



ЛОСАМАТГА



# LOCAMATTA

importação e comércio de alimentos

A **Locamatta**, importadora de produtos italianos premium, nasceu da união de **Massimo Locatelli** e **Valentina Mattana**, sócios nos negócios e na vida. Há mais de 30 anos atuando com importação e exportação, o casal mudou-se para o Brasil em 2006 com a missão de levar sua cultura gastronômica de excelência.

Com tradição e confiança nos negócios, a **Locamatta** consolidou-se como referência na importação e distribuição de **produtos italianos de alta qualidade** para o varejo e o food service.

Com raízes no universo das massas e cafés, e agora também com vinhos, tomates e **farinhas** no portfólio, a Locamatta amplia sua atuação com uma curadoria criteriosa, voltada à autenticidade dos ingredientes e à excelência no uso profissional. As farinhas apresentadas neste catálogo são produzidas pelo **Molino Dallagiovanna**, um dos moinhos mais respeitados da Itália, localizado em **Gragnano Trebbiense**, na província de **Piacenza**. A seleção inicial inclui farinhas específicas para pizza, sêmola de trigo durum remoída e a consagrada farinha para panettone — referência entre mestres confeitores de renome e utilizada no Campionato Mondiale del Panettone, do qual o moinho é patrocinador oficial.

Ao trazer essas e outras especialidades ao mercado brasileiro, a **Locamatta** reforça seu compromisso com uma alimentação baseada em qualidade, simplicidade e respeito às tradições. Cada produto é uma ponte entre culturas, uma forma de contar histórias através do sabor.

A **Locamatta** é a alma italiana em produtos de excelência. **É saber fazer e, principalmente, gostar de fazer.**

Parceiros:

Café Kimbo

Massas Garofalo e Luciana Mosconi

Farinhas Dallagiovanna

Tomates e molhos La Torrente

Vinhos Massimo Rattalino, Bixio Poderi, Cantina Gentili,

Famiglia DiCarlo - Vigna Madre, Fattoria Pagano, Cantina Museo Albea



# SUMÁRIO

04

MOLINO DALLAGIOVANNA

A arte de fazer farinha desde 1832

05

FARINHAS PARA PIZZAS E FOCACCIAS

Desempenho técnico e sabor autêntico

07

FARINHAS PARA MASSAS

Textura e autenticidade na massa fresca

08

FARINHAS PARA DOCES

Alto desempenho na confeitaria

10

FARINHAS TÉCNICAS E ESPECIAIS

Soluções profissionais em força, controle e estabilidade

# MOLINO DALLAGIOVANNA

A ARTE DE FAZER FARINHA DESDE 1832

Com quase dois séculos de história e sede na província de Piacenza, o Molino Dallagiovanna é uma dos moinhos mais respeitados da Itália. A empresa permanece sob gestão familiar, combinando tradição e inovação para produzir farinhas de altíssimo padrão, reconhecidas em mais de 65 países. Cada grão é selecionado com rigor e rastreado por meio de um “passaporte” que atesta sua origem e os cuidados no cultivo. O processo exclusivo de lavagem com água pura, aliado à moagem lenta, garante farinhas limpas, estáveis e tecnicamente superiores. O trabalho constante de seleção e pesquisa permite obter farinhas capazes de transformar cada pão, massa, pizza ou doce — ícones da tradição italiana — em verdadeiras pequenas obras de arte na mão do profissional. As fórmulas são continuamente testadas no Laboratório d’Arte Bianca, em colaboração com escolas de excelência como a CAST Alimenti, a AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) e chefs italianos e internacionais — um diálogo constante com quem faz da farinha uma arte.

Com as certificações ISO 9001, IFS, BRC, Halal e Kosher, o Molino Dallagiovanna assegura padrões de qualidade e segurança reconhecidos internacionalmente.





# FARINHAS PARA PIZZAS E FOCACCIAS

## DESEMPENHO TÉCNICO E SABOR AUTÊNTICO

Desenvolvidas com pizzaiolos italianos, as farinhas para pizza do Molino Dallagiovanna oferecem elasticidade, leveza e sabor inconfundível. Com trigo de alta qualidade e processos exclusivos — como a lavagem dos grãos com água pura — garantem estabilidade e excelente desenvolvimento da massa, do preparo à cocção, incluindo fermentação a frio.

## A BASE IDEAL PARA A PIZZA NAPOLITANA TRADICIONAL E MODERNA



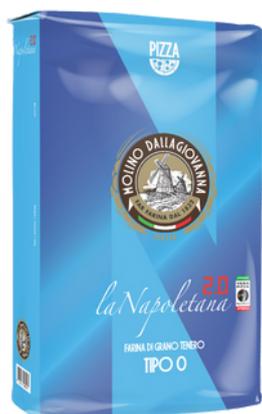
### LA NAPOLETANA

*A base clássica da pizza napolitana*

certificada pela AVPN  
(Associazione Vera Pizza Napoletana)

Para uma borda perfeitamente desenvolvida e dourada, uma massa macia e elástica. Uma farinha autêntica: a escolha certa para o verdadeiro *Pizzajuolo* napolitano!

Farinha de trigo TIPO 00  
W 310  
P/L 0,60  
Saco 1/10/25 Kg



### LA NAPOLETANA 2.0 PLUS

*Tradição napolitana para pizzarias exigentes*

certificada pela AVPN  
(Associazione Vera Pizza Napoletana)

Perfeita para realçar as qualidades da autêntica Pizza Napolitana, a versão tipo 0, oferece ainda mais sabor aos seus preparos.

Farinha de trigo TIPO 0  
W 310  
P/L 0,60  
Saco 1/10/25 Kg

# COM GÉRMEN DE TRIGO PARA AS EXIGÊNCIAS MODERNAS DA PANIFICAÇÃO

Durante a moagem, o germén de trigo é extraído do grão, estabilizado a frio e reincorporado à farinha base. O resultado é uma massa mais saborosa, aromática e naturalmente friável.



## NOBILGRANO R VERDE 0 CON GERME DI GRANO

*Mais sabor e friabilidade para o profissional contemporâneo*

Ideal para fermentações de até 12 horas em temperatura ambiente ou até 48 horas em refrigeração. Indicada não apenas para a pizza clássica no prato, mas também para produtos de forno em assadeiras.

Farinha de trigo TIPO 0  
W 340  
P/L 0,55  
Saco 10/25 Kg  
Fermentação longa:  
🏠 12h / ❄️ 48h

# PARA TODOS OS TIPOS DE FOCACCIA



## FOCACCIA FORTE 00

*Maciez e resistência para focaccias de longa fermentação*

Indicada para fermentações de até 12 horas em temperatura ambiente ou até 48 horas em refrigeração.

FORTE Farinha de trigo  
TIPO 00 W 330  
P/L 0,60  
Saco 5/25 Kg  
Fermentação longa:

🏠 12h / ❄️ 48h





# FARINHAS PARA MASSAS

## TEXTURA E AUTENTICIDADE NA PASTA FRESCA

Farinhas desenvolvidas para atender às diferentes exigências da produção de massas frescas e secas. Com características pensadas para respeitar as receitas da tradição italiana, garantem cor, textura e elasticidade ideais para massas recheadas, extrusadas ou laminadas, preservando o sabor e o visual autêntico da pasta artesanal.

## A ESCOLHA PROFISSIONAL PARA UMA PASTA FRESCA INSUPERÁVEL



### LA TRIPLOZERO

*Suavidade extrema e elasticidade para massas frescas delicadas*

Muito branca e elástica, absorve o tom amarelo do ovo sem escurecer. A massa fresca ganha, assim, um amarelo vibrante, com excelente resultado visual e de sabor. Esta farinha mantém perfeita hidratação durante o preparo e ótima estabilidade na cocção.

Farinha de trigo TIPO 00 | Saco 1/5/25 Kg

## A VERSATILIDADE DA SÊMOLA NAS PREPARAÇÕES PROFISSIONAIS



### SEMOLA RIMACINATA

*Textura e estrutura excelentes para massas e pães artesanais*

Ideal para o preparo de *pasta* fresca artesanal e massas secas por extrusão. Pode ser utilizada também na panificação, pura ou em combinação com outras farinhas, além de ser indicada como espolvoreio em bancadas.

Sêmola de trigo durum | Saco 1/5/25 Kg



# FARINHAS PARA DOCES

ALTO DESEMPENHO  
PARA CONFEITARIA

A linha **LeDolcissime** nasce da colaboração com mestres confeitadores como Achille Zoia e da contínua pesquisa do Laboratório Dallagiovanna, sempre com foco nas necessidades do profissional contemporâneo. Cada farinha alia um método de moagem preciso e matérias-primas selecionadas, garantindo estrutura, leveza e prolongada conservação do produto final – qualidades essenciais para quem busca excelência na confeitaria artesanal.

Patrocinador oficial do **Campionato Mondiale del Panettone**, o Molino Dallagiovanna tem como embaixador de longa data **Iginio Massari**, considerado a maior autoridade da confeitaria italiana e referência absoluta no cenário internacional. Um reconhecimento à dedicação e à qualidade técnica que fazem da linha LeDolcissime uma referência mundial para os profissionais da arte doceira.





## BRIOCHE

*Leveza e estrutura para a excelência nos pequenos fermentados*

Ideal para a produção de *brioche*, *croissants*, *viennoiseries* e massas folhadas. Garante aos pequenos fermentados bom volume, textura delicadamente crocante e conservação prolongada do frescor, atendendo às exigências do profissional mais exigente.

Farinha de trigo TIPO 00 | W 380 | P/L 0,55 | Saco 5/25 Kg



## PANETTONE

*O segredo por trás do panettone perfeito*

Perfeita para panetones de alta performance, grandes fermentados e doces sazonais. Resultado de uma rigorosa seleção dos melhores trigos e da contínua pesquisa, a Farinha Panettone permite trabalhar receitas altamente enriquecidas, graças ao equilíbrio ideal de proteínas, elasticidade e resistência.

Farinha de trigo TIPO 00 | W 390 | P/L 0,55 | Saco 5/25 Kg





# FARINHAS TÉCNICAS E ESPECIAIS

SOLUÇÕES PROFISSIONAIS  
EM FORÇA, CONTROLE  
E ESTABILIDADE



## MANITOBA

*Força e estabilidade para grandes fermentados e longas fermentações*

Farinha forte, indicada para todos os segmentos da panificação. Proporciona massas elásticas e estáveis, ideais para pães, pizzas de longa fermentação e produtos de confeitaria, com excelente desenvolvimento de volume.

Farinha de trigo  
TIPO 0 e 00  
Saco 5/25 Kg



## RINFRESCO DEL LIEVITO MADRE

*O toque essencial para a manutenção do "levain"*

Uma farinha desenvolvida especialmente para a manutenção do *levain*, recomendada pelo Mestre Confeiteiro Iginio Massari. Um produto equilibrado, que garante um fermento bem desenvolvido, aromático e com o nível ideal de acidez. Também indicada para massas de doces sazonais.

Farinha de trigo  
TIPO 00  
W 380  
P/L 0,55  
Saco 1/10 Kg



## BALANCEPOWER

*O fermento inativo para a confeitaria profissional*

Ideal para confeitaria, desenvolvido para conferir volume, estrutura e maciez aos grandes fermentados doces, com excelente estabilidade durante o processamento e conservação prolongada após a cocção.

PH4  
Fermento natural inativo  
Saco 5,5 kg  
Dosagem: 5-20%



## E-LIFE

*Inovação e praticidade na panificação contemporânea*

Coadjuvante enzimático para grandes e pequenos fermentados. Proporciona maciez duradoura, eliminando a necessidade de emulsificantes. Atua sobre a retrogradação dos amidos, prevenindo o ressecamento e mantendo o frescor por mais tempo. Inativado pela alta temperatura de cocção.

Saco 5 kg





# LOCAMATTA

importação e comércio de alimentos



[@locamattaimportadora](#)

[locamatta.com.br](http://locamatta.com.br)

MASSIMO LOCATELLI

[m.locatelli@locamatta.com.br](mailto:m.locatelli@locamatta.com.br)

Tel.: +55 21 98226 0043

VALENTINA MATTANA

[v.mattana@locamatta.com.br](mailto:v.mattana@locamatta.com.br)

Tel.: +55 21 98188 0538

Rua Braga, 197

Penha Circular | CEP 21011-500  
Rio de Janeiro | RJ | Brasil

