



Linea Le Regine – Rosalina



Disponibile in pack da 25kg, questa farina tipo «0» è adatta per pizza in pala, al piatto, in teglia e focacce.

Realizzata esclusivamente con grani italiani, contiene germe di grano.

Farina ad alta idratazione e che rende il prodotto croccante e con un profumo molto marcato.

Studiata per prodotti a lievitazione lunga. Grani 100% italiani senza additivi.

Descrizione:	Tipo 0 forte – con germe di grano
Confezioni disponibili:	25kg
W:	340-360
P/L:	0,50
Shelf Life:	6 mesi
Min Proteine:	14 %
Ash Content:	max 0.65%

Assorbimento:	59 %
Stab. Time:	15 minuti
Umidità:	Max 15,5%
Glutine umido:	28-30 g/100g
Ideale per:	Pizza in pala, al piatto, in teglia e focacce
Tempo di lievitazione:	24 ore a 18 gradi 48 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.*