

# Farina di Grano Tenero **SPECIALE PIZZA**



## Valori Nutrizionali medi per 100 g

|                            |                        |          |        |
|----------------------------|------------------------|----------|--------|
| Energia                    | 1390 / 332 (Kj / Kcal) | Proteine | 13,6 g |
| Grassi                     | 1,0 g                  | Fibre    | 4,0 g  |
| di cui acidi grassi saturi | 0,3 g                  | Sale     | 0 g    |
| Carboidrati                | 66,5 g                 |          |        |
| di cui zuccheri            | 2,0 g                  |          |        |

# Amoruso

MOLINI DAL 1958



## Farina di Grano Tenero SPECIALE PIZZA

### Descrizione / Description

Prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento di cariossidi sane e mature di grano tenero nazionale liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, conservato in opportune condizioni. Farina molto equilibrata ideale nelle pizzerie per le lievitazioni medio/lunghe, indicata per la preparazione di pizze friabili e fragranti. Si consiglia un'idratazione del 75% e una maturazione tipica di 24/36h. La procedura di lavorazione dovrà essere in linea con i principi stabiliti dal Reg.CE 852/04 relativo all'HACCP e successive modifiche. *Soft wheat flour which has been milled and sifted to remove foreign substances and impurities. For Human consumption in accordance with local regulations. Ideal for mixes that need a long leavening using a pre-ferment "biga" mix, and also as a strengthening flour.*

### Confezionamento

Il prodotto deve essere consegnato in sacco carta da 25 Kg con Stampate le indicazioni del tipo di farina, del lotto, della data di scadenza e relativi valori nutrizionali.

### Shelf Life

180 giorni dalla data di macinazione impressa sulla confezione o su cartelline apposte sulle cisterne per prodotto in rinfusa.  
*180 days from the date printed on the package or on grinding folders affixed on tanks produced in bulk.*

### Proprietà Chimico Fisiche / Physical and chemical properties / Características Físico-Químicas / Propiedades Físico-Químicas

| Determinazioni<br><i>Aspect / Determinaciones / Determinations</i> | Unità di Misura<br><i>Unit / Unidad de medida / Unité de mesure</i> | Valore<br><i>Value / Valor / Valeur</i> | Toll. (-) | Toll. (+) |
|--|---|---|-----------|-----------|
| Umidità / <i>Moisture / Humedad / Umidité</i>                      | %   | 15,0                                    | 0,50      | 0,50      |
| Ceneri / <i>Ash / Cenizas / Cendres</i>                            | % / s.s.  | 0,5 (Tipo 00); 0,6 (Tipo 0)             | 0,05      | 0,05      |
| Proteine / <i>Protein / Proteínas / Protéines</i>                  | % / s.s.  | 13,6                                    | 0,50      | 1,00      |
| W  | 10 <sup>-4</sup> joule  | 330                                     | 30,00     | 30,00     |
| P/L  | mmH20/mm  | 0,6                                     | 0,05      | 0,10      |
| Assorbimento / <i>Absorption / Absorción / Absorption</i>          | %   | 56                                      | 2,00      | 2,00      |
| Sviluppo / <i>Development / Desarrollo / Développement</i>         | Minuti  | 5                                       | 1,00      | 1,00      |
| Stabilità / <i>Stability / Estabilidad / Stabilité</i>             | Minuti  | 11                                      | 1,00      | 1,00      |
| Falling Number   | Secondi   | 340                                     | 10,00     | 30,00     |

**25**  
kg  
**Codice EAN**  
8011401000522