



Gran Farina Pizzeria – La Verde



Il prodotto fa parte della linea pizzeria ed è studiata per prodotti a lievitazione veloce.

Disponibile in pack da 25kg, questa farina tipo «00» è prodotta esclusivamente con grani italiani.

Ideale per pizza al piatto, in teglia e per focacce dalla spiccata sofficità. Grani 100% italiani senza additivi.

| | |
|--------------------------------|--|
| Descrizione: | Gran farina pizzeria verde lievitazione veloce |
| Confezioni disponibili: | 25kg |
| W: | 210 – 220 |
| P/L: | 0,50 – 0,60 |
| Shelf Life: | 6 mesi |
| Min Proteine: | 11 % |
| Ash Content: | Max 0,55% |

| | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| Assorbimento: | 55 % |
| Stab. Time: | 5 minuti |
| Umidità: | Max 15,5% |
| Glutine umido: | 22-24 g/100g |
| Ideale per: | Pizza al piatto, in teglia e focacce |
| Tempo di lievitazione: | 6 ore a 18 gradi 12 ore a 4 gradi |

** La farina è un prodotto vivo, i valori indicati sono medi e indicativi e sono soggetti a variazioni dovute ad aspetti climatici e alla conservazione. Prodotto da conservare in luogo fresco e asciutto ad una temperatura massima di 25°C.*