



SCHEDA PRODOTTO

PIZZA W420 25-50 Kg

Uso professionale: pizzeria

Qualità: Pizza W420
Sigla: 00/P5
Confezione: sacco carta 25 Kg e 50 Kg
Colore: viola chiaro
Codice a barre: 8009844008052

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICO E REOLOGICHE

Proteine % minima: 15%
W: 420-430
Lievitazione: 24 ore
P/L: 0,50-0,60
F.N. (in secondi): >330
Stabilità (minima): 13-14 minuti
Assorbimento minimo: 60%

DESTINAZIONE E IMPIEGO

Farina di forza di grano tenero ad alto contenuto proteico, ottenuta dalla macinazione e abburattamento dei più pregiati grani teneri soprattutto esteri (americani e canadesi). Ideale per la produzione di prodotti da forno a lunga lievitazione, quindi per pizza al piatto, al taglio e focacce. Può essere utilizzata anche per rinforzare in modo naturale farine più deboli evitando l'utilizzo di additivi, migliorandone anche il gusto. →