



**MOLINI
AMBROSIO**
NAPOLI • 1886

FARINE DI GRANO TENERO TIPO "0"

»» LA PIZZA ««
Napoli Antica



LIEVITAZIONE
**W
240/260**
BREVE



FARINE DI GRANO TENERO TIPO "0"

LA PIZZA

Napoli Antica

FBI/M/AG/1



FARINA SPECIALE MACINATA TUTTO CORPO CON GERME DI GRANO E CRUSCA MICRONIZZATA

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 tutto corpo** del chicco di grano, **senza aggiunta di glutine e additivi chimici**. È arricchita **con crusca micronizzata e germe di grano**, per apportare il giusto contenuto di fibre, vitamine e oli antiossidanti, nonché per riportare alla vita gli **antichi sapori del grano**. La giusta quantità ed elasticità del glutine la rende ideale per la produzione di **pizza napoletana**, cotta nel forno a legna, gas o elettrico. Questi accorgimenti permettono di fornire al consumatore una pizza dalla **elevata leggerezza e digeribilità**.

DETTAGLI DI LAVORAZIONE

La farina Napoli Antica è ideale per la produzione di pizza napoletana a **lievitazioni dirette fino a 6 ore** a temperatura ambiente (20-25°C) e può essere portata a **maturazione in cella a 4°C fino a 24 ore**.

CARATTERISTICHE

W 240-260, P/L 0.6-0.7, Glutine s.s. min 10.5%, Idratazione min 56.5%, Assorbimento panificabile dei liquidi fino a 65%.

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)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g

Valore energetico 1491kj / 351kcal	Grassi 1,5g di cui saturi 0,3g
Fibre 2,9g	Proteine 12g
Carboidrati 70g di cui zuccheri 1mg	Sale 0,018g

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