



**MOLINI  
AMBROSIO**  
NAPOLI • 1886

FARINE DI GRANO TENERO TIPO "1"

» LA PIZZA «  
*'O Sole Mio*



# LA PIZZA

## 'O Sole Mio



### FARINA GOURMET 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 fortemente **arricchita con crusca micronizzata e germe di grano**, per apportare il giusto contenuto di fibre, vitamine e oli antiossidanti, nonché la complessità di sapori necessari a supportare preparazioni di **pizza gourmet**. La giusta quantità ed elasticità di glutine la rende ideale per la produzione 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 'O Sole Mio 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 310-330, P/L 0.6-0.7, Glutine s.s. min 11%, Idratazione min 57.5%, Assorbimento panificabile dei liquidi fino a 71%.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g

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

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