



# Gran Farina Pizzeria – La Blu



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

Disponibile in pack da 25kg, questa farina tipo «00» è ottenuta da una selezione di grani italiani di buon livello proteico.

Ideale per impasti di facile lavorabilità e ottima estensibilità. Dopo la cottura, il prodotto si presenta friabile e fragrante.

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

<b>Descrizione:</b>	Gran farina pizzeria blu lievitazione media
<b>Confezioni disponibili:</b>	25kg
<b>W:</b>	290 – 320
<b>P/L:</b>	0,50 – 0,60
<b>Shelf Life:</b>	6 mesi
<b>Min Proteine:</b>	12%
<b>Ash Content:</b>	Max 0,55%

<b>Assorbimento:</b>	<b>56 %</b>
<b>Stab. Time:</b>	12 minuti
<b>Umidità:</b>	Max 15,5%
<b>Glutine umido:</b>	28/30 g/100g
<b>Ideale per:</b>	Pizza al piatto, in teglia e focacce
<b>Tempo di lievitazione:</b>	12 ore a 18 gradi 24 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.*