

00 – Pizza

10 Kg – EAN 8009844000117

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.

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%

VALORE ENERGETICO	342 kcal/1.431 kj
GRASSI	0,8 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,2 g
CARBOIDRATI	71,4 g
DI CUI ZUCCHERI	1,6 g
PROTEINE	12 g
SALE	2 mg

