

LINEA RETAIL FARINA PER PIZZA



Descrizione prodotto: a farina per pizza è una farina messa a punto per il confezionamento della pizza secondo la vecchia tradizione casalinga. Essa dà alla pizza tutti i sapori, pur facendole mantenere uno spessore adeguato che le conferisce croccantezza e morbidezza .

Lievitazione: dalle 4 alle 6 ore.

Proprietà reologiche

Assorbimento acqua	55 % ($\pm 1\%$)
Tempo di sviluppo	2' $\pm 1,5'$
Stabilità	15,5' ($\pm 1'$)
W	260 (± 30)
P/L	0,60 ($\pm 0,1$)
Falling number	310 (± 20)

Descrizione tecnica

Umidità	15,50% max
Ceneri	0,65% ss max
Proteine	13,6% ss max
Glutine secco	12% ss ($\pm 0,5\%$)

Packaging

Peso pacco 1 kg
Peso fardello 10 kg

Composizione pallet 100 x 10 kg

Informazioni aggiuntive

Conservare in luogo fresco e asciutto

Non contiene additivi

Per una migliore conservazione del prodotto, alla consegna, rimuovere il film estensibile