



# PIZZA GIALLA TIPO 1

È una farina di forza (W 300). È ricca di nutrienti naturali, vitamine e sali minerali ed è una farina semi-integrale poiché contiene un'elevata percentuale di crusca e di germe di grano. Per legge, ha un contenuto di ceneri più alto rispetto ad una farina 0 e 00: MAX 0,80 e un contenuto di proteine: MIN 12 rendendola in grado di assorbire una grande quantità di liquidi. Ideale per impasti forti, compatti ed elastici e per la preparazione di impasti molto idratati a media e lunga lievitazione (48h in frigorifero e 16h a temperatura ambiente), come l'impasto per la pizza napoletana. Per tutte le sue caratteristiche, ha un profumo ed un sapore caratteristico che ricorda il profumo del grano.

CONFEZIONE DA 25KG

## SCHEDA TECNICA

Proteine 12 | Ceneri 0,80 Max  
Glutine 9 | W 300

## ALLERGENI

**Ingredienti:** Frumento Tenero (**Glutine**)  
Potenziale contaminazione  
da materia prima: **Soia, Senape,  
Lupino, Sesamo e altri cereali**

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco, asciutto  
e ben areato, lontano da fonti di calore  
e dalla luce del sole

Shelf- Life: (Tmc) 6 Mesi