



FARINE DI GRANO TENERO TIPO "00"

MOLINI  
AMBROSIO

NAPOLI • 1886

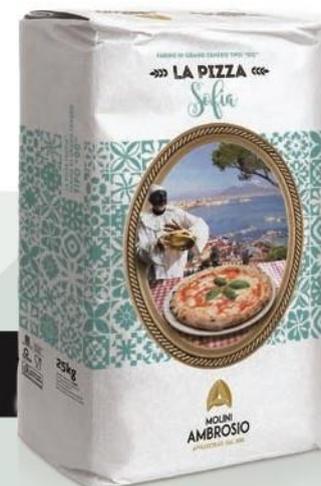
»» LA PIZZA ««

Sofia



# LA PIZZA

## Sofia



**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 e 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 la vera farina della tradizione napoletana sviluppata lo scorso secolo: lievitazione diretta e breve, la giusta quantità ed elasticità del glutine che la rende gestibile in lavorazione. In altre parole, semplicità di utilizzo, senza perdere mai di vista la salubrità del prodotto. La pizza risulterà infatti sempre caratterizzata da 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



Bancale da 300kg (20 x 3 sacchi)



Bancale da 1000kg (4 x 10 sacchi)

### DETTAGLI DI LAVORAZIONE

La farina Sofia 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 40°C fino a 24 ore.

### CARATTERISTICHE

W 240-260, p/c O.S 0.6, Glutine s.s. min 10.5%, Idratazione min 56.5%, Assorbimento panificabile dei liquidi fino a 62%.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g

Valore energetico 1491kJ / 351 kcal	Crassi 1,58 di cui saturi 0,38
Fibre 1,88	
Proteine 128	

Carboidrati 708 di cui zuccheri l'rng	
--	--

	sale 0,0188
--	-------------

Il prodotto contiene glutine e può contenere tracce di soia.



MOLINI

**AMBROSIO**

1886

NAPOLI

---

  [www.moliniambrosio.com](http://www.moliniambrosio.com) • [info@moliniambrosio.com](mailto:info@moliniambrosio.com) • info (+39) 081 5391685