



SCHEDA PRODOTTO

PIZZA W320 25 Kg

Uso professionale: pizzeria

Qualità: Pizza W320

Sigla: 00/P4

Confezione: sacco carta 25 Kg

Colore: verde acqua

Codice a barre: 8009844008045

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICO E REOLOGICHE

Proteine % minima: 13%

W: 320-330

Lievitazione: 10-12 ore

P/L: 0,50-0,60

F.N. (in secondi): >360

Stabilità (minima): 11-12 minuti

Assorbimento minimo: 57%

DESTINAZIONE E IMPIEGO

Farina di grano tenero ad alto contenuto proteico, ottenuta dalla macinazione e abburattamento di miscele dei migliori grani teneri continentali. Ideale per la produzione di impasti a media/lunga lievitazione, quindi per pizza tirata e focacce. ➔