

# 00 – Pizza W280

00/P3 – 25 kg – EAN 8009844008038

Farina di grano tenero ottenuta dalla molitura di grani teneri italiani e continentali. Studiata per lavorazioni e tempi di riposo brevi con lievitazioni di poche ore, è adatta alla pizza in teglia come al piatto, risultando sempre facile da stendere e croccante una volta cotta.

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| 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              |

