

PIZZA NAPOLETANA ROSSA / RED

Farina di tipo "00", a elevato tenore proteico, in grado di mantenere a lungo la struttura glutinica.

Strutturata e resistente, per impasti alla napoletana a lunga maturazione è bilanciata per favorire l'estensibilità della pasta rispetto la tenacità.

"00" type flour with a high protein content able to maintain the gluten structure over a long time.

Structured and resistant, it is used to make Neapolitan long maturation dough. It is balanced to favour dough elasticity over strenght.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %

Proteine/Proteins: min 13 % (s.s.)

Ceneri/Ashes: max 0,55 % (s.s.)

CARATTERISTICHE REOLOGICHE RHEOLOGICAL PROPERTIES

Farinografo Brabender/Brabender Farinograph:

Assorbimento min/Absorption min 57 %

Stabilità min/Stability min 13'



CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS



25 kg



10 kg