



Linea Le Regine – Carmela



Disponibile in pack da 25kg, questa farina tipo «0» a tutto corpo è indicata per impasti diretti.

Ideale per la produzione di pizza classica napoletana, in teglia e al piatto.

Rende il prodotto estremamente soffice. Grani 100% italiani senza additivi.

Descrizione:	Tipo 0 – con germe di grano
Confezioni disponibili:	25kg
W:	210-230
P/L:	0,50
Shelf Life:	6 mesi
Min Proteine:	11,5 %
Ash Content:	Max 0,65 %

Assorbimento:	56 %
Stab. Time:	4 - 5 minuti
Umidità:	Max 15,5%
Glutine umido:	22-24 g/100g
Ideale per:	Pizza in pala e in teglia e al piatto
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.*