

# FARINA PER PIZZA

Farine ideali per qualsiasi tipo di lavorazione sia industriale che artigianale. La gamma può essere allargata a soluzioni personalizzate in base alle esigenze del cliente.

*Conf.*

*Linea*

*Caratteristiche*



5 - 10 - 25 KG

- **ARANCIO**  
*Farina base per qualsiasi tipo di lavorazione artigianale e/o industriale.*
- **ORO**  
*Farina per pizze e schiaccie da piatto, elevato assorbimento e tenuta degli impasti.*
- **MARRONE**  
*Ottima per lavorazioni stressanti e lunghe, alto rendimento.*
- **BLU**  
*Farina base per la produzione di pizze a taglio e schiacciate.*
- **GIALLO**  
*Farina mediamente rinforzata con grani di forza.*
- **VERDE**  
*Ideale per pizze particolari con tenuta ed elasticità determinate.*
- **VIOLA**  
*Buona farina per pizze a taglio e schiacciate.*

TIPO	H2O	CENERI	W	P/L	FN
"00"	14,50	0,50	290-300	0,55	300
"0"	14,50	0,55	340-350	0,55	300
"0"	14,50	0,55	400-410	0,55	300
"0"	14,50	0,55	170-180	0,55	300
"0"	14,50	0,55	220-230	0,55	300
"00"	14,50	0,50	190-200	0,55	300
"00"	14,50	0,50	210-220	0,55	300

\* Per pizze e/o schiacciate speciali possono essere usate anche farine integrali e rustiche, le quali conferiscono aroma e sapore al prodotto finito.

# FARINA PER PASTICCERIA

La gamma di farine per panificazione soddisfa completamente le esigenze del panificio moderno.

*Conf.*

*Linea*

*Caratteristiche*



5 - 10 - 25 KG

- **BLU**  
*Farina base per pasticceria. Ottima elasticità e tenuta agli impasti.*
- **GIALLO**  
*Farina per lavorazioni speciali in pasticceria con elevato tenore di W.*
- **MARRONE**  
*Farina per panettoni e colombe in ogni caso prodotti con elevato stress meccanico. L'alto potere assorbente garantisce una buona conservabilità del prodotto.*
- **ORO**  
*Farina per sfoglia e cornetti ottima per la tenuta allo strappo.*
- **VERDE**  
*Farina per sfoglia e cornetti ottima per la tenuta allo strappo.*
- **VIOLA**  
*Farina per sfoglia e cornetti ottima per la tenuta allo strappo.*

TIPO	H2O	CENERI	W	P/L	FN
"0 "	14,50	0,55	170-180	0,55	300
"0 "	14,50	0,55	220-230	0,55	300
"0 "	14,50	0,55	400-410	0,55	300
"0 "	14,50	0,55	340-350	0,55	300
"00"	14,50	0,50	190-200	0,55	300
"00"	14,50	0,50	210-220	0,55	300