



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.

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

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