



SCHEDA TECNICA FARINA "La Pizza"

Prodotto: farina di grano tenero, ottenuta da macinazione a pietra lavica naturale, TIPO 1 forte ottenuta da un blend di frumento tenero e una piccola percentuale di segale che rende il prodotto più enzimatico, favorendone il processo fermentativo, aumentando così la digeribilità del prodotto.

Scadenza: 6 mesi.

Confezioni: sacchi da kg. 1 - 5 - 25.

Impiego: indicata per impasti che richiedono molta estensibilità diretti o indiretti, con idratazioni superiori al 75% e maturazioni fino a 24/48 ore a temperatura controllata; ideale per pizza al mattone, in teglia alla romana, focacce e per tutti i prodotti a grande lievitazione.

Condizioni di conservazione: in locali freschi ed asciutti.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto

VALORE ENERGETICO (kJ/kcal)	1447/342
GRASSI	1,7g
di cui acidi grassi saturi	0,5g
CARBOIDRATI	77g
di cui zuccheri	1,8g
FIBRE	6,8g
PROTEINE	14g
SALE	0,01g

UMIDITA' MAX	14,50%
CENERI MAX	0,80%
CONTENUTO DI GLUTINE SECCO	14,50%
ASSORBIMENTO	65%
STABILITA'	15 min
W	320
P/L	0,4/0,5
FALLING NUMBER (HAGBERG) SUP.	300 sec.
CONTIENE GLUTINE NATURALMENTE	