



**PROFESSIONE
PIZZAIOLO**

Farina di grano tenero tipo 00

**CAPRÌ 350
MEDIE LIEVITAZIONI**



**LA FARINA IDEALE PER LA
PIZZA NAPOLETANA**

www.mulinopadano.it



PROFESSIONE PIZZAIOLO

Farina di grano tenero tipo 00

CAPRÌ 350 - MEDIE 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 350**, molto versatile e facile da lavorare, è la più indicata per la preparazione della Pizza Napoletana e di tutti gli impasti a medie lievitazioni (12 - 24 ore), sviluppati a temperatura ambiente o in cella di lievitazione. Può essere utilizzata anche con metodi di lievitazione indiretti.

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]	330 - 360
Ceneri max. [%]	Tipo 00:0,55/Tipo 00:0,65	Elasticità P/L	< 0,65
Glutine min. [%]	12,0	Falling number min. [s]	330
Proteine min. [%]	13,5	Farinografo stabilità min. [min.]	16
		Farinografo assorbimento [%]	58

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	13,5 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