



**MOLINI  
AMBROSIO**  
NAPOLI · 1886

FARINE DI GRANO TENERO TIPO "00"

»» LA PIZZA ««  
*Regina*



# LA PIZZA

## Regina



**SEMPLICE DA USARE, LA TRADIZIONE DELLA PIZZERIA NAPOLETANA**



Le farine **LA PIZZA** sono ottenute da una **accurata selezione di grano**, con proprietà ricercate per ottenere le caratteristiche ottimali di lavorazione, nonché purezza e salubrità dei prodotti finiti. Il grano è trattato con cura in tutte le fasi della produzione: pulitura, selezione ottica e decorticazione, per eliminare impurità, e macinazione tradizionale per conservare tutte le proprietà organolettiche. La **macinazione tradizionale a cilindri di ghisa temperata** lavora infatti il prodotto a bassa temperatura preservando amidi, proteine e fibre, garantendo caratteristiche sempre costanti del prodotto.

### DESCRIZIONE DELLA FARINA

È ottenuta dalla macinazione tradizionale del chicco di grano, **senza aggiunta di glutine e additivi chimici**. È caratterizzata dall'**elevata flessibilità di utilizzo**. La giusta quantità ed elasticità del glutine contenuto nella farina la rende ideale per la produzione di **tutte le tipologie di pizza**: napoletana, in pala e in teglia. Questi accorgimenti permettono di dare libero sfogo alla creatività del pizzaiolo nelle preparazioni e di fornire al consumatore una pizza dalla **elevata leggerezza e digeribilità**.

### CONSERVAZIONE

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.

### PACKAGING

**5 kg** Bancale da 300kg (20 x 3 sacchi)

**25 kg** Bancale da 1000kg (4 x 10 sacchi)

### DETTAGLI DI LAVORAZIONE

La farina Regina è ideale per la produzione di pizza a **lievitazioni dirette da 6 ore a 12 ore** a temperatura ambiente (20-25°C) e può essere portata a **maturazione in cella a 4°C fino a 48 ore**.

### CARATTERISTICHE

W 290-310, P/L 0.6-0.7, Glutine s.s. min 11%, Idratazione min 57.0%, Assorbimento panificabile dei liquidi fino a 68%.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g

<b>Valore energetico</b> 1491kj / 351kcal	<b>Grassi</b> 1,5g <b>di cui saturi</b> 0,3g
<b>Fibre</b> 1,8g	<b>Proteine</b> 13g
<b>Carboidrati</b> 70g <b>di cui zuccheri</b> 1mg	<b>Sale</b> 0,018g

Il prodotto contiene **glutine** e può contenere **tracce di soia**.