

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.