

**I'MPASTA**  
ITALIAN REVOLUTIONARY DOUGH



l'impasta Pronto all'uso



## **COS'È L'IMPASTA?**

Un impasto a base di grano duro o senza glutine che, se aggiunto ai normali impasti, rivoluziona la produzione e migliora la qualità dei prodotti lievitati sia dolci che salati.

Impasta conferisce straordinarie e innovative proprietà se confrontato con gli impasti tradizionali: sofficià e leggerezza, digeribilità, maggiore conservabilità e un sapore straordinario, pur in assenza di conservanti e senza significative variazioni di costo.

## PERCHÈ IMPASTA È RIVOLUZIONARIO?

È un caso unico di food innovation e di economia circolare per l'industria del food. Grazie a un'innovazione di processo apporta benefici a:

### L'AMBIENTE



Riduce gli sprechi associati al rapido deterioramento dei prodotti; senza conservanti o additivi, con meno sale e lievito, è più sostenibile ed ecologico

### GUSTO E SALUTE



Migliora la qualità dei prodotti che lo contengono, rendendoli più gustosi e più sani degli equivalenti convenzionali sia dolci che salati

### PRODUZIONE E COMMERCIO



Assicura una shelf life più lunga, favorisce la lievitazione naturale e offre una maggiore resa (+20% per peso specifico) rispetto ai prodotti tradizionali

## COME FUNZIONA?

L'impasta è realizzato con ingredienti naturali derivati dalla lavorazione della pasta secca per l'industria alimentare. Può essere utilizzato in due modi: come polish starter, un pre-impasto che aiuta la lievitazione, la struttura e la consistenza dell'impasto finale; oppure come impasto pronto all'uso, disponibile per ogni tipologia di prodotto lievitato dolce o salato dal pane, alla pizza, ai cornetti. In tutti i casi, l'impasta conferisce caratteristiche organolettiche, chimiche e fisiche uniche e migliori rispetto agli impasti convenzionali.



Chicche per cocktail

## IMPASTA È DISPONIBILE COME:



### POOLISH STARTER

Per stimolare la lievitazione di tutti i prodotti lievitati



### PRONTO DA CUOCERE

Impasto fresco, essiccato o congelato per realizzare qualsiasi ricetta



### SENZA GLUTINE E VEGANO

Senza conservanti o additivi per stimolare la lievitazione, si ottiene una pasta soffice, leggera e incredibilmente ricca di aromi anche nella versione vegana

## DISPONIBILE

• Fresco • Essiccato • Congelato

## VERSIONI

• Classico • Integrale • Con aggiunta di spezie

## CARATTERISTICHE E PECULIARITÀ

**È MORBIDO, UMIDO, LEGGERO, DIGERIBILE E GUSTOSO** L'impasto finale incorpora una maggiore quantità di acqua (+80%), acquisisce maggiore elasticità e volume anche con farine deboli, contiene meno glutine e più fibre

**È UN AGENTE LIEVITANTE NATURALE** Favorendo l'utilizzo di una minore quantità di lievito (-60%) e sale (-20%) rispetto al pane convenzionale e una stabilità nella produzione maggiore rispetto al tradizionale lievito madre

**OFFRE UNA STRAORDINARIAMENTE BASSA ACIDITÀ E FACILITÀ DI DIGESTIONE** Può essere mangiato anche dalle persone con intolleranza al lievito tradizionale

**HA UNA SHELF LIFE PIÙ LUNGA RISPETTO AL PANE TRADIZIONALE** Grazie alla percentuale di umidità e alla struttura che conferisce al prodotto finale

**NON CONTIENE CONSERVANTI** No emulsionanti o agenti di miglioramento (Clear label): rispetta quindi sia il consumatore che l'ambiente

**CONTIENE MENO GRASSI E ZUCCHERI** Grazie all'umidità degli impasti e allo zucchero naturalmente contenuto nella pasta, la produzione dei lievitati sia dolci che salati può essere realizzata con una quantità ridotta di grassi e zuccheri

**È VERSATILE** Disponibile fresco, congelato o essiccato, in più versioni: classico, integrale, senza glutine o con aggiunta di spezie

## PRODOTTI PRONTI

Una gamma di prodotti dolci e salati freschi o congelati

### I'MPASTA

#### ESSICCATO / PRONTO ALL'USO

- ❄️ CONGELATO
- 🌀 SEMI DI SESAMO E PAPAVERO
- CLASSICO
- GRANO INTERO
- CURCUMA
- CEREALI
- MAIS
- POMODORO
- PISELLI
- SENZA GLUTINE
- VEGANO



### I'MPASTA BAKERY

#### I'MBURGER

- ❄️ CONGELATO
- 🌀 SEMI DI SESAMO E PAPAVERO
- CLASSICO
- GRANO INTERO
- CURCUMA
- CEREALI
- MAIS
- POMODORO
- PISELLI
- SENZA GLUTINE
- VEGANO



### I'MPANMILK

- ❄️ CONGELATO
- 🌀 SEMI DI SESAMO E PAPAVERO
- CLASSICO
- SENZA GLUTINE



### I'MFOCACCINA

- ❄️ CONGELATO
- CLASSICO
- POMODORO
- VEGANO
- CEREALI
- MAIS
- PISELLI
- SENZA GLUTINE



## I'MFOCACCIA

- ❄️ CONGELATO
- CLASSICO ● POMODORO  
● CEREALI ● MAIS  
● PISELLI ● SENZA GLUTINE ● VEGANO



## I'MPIZZOTTO

- ❄️ CONGELATO    🌀 SEMI DI SESAMO E PAPAVERO
- CLASSICO    ● GRANO INTERO    ● SENZA GLUTINE  
● VEGANO



## I'MPASTA CAKE

### I'MCORNETTO

- ❄️ CONGELATO    🌀 SEMI DI SESAMO E PAPAVERO
- SENZA GLUTINE ● VEGANO



### I'MKRANZINO

- ❄️ CONGELATO    ● SENZA GLUTINE
- CLASSICO    ● VEGANO



### I'MCHOCO

- ❄️ CONGELATO
- CLASSICO    ● SENZA GLUTINE    ● VEGANO



### I'MPANETTONE

- ❄️ CONGELATO    ● SENZA GLUTINE
- CLASSICO    ● VEGANO





SENZA CONSERVANTI

LEGGERO

DIGERIBILE

GUSTOSO

ECOSOSTENIBILE

**I'MPASTA**  
ITALIAN REVOLUTIONARY DOUGH

**#EATSUSTAINABLE**



l'impasta essiccato

## CHI SIAMO

Piazza grande 1564 crea prodotti e servizi che valorizzano la brand identity e la customer experience delle aziende, in particolare nei settori hospitality, food e nel mondo del lusso. Dall'identità olfattiva - elaborata attraverso fragranze e amenities, alle mascotte, fino alla creazione di progetti di immersive experience e prodotti innovativi, Piazza Grande 1564 esprime in maniera non convenzionale la creatività, il senso del bello e del gusto del migliore Made in Italy.

# I'M PASTA

ITALIAN REVOLUTIONARY DOUGH



Piazza Grande 1564 Srl  
Via Durini, 15, Milano, Italy  
+39 0331 632935  
info@impasta.com  
[www.impasta.com](http://www.impasta.com)

## PARTNERS



