



FAR PIZZA

MISCELE SPECIALI PER PIZZA

LAVORAZIONE DIRETTA

W 240; P/L 0.50

CONFEZIONE

Sacco di carta
25 KG

IDEALE PER LA LAVORAZIONE DIRETTA

La farina ha un'ottima tenuta di lievitazione fino a due giorni - in frigorifero a 4°C - ed è adatta non solo per la pizza napoletana classica, ma anche per i prodotti da teglia; può anche essere impiegata per rinfrescare bighe* o poolish**.

Ideale per la lavorazione fino a 6-7 ore di lievitazione a 18°C.

*Biga: preimpasto asciutto **Poolish: preimpasto liquido

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

Miscele ottenute dalla macinazione e abburattamento del frumento tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. La farina proviene esclusivamente da cereali sani leali e mercantili su cui si effettua pulitura e lavaggio tradizionale con relativo impianto di depurazione delle acque nel rispetto delle norme ambientali. Non contiene sostanze estranee al frumento e non ha subito imbiancamento artificiale o trattamenti simili, è esente da additivi ed ausiliari tecnologici di qualunque natura.

Conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare alla legge 4/07/1967 n.580 e successive modifiche

VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico	proteine	carboidrati	lipidi	fibra	sodio
339 Kcal/1440 Kj	12	72	1	-	-

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.
via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155 - f. +39.0523.787450
info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it



ALMA
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana