

00 – Pizza W320

00/P4 – 25 kg – EAN 8009844008045

Farina di grano tenero ricca di proteine, ottenuta dalla macinazione e abburattamento dei migliori grani teneri europei. Grazie all'elevato assorbimento dei liquidi dà eccellenti risultati con lievitazioni medio-lunghe, anche a freddo, e si presta ad essere stesa per ogni tipologia di pizza, sia in forno elettrico che a legna, garantendo sempre un'ottima digeribilità.

PROTEINE % MINIMA	13%
W	320-330
LIEVITAZIONE	10-12 ore
P/L	0,50-0,60
F.N. (IN SECONDI)	>320
STABILITÀ (MINIMA)	11-12 minuti
ASSORBIMENTO MINIMO	57%

VALORE ENERGETICO	345 kcal/1.443 kj
GRASSI	0,9 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,2 g
CARBOIDRATI	71,8 g
DI CUI ZUCCHERI	1,8 g
PROTEINE	13 g
SALE	2 mg

