran Spagna mix**

500 g uova

200 g acqua



GRAN SASSO

Confezionato in sacchetti da 3 Kg e 10 Kg

FARINE E AROMI

DEMA ITALIA S.r.l.

Via Di Vittorio , Z. Art. Villa Pavone – 64100 Teramo Tel. 0861 188 64 88 WhatsApp Uff. 388 245 49 72
E-mail: demaitalia.srl@gmail.com – Pec. demaitalia.srl@pec.it
P.Iva e C.F. 01999840679 SDI:M5UXCR1
REA TE – 170732 Site: <https://gransassofarine.it/>



Created in Flipsnack



Gran Sasso Aromi®

Gran Sasso Farine®

dove l'innovazione incontra
la tradizione

Spongy 50+

PAN DI SPAGNA CONCENTRATO

Semilavorato professionale in polvere
per la preparazione di pan di spagna semplice e veloce

Preparazione:

Inserire nella planetaria tutti gli ingredienti e montare con la frusta a medio/alta velocità per 10 minuti fino a raggiungimento della montata.

Versare negli stampi fino a metà altezza.

Cuocere a 180°-190°C per circa 25 minuti.

Dose:

Spongy 50+	300 gr
Farina (Debole)	300 gr
Zucchero	400 gr
Uova	500 gr
Acqua	200 gr



DEMA ITALIA S.r.l.

Via Di Vittorio, Z. Art. Villa Pavone - 64100 Teramo Tel. 0861 188 64 88 WhatsApp Uff. 388 245 49 72
E-mail: demaitalia.srl@gmail.com - Pec, demaitalia.srl@pec.it
P.Iva e C.F. 01999840679 SDI:M5UXCR1
REA TE - 170732 Site: <https://gransassofarine.it/>



Created in Flipsnack



dove l'innovazione incontra
la tradizione

Lisycremm

Crema istantanea a freddo

Con **Lisycremm** si realizza una crema pasticcera dal gusto vellutato molto scorrevole e cremosa, con la sola aggiunta di latte al preparato in polvere.

Ottimi risultati per qualsiasi dolce da farcire: dai bignè alle torte fino ai croissant. Inoltre, può essere la base per dolci al cucchiaio da servire a fine pasto. Infine, è possibile unirla alla panna montata per creare la crema chantilly da aromatizzare, a piacere, con la nostra gamma di aromi.

Dose

300 g **Lisycremm** per 1000 g latte.



Procedimento

Versare **Lisycremm** nel latte e agitare energicamente con il frustino fino a ottenere una massa omogenea. È possibile utilizzare la planetaria, mescolando a media velocità per 4/5 minuti.

Lasciare riposare per qualche minuto.

Miscelare nuovamente per alcuni secondi per renderla liscia e pronta all'uso.

Le confezioni sono da 1 kg in scatole da 6 pz.

DEMA ITALIA S.r.l.

Via Di Vittorio, Z. Art. Villa Pavone - 64100 Teramo - Tel. 0861 188 64 88 - WhatsApp Uff. 388 245 49 72

E-mail: demaitalia.srl@gmail.com - Pec: demaitalia.srl@pec.it

P.Iva e C.F. 01999840679 - SDI: M5UXCR1

REA TE - 170732 - Site: <https://gransassofarine.it/>



Created in Flipsnack



dove l'innovazione incontra
la tradizione

Bignetto

Preparato per bignè e zeppole per forno e frittura

Bignetto è un prodotto molto facile da usare, veloce ed economico. La sua versatilità permette di ottenere Bignè o Zeppole da forno o fritte, di successo assicurato, in pochissimo tempo.

Procedimento per bignè e zeppola da forno

Impastare nella planetaria utilizzando la foglia il **Bignetto** con acqua alla temperatura di 25/30°C.

Successivamente, aggiungere lentamente uova e olio alternandoli e impastare fino ad ottenere un impasto liscio e morbido.

Colare su teglie con sac a posche e cuocere alla temperatura di 190 °C con tiraggio chiuso per 20/25 minuti.

Ricetta per bignè e zeppola da forno

1000 g **Bignetto**

1000 g uova intere

1200 g acqua 25/30 °C

500 g olio di semi di girasole o di arachidi

(per un prodotto di eccellenza si può usare il burro)



DEMA ITALIA srl

Via G. Di Vittorio, Villa Pavone (Zona Artigianale) 64100 Teramo

Cod Fisc e P iva 01999840679 REA TE – 170732

e mail demaitalia.srl@gmail.com pec: demaitalia.srl@pec.it Tel 0861 1886488



dove l'innovazione incontra
la tradizione

Procedimento per bignè e zeppola fritti

Impastare nella planetaria utilizzando la foglia il **Bignetto** con l'acqua alla temperatura di 25/30°C.

Successivamente, aggiungere lentamente uova e olio alternandoli e impastare fino ad ottenere un impasto liscio e morbido.

Friggere in olio bollente alla temperatura di 170°C fino a doratura desiderata*



Ricetta per bignè e zeppola fritti

1000 g **Bignetto**

1000 g uova intere

1500 g acqua 25/30 °C

500 g olio di semi di girasole o di arachidi

20/30 g Aroma Agrumetto Gran Sasso (facoltativo)



*Può essere di aiuto colare l'impasto da friggere su carta forno e immergerlo nell'olio insieme alla carta per poi rimuoverla appena si stacca.

Confezioni in sacchi da 5kg e 10 kg

DEMA ITALIA srl

Via G. Di Vittorio, Villa Pavone (Zona Artigianale) 64100 Teramo

Cod Fisc e P iva 01999840679 REA TE – 170732

e mail demaitalia.srl@gmail.com pec: demaitalia.srl@pec.it Tel 0861 1886488



dove l'innovazione incontra
la tradizione

LACCR10 **La CREMM**

Crema pasticcera a freddo

La crema in pasticceria è il prodotto principe, quello che fa la differenza fra un prodotto buono e uno mediocre.

Con **La CREMM** si realizza una crema pasticcera gialla, dal gusto vellutato, molto scorrevole e cremosa. È sufficiente aggiungere 400 g di polvere su un kg di acqua o latte.

Il risultato è di sicuro successo per qualsiasi dolce realizzerete: dai bignè alle torte, fino ai croissant.

La CREMM, inoltre, può essere tagliata con la panna montata. Infine, resiste sia a cottura in forno che al congelamento.

Dosaggi

350/400 g La CREMM per 1000 g acqua

350/400 g La CREMM per 1000 g latte

350/400 g La CREMM per 500 g acqua e 500 g latte



Le confezioni sono da 5 kg e 10 kg

agg. 22-04-2026

DEMA ITALIA S.r.l.

Via Di Vittorio, Z. Art. Villa Pavone - 64100 Teramo Tel. 0861 188 64 88 WhatsApp Uff. 388 245 49 72
E-mail: demaitalia.srl@gmail.com - Pec. demaitalia.srl@pec.it
P.Iva e C.F. 01999840679 SDI: M5UXCR1
REA TE - 170732 Site: <https://gransassofarine.it/>



Created in Flipsnack



Gran Sasso Aromi®

Gran Sasso Farine

dove l'innovazione incontra
la tradizione

IntegralCroiss

**Semilavorato per la produzione di
croissant integrali**



Dalla consapevolezza che ogni pasticcere professionista ha il suo metodo di lavorazione, **IntegralCroiss** è stato studiato e sviluppato specificamente per la produzione di croissant integrali fragranti con struttura alveolata.

IntegralCroiss si adatta a qualsiasi ricetta originale, senza necessità di modifica alcuna, nel pieno rispetto di gusti e tradizioni che caratterizzano ogni regione d'Italia.

Adatto a chi è solito e abbattere e surgelare il proprio prodotto, **IntegralCroiss** inibisce gli effetti negativi di queste operazioni mantenendo invariate le caratteristiche reologiche desiderate, agevolando la distribuzione e la vendita.

Infine, è prezioso per chi ha l'esigenza e la volontà di migliorare e semplificare la produzione del proprio croissant integrale artigianale.

Confezionato in sacchetti da 10 kg

DEMA ITALIA S.r.l.

Via Di Vittorio, Z. Art. Villa Pavone - 64100 Teramo Tel. 0861 188 64 88 WhatsApp Uff. 388 245 49 72

E-mail: demaitalia.srl@gmail.com - Pec. demaitalia.srl@pec.it

P.Iva e C.F. 01999840679 SDI:M5UXCR1

REA TE - 170732 Site: <https://gransassofarine.it/>



dove l'innovazione incontra
la tradizione

Dolce Siella

**Semilavorato per la preparazione
di Panettoni e Colombe**

Realizzare panettoni e colombe è sempre stata un'arte che richiede esperienza e passione visto i lunghi processi di lavorazione che prevedono 2 fasi , pre-impasto e dopo una adeguata lievitazione il successivo impasto.

Il Dolce Siella ha il compito di semplificare e non sostituire il lavoro dei maestri pasticceri con tre nostri prodotti :

Il trio vincente

- **Dolce Siella (Base Bilanciata)**
- **Madre Soft (Lievito Madre)**
- **Pasta Arancia Scorze (aroma con oli essenziali)**



Le 2 fasi sono contraddistinte con procedure semplice e chiare riportate nella nostra ricetta

DEMA ITALIA S.r.l.

Via Di Vittorio , Z. Art. Villa Pavone - 64100 Teramo Tel. 0861 188 64 88 WhatsApp Uff. 388 245 49 72
E-mail: demaitalia.srl@gmail.com - Pec. demaitalia.srl@pec.it
P.Iva e C.F. 01999840679 SDI: M5UXCR1
REA TE - 170732 Site: <https://gransassofarine.it/>



Created in Flipsnack

I Pani



Coadiuvante per panificazione

Coadiuvante enzimatico per panificazione ad etichetta pulita.
Sostituisce tutti i prodotti a base di E472e.

Vantaggi:

- struttura alveolata e regolare
- crosta dorata
- adatto sia ad impasti diretti che indiretti
- migliora la gestione e la stabilità dell'impasto

Dosaggio di utilizzo: 1/1.5% su kg di farina.

Disponibile in sacchi da 25 kg.



Quick Super



dove l'innovazione incontra
la tradizione

SOAN15 **Soli' Antico**

Semilavorato per pizza , pane e frittelle
con farina di grano solina

Ricetta:

1000 g **Soli' Antico**

600/650 g acqua

35/40 g lievito

10 / 20 g sale



Equilibrato e facile da lavorare per realizzare , pane pizza pizzette e fritti
come frittelle e calzoni ma anche dolci da forno in genere .

Un unico impasto per tante soluzioni con la bontà e gusto della farina di
solina

PROCEDIMENTO :

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio.

Primo riposo: 20/30 minuti a 28/30 °C.

Spezzettare e formellare secondo peso desiderato.

Lievitazione: 50/60 minuti a 28/30 °C .

Cottura in forno : 210/220 °C per 40/60 minuti secondo pezzatura.

Frittura : Secondo buona tecnica con olio a 180 ° c

Confezionato in sacchetti 15 kg

DEMA ITALIA S.r.l.

Via Di Vittorio, Z. Art. Villa Pavone – 64100 Teramo Tel. 0861 188 64 88 WhatsApp Uff. 388 245 49 72

E-mail: demaitalia.srl@gmail.com - Pec. demaitalia.srl@pec.it

P.Iva e C.F. 01999840679 SDI:M5UXCR1

REA TE – 170732 Site: <https://gransassofarine.it/>



Created in Flipsnack



Gran Sasso Aromi®

Gran Sasso Farine®

dove l'innovazione incontra
la tradizione

ARAV15 Arabann Pan

Pane arabo

Semilavorato a base di farina e avena studiata per produrre il pane tipicamente medio orientale chiaro con il suo naturale rigonfiamento interno e morbidezza.

Ricetta:

1000 g Arabann Pan
600/650 g acqua
35/40 g lievito
10 g sale (facoltativo)



Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio.

Primo riposo: 20/30 minuti a 28/30 °C.

Spezzettare e formellare secondo peso desiderato.

Lievitazione: 50/60 minuti a 28/30 °C .

Cottura: 210/220 °C per 40/60 minuti secondo pezzatura.

Per aumentare il rigonfiamento e creare il vuoto all'interno si può aumentare la temperatura diminuendo il tempo di cottura

Confezionato in sacchetti 15 kg

DEMA ITALIA S.r.l.

Via Di Vittorio , Z. Art. Villa Pavone – 64100 Teramo Tel. 0861 188 64 88 WhatsApp Uff. 388 245 49 72

E-mail: demaitalia.srl@gmail.com - Pec. demaitalia.srl@pec.it

P.Iva e C.F. 01999840679 SDI:M5UXCR1

REA TE – 170732 Site: <https://gransassofarine.it/>



Created in Flipsnack



dove l'innovazione incontra
la tradizione

Nero Fibre

Semilavorato per pane rustico scuro
con semi di girasole, lino e sesamo

Ricetta:

1000 g **Nero Fibre**

600/650 g acqua

35/40 g lievito

10 g sale (facoltativo)



Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio.

Primo riposo: 20/30 minuti a 28/30 °C.

Spezzettare e formellare secondo peso desiderato.

Lievitazione: 50/60 minuti a 28/30 °C .

Cottura: 210/220 °C per 40/60 minuti secondo pezzatura.

Confezionato in sacchetti 15 kg

Agg. 22-04-2026

DEMA ITALIA S.r.l.

Via Di Vittorio, Z. Art. Villa Pavone - 64100 Teramo Tel. 0861 188 64 88 WhatsApp Uff. 388 245 49 72

E-mail: demaitalia.srl@gmail.com - Pec. demaitalia.srl@pec.it

P.Iva e C.F. 01999840679 SDI:M5UXCR1

REA TE - 170732 Site: <https://gransassofarine.it/>



Created in Flipsnack



dove l'innovazione incontra
la tradizione

CHIFI15 **Chiaro Fibre**

**Semilavorato per pane rustico chiaro
con farina di grano solina e semi**

Preparazione:

Ricetta:

1000 g **Chiaro Fibre**
600/650 g acqua
35/40 g lievito
10 g sale



GRAN SASSO

FARINE E AROMI

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio.

Primo riposo: 20/30 minuti a 28/30 °C.

Spezzettare e formellare secondo peso desiderato.

Lievitazione: 50/60 minuti a 28/30 °C .

Cottura: 210/220 °C per 40/60 minuti secondo pezzatura.

Confezionato in sacchetti 15 kg

DEMA ITALIA S.r.l.

Via Di Vittorio , Z. Art. Villa Pavone – 64100 Teramo Tel. 0861 188 64 88 WhatsApp Uff. 388 245 49 72

E-mail: demaitalia.srl@gmail.com – Pec. demaitalia.srl@pec.it

P.Iva e C.F. 01999840679 SDI:M5UXCR1

REA TE – 170732 Site: <https://gransassofarine.it/>



Created in Flipsnack



dove l'innovazione incontra
la tradizione

PACU10 Giallo Curcuma

Semilavorato per pane, pizza, Cracker e dolci alla curcuma dal colore giallo con semi di facile lavorazione

Ricetta:

per Pane, Cracker, Grissini e Pizette

1000 g **Giallo Curcuma**

500 / 600 g acqua

50 / 80 g Olio di oliva

35/40 g lievito

18 g sale



Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio.

Primo riposo: 20/30 minuti a 28/30 °C.

Spezzettare e formellare secondo peso desiderato per Cracker stendere la pasta su teglie, cospargere la superficie con olio e sale con aromi a piacere rosmarino, origano.

Bucherellare con l'apposita rotella o forchetta, tagliare il prodotto sulla teglia nella grandezza desiderate per il Cracker lasciare lievitare a 30 ° c per 60/ 80 min e poi cuocere in forno a 190° c per 18/20/ min

Confezionato in sacchetti 15 kg

DEMA ITALIA S.r.l.

Via Di Vittorio, Z. Art. Villa Pavone - 64100 Teramo - Tel. 0861 188 64 88 - WhatsApp Uff. 388 245 49 72

E-mail: demaitalia.srl@gmail.com - Pec. demaitalia.srl@pec.it

P.Iva e C.F. 01999840679 SDI:M5UXCR1

REA TE - 170732 Site: <https://gransassofarine.it/>



Created in Flipsnack



dove l'innovazione incontra
la tradizione

Fritto Più

Preparato per panatura a base di farina per frittura

Grazie a una accurata selezione di farine di cereali, **Fritto Più** garantisce che i prodotti assorbano poco olio durante il processo di frittura, garantendo fritti gonfi, dorati e croccanti.

Modalità di lavorazione:

1. Panatura diretta.

Infarinare con **Fritto Più** tutti i lati del prodotto da friggere, successivamente rimuovere la farina in eccesso.

Friggere in olio alla temperatura di 180 °C fino a cottura completa e doratura voluta.

Salare il prodotto a piacere.

2. Panatura con uova.

Immergere il prodotto da friggere nelle uova intere sbattute.

Scolare eventuali eccessi e infarinare con **Fritto Più** tutti i lati.

Per ottenere una panatura più spessa, si applichi la doppia panatura (ripetendo l'immersione nelle uova e l'infarinatura).

Friggere in olio alla temperatura di 180 °C fino a cottura completa e doratura voluta.

Salare il prodotto a piacere.



Confezionato in sacchetti da 1 kg, 5 kg e 10 kg.

DEMA ITALIA S.r.l.

Via Di Vittorio, Z. Art. Villa Pavone – 64100 Teramo Tel. 0861 188 64 88 WhatsApp Uff. 388 245 49 72
E-mail: demaitalia.srl@gmail.com - Pec. demaitalia.srl@pec.it
P.Iva e C.F. 01999840679 SDI:M5UXCR1
REA TE – 170732 Site: <https://gransassofarine.it/>



Created in Flipsnack



dove l'innovazione incontra
la tradizione

Gnocco Facile

**Preparato a base di patate per la
produzione di gnocchi**

Preparazione:

Pesare la quantità di acqua in un contenitore.

Versare nell'acqua tutto insieme **Gnocco Facile.**

Impastare energicamente fino a ottenere un impasto compatto e omogeneo.

Lasciare riposare per circa 5 minuti a temperatura ambiente.

**Formare gli gnocchi di forma e grandezza a piacere, mettendoli
eventualmente su vassoi e infarinandoli per evitarne l'attaccamento.**

Infine, cuocere come da tradizione, in acqua salata e in ebollizione.

Ricetta:

1100/1250 g acqua

1000 g **Gnocco Facile**



GRAN SASSO
FARINE E AROMI

Confezionato in sacchetti da 1 kg e 10 kg

data 29/05/2026

DEMA ITALIA S.r.l.

Via Di Vittorio , Z. Art. Villa Pavone – 64100 Teramo Tel. 0861 188 64 88 WhatsApp Uff. 388 245 49 72

E-mail: demaitalia.srl@gmail.com - Pec. demaitalia.srl@pec.it

P.Iva e C.F. 01999840679 SDI:MSUXCR1

REA TE – 170732 Site: <https://gransassofarine.it/>



Created in Flipsnack

Gran Sasso Farine Gran Sasso Aromi

Prodotti per pasticceria panificazione pizzeria

Professional line



**Semilavorati
in polvere**

Farine

Aromi

**Lieviti
madre**

ALTAMENTE SPECIALIZZATI

DEMA ITALIA s.r.l

Via G. Di Vittorio Villa Pavone (zona artig.le)
64100 Teramo

www.demarappresentanze.it

LIEVITI E PASTE ACIDE

FAST BAKING

Lievito istantaneo baking - 2,5 kg./6 kg.

GRAN LIEVITO GRANULARE

Lievito granulare - 200 gr.

MADRE DUE C

Preparato a base di lievito madre concentrato per lievitati - 10/25 kg.

MADRE SOFT

Preparato a base di lievito madre, migliora la conservazione e la morbidezza - 1/10 kg.

MADRE UNO

Preparato a base di lievito madre dona gusto fra granza e struttura - 10/25 kg.

MADRE DEMA

Lievito madre attivo per pizza e pane - 1/10 kg.

COADIUVANTI E MALTI

FORZA PLUS

Miglioratore ad alto potenziale con emulsionante - 25 kg.

LIEVI- FERMA

Miglioratore con lecitina di girasole per fermalievitazione - 10 kg.

LIEVI- TOP

Miglioratore per lievitati surgelati - 10 kg.

QUICK ALFA

Coadiuvante enzimatico per panificazione - 25 kg.

QUICK SUPER

Coadiuvante enzimatico potenziato per panificazione - 25 kg.

SUPER MALT

Farina maltata con potere diastatico - 10 /25 kg.

FARINE SPECIALI PANI

ARABANN AVENA

Pane Arabo all'avena - 15 kg.

BIANCO SENATOR

Pane con grano Senatore Cappelli - 15 kg.

CEREALINO 5

Pane ai cinque semi - 10 kg.

CHIARO FIBRE

Pane rustico multicereale con semi e farina di grano Solina - 15 kg.

FIOR ZUCCOTTO

Pane e dolci con semi di zucca - 10 kg.

GIALLO CURCUMA

Pane alla curcuma - 10 kg.

NERO FIBRE

Pane rustico scuro multicereale con semi - 15 kg.

PANE NUCLEO 50% INT.

Pane nucleo integrale 50% - 15 kg.

PAN FARRO

Pane, pizza, dolci e biscotti al farro - 10 kg.

PARTY & SANDWICH

Panini al latte, sandwich, pizzette e toast - 10 kg.

SEGAL GRAN SASSO

Pane al Segale - 15 kg.

SOJA DEM

Pane e pizza alla Soia - 15 kg.

SOLÌ ANTICO

Pane e pizza al grano Solina - 15 kg.

FARINE SPECIALI PIZZE

BELLA PINSATA

Miscela di farine per la produzione della pizza in teglia /pala a lunga lievitazione - 15 kg.

BIANCO SENATOR PIZZA

Pizza con grano Senatore Cappelli - 15 kg.



FOCACCIA

Preparato per produzione della focaccia - 15 kg.

LA CLASSICA PIZZA

Preparato per pizza al piatto e in teglia- 10 kg.

NUCLEO PIZZA 20%

Nucleo concentrato per pizza 20% - 10 kg.

PIZZA P + CROK

Preparato per pizza croccante - 10 kg.

MIX SEMILAVORATI PASTICCERIA

BIGNÈTTO

Preparato per bignè - 5/10 kg.

CROISSANT NUCLEO 10%

Mix esclusivo economico - 10 kg.

DOLCE SIELLA

Mix ricorrenza per panettoni e colombe - 25 kg.

GRAN SPAGNA MIX

Mix pan di spagna - 10 kg.

LACREMM

Crema pasticcera a freddo classica - 1/5/10 kg.

LISYCREMM

Crema pasticcera a freddo - 1/5/10 kg.

TORTINA &

Torte dolci, maffin e plumcake morbidi 5/10 kg.

LE BUONE FARCITURE

ALBICOCCA PROFESSIONAL

Ante e posto forno 35% di frutta - 12 kg.

CUBETTI DI ARANCIA

Cubetti 6x6 - 5 kg.

CUBETTI DI LIMONE

Cubetti 6x6 - 5 kg.

DELIZIA D'UVA

Confettura 80% di frutta (uva + prugna) - 6 kg.

EXTRABOSCO

Confettura frutta di bosco - 3 kg.

FICHISSIMA

Confettura extra di fichi - 3 kg.

GRANBICOCCA

Confettura di albicocca - 3 kg.

MARANCIA

Confettura di arancia - 3 kg.

MELA COTOGNA

Confettura con 50% di mela cotogna - 5 kg.

MIELRIP

Miele da forno - 6 kg.

PRUNETTA

Confettura con 50% di prugna - 13 kg.

VISCIOLA S 50%

Confettura con 50% di visciola setacciata - 6 kg.

CIOCCOLANDIA

CIOKREMM /F

Crema nocciola ante e post - 3/6 kg.

DISCO TOP AVORIO

Dischi surrogato coperture - 5 kg.

DISCO TOP FOND

Dischi surrogato coperture - 5 kg.

DISCO TOP LATTE

Dischi surrogato coperture - 5 kg.

GOCCIAMIGNON FOND FORNO

Goccine di surrogato fondente forno 1700 - 10 kg.

DECORAZIONI

Codetta in zucchero colori misti - 1 kg.

Codetta in zucchero azzurro - 1 kg.

Codetta in zucchero bianca - 1 kg.

Codetta in zucchero cioccolato- 1 kg.

Codetta in zucchero gialla- 1 kg.

Codetta in zucchero rosa - 1 kg.

Codetta in zucchero rossa - 1 kg.

Codetta in zucchero verde - 1 kg.

Codetta in zucchero colori misti - 1 kg.
Decorazione di semi per dolci e pani - 5 kg.
Gelatina animale tedesca - 12 ff. /1 kg.
Glassatura per panettoni e colombe - 1 kg.
Momparglia colori misti - 1 kg.
Scaglietta avorio, surrogato - 1 kg.
Scaglietta azzurra, surrogato - 1 kg.
Scaglietta fondente, surrogato - 1 kg.
Scaglietta gialla, surrogato - 1 kg.
Scaglietta rosa, surrogato - 1 kg.
Scaglietta rossa, surrogato - 1 kg.
Scaglietta verde, surrogato - 1 kg.

ANTIOSSIDANTI

FILL-STOP

Antifilante e antimicrobico - 10 kg.

GS1 LIMONE

Fragranza limone con proprietà conservanti, anti muffa clean label - 1 Kg./25 kg.

MICROB-STOP

Contrasta muffe e batteri - 10 kg.

VARIE

FRITTO PIÙ

Fritti e panature croccanti - 1/5 kg.

GNOCCO FACILE

Pronti in 10 minuti - 1/10 kg.

STACCANTE SPRAY

Staccante in bomboletta per teglie e stampi - 12 pz.

VANILLINA PURISSIMA

Vanillina in polvere - 1/20 kg.

LATTE IN POLVERE

Latte scremato in polvere istantaneo - 1 kg.

Produzione di aromi,
semilavorati in polvere,
farine e lieviti madre
per la pasticceria,
la panificazione e la pizzeria

Seguici su:



www.demarappresentanze.it

Vendita abbigliamento da lavoro
specifico di settore per laboratori
di produzione alimentare

DEMA ITALIA s.r.l

Via G. Di Vittorio Villa Pavone (zona artig.le)
64100 Teramo

C.F. e P. iva 01999840679

www.demarappresentanze.it

e mail: demaitalia.srl@gmail.com

cell 329 6339746

cell ufficio e whatsapp 388 2454972

tel. 0861 1886488

Distribuito da