



PIZZA ROSSA (350)

È una farina forte (W 350) (P/L 0,6), pensata per pizzerie e pizzaioli che utilizzano lievitazioni lunghe. È ideale per la preparazione di pizza napoletana, pizza in pala e con impasto biga, tutte pizze alte, soffici e facilmente digeribili, con impasti a lunga lievitazione (72h in frigo, 18h a temp. Ambiente). La farina è caratterizzata da un'alta percentuale di proteine (> 13%) che determina un'alta quantità di glutine (>12%). La robusta maglia glutinica fa sì che da questa farina si possano ottenere impasti elastici e resistenti che riescono ad assorbire tanta acqua e lievitano lentamente.

CONFEZIONI DA 10KG / 25KG

SCHEDA TECNICA

Proteine 13 | Ceneri 0,65 Max
Glutine 11,5 | W 350

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