



## SCHEDA PRODOTTO

### PIZZA 10 Kg

Uso professionale: catering

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. ➔