



#### SCHEDA PRODOTTO

## PIZZA W280 25 Kg

Uso professionale: pizzeria

Qualità: Pizza W280

Sigla: 00/P3

Confezione: sacco carta 25 Kg

Colore: arancio scuro

Codice a barre: 8009844008038

#### 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. ➔