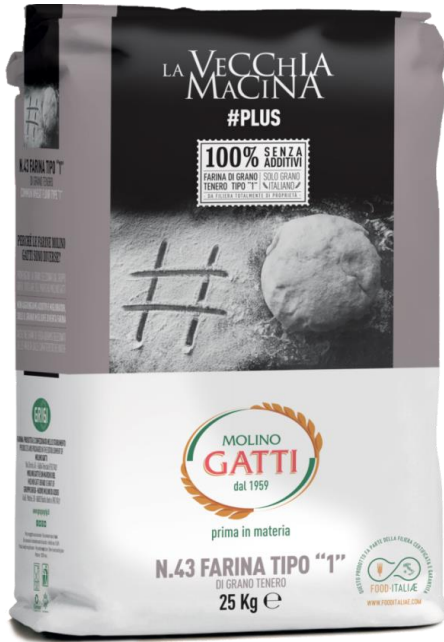




## Linea Pizzeria – Vecchia Macina Plus



Questo prodotto fa parte della linea pizzeria.

Disponibile in pack da 25kg, questa farina purissima con germe vivo è realizzata per prodotti di alto livello che spaziano dalla pizza napoletana alla teglia con alte idratazioni fino al 100%.

Questa farina dona croccantezza, gusto e digeribilità al prodotto finale. Farina 100% italiana.

<b>Descrizione:</b>	Farina di Filiera 100% Umbra
<b>Confezioni disponibili:</b>	25kg
<b>W:</b>	380-400
<b>P/L:</b>	0,50-0,60
<b>Shelf Life:</b>	6 mesi
<b>Min Proteine:</b>	14,5 %
<b>Ash Content:</b>	Max 0,80 %

<b>Assorbimento:</b>	60,00%
<b>Stab. Time:</b>	17 minuti
<b>Umidità:</b>	Max 15,5%
<b>Glutine umido:</b>	31
<b>Tempo di impasto:</b>	In base al tipo di impastatrice
<b>Estendibilità:</b>	Alta
<b>Ideale per:</b>	Pizza in pala e in teglia
<b>Tempo di lievitazione:</b>	72 ore in cella a 4 gradi 24 – 48 ore a 18 gradi

*\* La farina è un prodotto vivo, i valori indicati sono medi e indicativi e sono soggetti a variazioni dovute ad aspetti climatici e alla conservazione*