



Farina per pizza napoletana

Le 5 Stagioni entrano a pieno titolo nell'Albo dei Fornitori approvati dalla "Associazione Verace Pizza Napoletana". La Farina Pizza Napoletana a marchio Le 5 Stagioni ha ottenuto il "certificato di idoneità" quale farina rispondente ai parametri di qualità e ai requisiti stabiliti dal disciplinare ufficiale per la realizzazione della vera Pizza Napoletana. Le caratteristiche reologiche del prodotto e la sua elasticità le hanno permesso un riconoscimento apprezzato e ricercato dai maestri pizzaioli in Italia e all'estero.

Farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nazionali ed europei non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).
Farina speciale particolarmente elastica per la produzione della tradizionale pizza napoletana.

Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15,5 %
Proteine: min 11,5 %
Ceneri: 00 max 0,55
Glutine umido: min 28 %

Caratteristiche reologiche

Alveografo Chopin:

W 300 - Tolleranza: -10/+20
P/L 0,60 - Tolleranza: +-0,10

Farinografo Brabender:

Assorbimento min 55 %
Stabilità min 10'

Amilografo Brabender:

Amilogramma 800/1200 u.a.

Confezioni disponibili

Sacco bianco-rosso per "Pizza Napoletana" da 25 kg
Sacco bianco-rosso per "Pizza Napoletana" da 10 kg

