



Principali usi consigliati

Adatta per le pizzerie dove si preparano gli impasti 1 - 2 volte alla settimana, gestendo la maturazione delle palline con il frigorifero.

Tipi di lavorazione

Ideale nella preparazione delle palline che maturano nel frigorifero a 4-6°C. per almeno 24 ore e più; miglior risultato da 48 a 72 ore.

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità: max 15,5%
Ceneri ss: max 0,55%
Proteine: min 14,5%
Glutine secco: min 12%

Caratteristiche reologiche

Alveogramma Chopin:
W 380 - 400 - P/L 0,40 - 0,60
Stabilità farinografica
Brabender: 16' - 20'
Falling Number Hagberg: min 300"



Principali usi consigliati

Per le pizzerie che usano il frigorifero per il giorno seguente e per quelle che praticano la lievitazione a temperatura ambiente 6-12 ore.

Tipi di lavorazione

Ideale nella preparazione delle palline che maturano nel frigorifero a 4-6°C. per almeno 24-48 ore max. e temperatura ambiente per 6-12 ore.

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità: max 15,5%
Ceneri ss: max 0,55%
Proteine: min 14%
Glutine secco: min 11,5%

Caratteristiche reologiche

Alveogramma Chopin:
W 320 - 340 - P/L 0,40 - 0,60
Stabilità farinografica
Brabender: 12' - 16'
Falling Number Hagberg: min 300"



Principali usi consigliati

Particolarmente adatta per la pizza di giornata. Impasto realizzato nel primo pomeriggio per la sera.

Tipi di lavorazione

Ideale nella preparazione delle palline che maturano 5-8 ore a temperatura ambiente prima della stesura della pasta.

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità: max 15,5%
Ceneri ss: max 0,55%
Proteine: 12% - 13%
Glutine secco: 9% - 10%

Caratteristiche reologiche

Alveogramma Chopin:
W 240 - 260 - P/L 0,40 - 0,60
Stabilità farinografica
Brabender: min 8'
Falling Number Hagberg: min 280"



Principali usi consigliati

Per la pizza di giornata. Impasto realizzato qualche ora prima della stesura.

Tipi di lavorazione

Ideale nella preparazione delle palline che maturano 2-4 ore a temperatura ambiente prima della stesura della pasta.

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità: max 15,5%
Ceneri ss: max 0,55%
Proteine: 11% - 12%
Glutine secco: 8% - 9%

Caratteristiche reologiche

Alveogramma Chopin:
W 180 - 200 - P/L 0,40 - 0,60
Stabilità farinografica
Brabender: 6' - 8'
Falling Number Hagberg: min 280"

