



Gran Farina Pizzeria – La Rossa

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

Disponibile in pack da 25kg, questa farina tipo «00» è ottenuta da grani selezionati italiani.

L'elevato contenuto proteico dona all'impasto le caratteristiche di elevata estensibilità e facile lavorabilità anche con spessori minimi.

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



Descrizione:	Gran farina pizzeria rossa lievitazione lunga
Confezioni disponibili:	25kg
W:	340 – 350
P/L:	0,50 – 0,60
Shelf Life:	6 mesi
Min Proteine:	13%
Ash Content:	Max 0,55%

Assorbimento:	57 %
Stab. Time:	17 minuti
Umidità:	Max 15,5%
Glutine umido:	28-30 g/100g
Ideale per:	Pizza 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.*