



SCHEDA PRODOTTO

PIZZA 10 Kg

Uso domestico

Qualità: Pizza
Sigla: 00 Pizza
Confezione: sacco carta 10 Kg
Colore: rosso
Codice a barre: 8009844000117

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICO E REOLOGICHE

Proteine % minima: 12%
W: 280–290
Lievitazione: 6–7 ore
P/L: 0,50–0,60
F.N. (in secondi): >260
Stabilità (minima): 10–11 minuti
Assorbimento minimo: 55%

DESTINAZIONE E IMPIEGO

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nazionali ed europei. Ideale per la produzione di impasti a breve lievitazione, quindi per pizze tradizionali al piatto, al trancio tipo “mattonella” (a pasta alta) e focacce. →