



PROFESSIONE
PIZZAIOLO

Farina di grano tenero tipo 00

CAPRÌ 250
BREVI LIEVITAZIONI



LA FARINA IDEALE PER LE
PIZZE CON IMPASTI DIRETTI
E PER LA PIZZA IN TEGLIA

www.mulinopadano.it



PROFESSIONE PIZZAIOLO

Farina di grano tenero tipo 00

CAPRÌ 250 - BREVI LIEVITAZIONI

Le farine “CAPRÌ” vogliono soddisfare tutte le esigenze dei maestri pizzaioli proponendo una gamma completa, ideale per tutti gli impasti di Pizza. Proponiamo la CAPRÌ 250, una farina per brevi lievitazioni; la CAPRÌ 350, ideale per le medie lievitazioni, e la CAPRÌ MANITOBA, ideale per le lunghe lievitazioni e per essere impiegata con la tecnologia del freddo. Tutte le farine della linea

CAPRÌ sono ottenute da una accurata selezione dei migliori grani nazionali, europei ed americani, che maciniamo con cura per poter offrire farine facili da lavorare, dalle caratteristiche costanti, nel pieno rispetto dei più rigidi standard di sicurezza alimentare. Le farine CAPRÌ sono il miglior alleato per il Pizzaiolo che vuole rendere uniche le proprie Pizze.

CARATTERISTICHE D'USO

La **Farina tipo 00 CAPRÌ 250**, grazie alla sua elevata elasticità, è raccomandata per la preparazione della pizza soffice, della pizza in teglia e della pizza al trancio. Si presta a brevi lievitazioni (da 2 a 6 ore) e consente di ottenere ottimi risultati in tutti gli impasti diretti e nel lavoro giornaliero.

GLI INGREDIENTI

Grano tenero selezionato, privo di micotossine e altri contaminanti, soggetto a rigidi controlli qualitativi in fase di accettazione. Per garantire purezza e salubrità il grano viene sottoposto a tre fasi di pulitura, e vagliato con selezionatrice ottica di ultima generazione.

LA MACINAZIONE

Il grano tenero, liberato da ogni impurità, viene macinato rispettandone le caratteristiche, **garantendo i giusti tempi di riposo**, e in modo progressivo, così da ottenere farine **non alterate termicamente**, in grado di sprigionare tutti gli aromi nella preparazione dei prodotti finiti.

Shelf life e conservazione

Shelf life alla produzione di 6 mesi.
Conservare in luogo fresco, areato, asciutto e pulito.

Caratteristiche

Umidità max. [%]	15,50	Energia W [E-4 J]	240 - 270
Ceneri max. [%]	0,55	Elasticità P/L	< 0,65
Glutine min. [%]	10,5	Falling number min. [s]	300
Proteine min. [%]	11,5	Farinografo stabilità min. [min.]	8
		Farinografo assorbimento [%]	56

Contenuto nutrizionale medio per 100 g di prodotto

Energia	1436 kJ - 343 kcal	Fibre	3,0 g	*Il contenuto in sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.
Grassi	0,8 g	Proteine	11,5 g	
Di cui saturi	0,1 g	Sale*	0,002 g	
Carboidrati	73,0 g			
Di cui zuccheri	1,0 g			

Confezioni

Sacco carta 25 kg - 5 kg