

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

