



Pizza

## Farina poco raffinata per Pizza

### Questa Farina ... È Fatta bene

È una **farina poco raffinata**, è meno bianca perché contiene ancora il **germe vitale del grano**. Il **sapore** non può che essere **più intenso**, il **profumo rustico** è una caratteristica evidente. Rispetto ad altre farine è meno umida, riesce ad **assorbire il 5% di acqua in più nell'impasto**, si conserva meglio e più a lungo (24 mesi), non serve setacciarla e non ospita farfalline indesiderate.

### Per far bene ...

Contiene naturalmente una **maggiore quantità di fibra** e **germe** quindi più **vitamine, minerali** e nutrienti benefici rispetto a una farina classica bianca. Ha una **forza** equilibrata (W 260) e permette **lievitazioni anche con pochissimo lievito!**

### Ideale per ...

**pizza, calzoni, pizzette, girelle, panuozzo napoletano.**



Senza Lievito

#### Scheda Tecnica

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo 1

Dimensione busta (cm): L 10.0 x P 5.5 x H 16.5 | Codice Fan: 8009355000132 | Iva: 4% | Quantità per ct: 10 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 6 | Ct. per pallet: 72

H pallet (cm): 114.0 | Dimensione ct. (cm): L 20.0 x P 27.5 x H 16.5 | Unità per box: 40 | Dimensione box (cm): L 40.0 x P 40.0 x H 45.0 | Pallet: 2 strati da 6 box | H per pallet (cm): 105.0