



# FAR PIZZA

MISCELE SPECIALI PER PIZZA

## MEDIA LIEVITAZIONE

W 340; P/L 0.55

## CONFEZIONE

Sacco di carta

**25 KG**

## IDEALE PER MEDIA LIEVITAZIONE

La farina ha un'ottima tenuta di lievitazione fino a quattro giorni - in frigorifero a 4°C - ed è adatta per tutte le produzioni di pizza classica; può essere impiegato nella creazione di bighe\* o poolish\*\* a 12 e 15 ore di fermentazione.

Ideale per la lavorazione fino a 15 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	14	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](http://www.dallagiovanna.it)



**ALMA**  
La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana