

FARINA "00" PIZZA NAPOLETANA

FLOUR TYPE "00" - PIZZA NAPOLETANA

Farina di grano tenero tipo "00" a medio-alto tenore proteico adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti per pizza napoletana.

Questa speciale farina, sviluppata in collaborazione con i maestri pizzaioli dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, rende l'impasto elastico e garantisce un eccellente sviluppo del cornicione della pizza.

Soft wheat flour type "00" with medium-high protein content, suitable for all direct and indirect doughs for pizza napoletana.

This special flour, developed in collaboration with the pizzaioli master chefs of the Associazione Verace Pizza Napoletana, makes the dough elastic and guarantees an excellent pizza crust.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE **PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES**

Umidità/Moisture: max 15,5 %

Proteine/Proteins: min 11,5 % (s.s.)

Ceneri/Ashes: 00 max 0,55 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE **RHEOLOGICAL PROPERTIES**

Alveografo Chopin/Chopin Alveograph:

W 300 - Tolleranza/Tolerance: -10/+20

P/L 0,60 - Tolleranza/Tolerance: MAX

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:

Assorbimento min/Absorption min 55 %

Stabilità min/Stability min 10'

Amilografo Brabender/Brabender Amylograph:

Amilogramma/Amylogram 800/1200 u.a.

CONFEZIONI DISPONIBILI **AVAILABLE PACKAGINGS**

