



Linea Le Regine – Margherita



Disponibile in pack da 25kg, questa farina tipo 1 è adatta per pizza in pala, in teglia, al piatto, focacce e per pane.

Realizzata esclusivamente con grani italiani, contiene germe di grano.

Farina ad alta idratazione con un sapore e un profumo marcato.

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

Descrizione:	Tipo 1 forte – con germe di grano
Confezioni disponibili:	25kg
W:	350-360
P/L:	0,50
Shelf Life:	6 mesi
Min Proteine:	13,5 %
Ash Content:	0.80% max

Assorbimento:	58 %
Stab. Time:	10 minuti
Umidità:	Max 15,5%
Glutine umido:	28-30
Ideale per:	Pizza in pala, in teglia, al piatto e focacce
Tempo di lievitazione:	36 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.*