



## Linea Le Regine – Assunta



Disponibile in pack da 25kg, questa farina integrale per pizza è ricca in germe ed ha un ottimo contenuto di fibra, il quale rende il prodotto altamente digeribile e dallo spiccato profumo.

Farina ad alta idratazione.

Ideale per pizza al piatto, in pala, in teglia, focacce e per pane.

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

<b>Descrizione:</b>	Farina integrale
<b>Confezioni disponibili:</b>	25kg
<b>W:</b>	350
<b>P/L:</b>	0,60-0,70
<b>Shelf Life:</b>	6 mesi
<b>Min Proteine:</b>	13 %
<b>Ash Content:</b>	Min 1,30 – 1,70%

<b>Assorbimento:</b>	-
<b>Stab. Time:</b>	-
<b>Umidità:</b>	Max 15,5%
<b>Glutine umido:</b>	28-30
<b>Ideale per:</b>	Pizza in pala, in teglia e focacce
<b>Tempo di lievitazione:</b>	Max 72 ore in cella a 4 gradi 24 – 48 ore a 18 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.*