



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

linea Capri 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 Capri sono il miglior alleato per il pizzaiolo che vuole rendere uniche le proprie pizze.

CARATTERISTICHE D'USO

La **farina tipo “00” Capri 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 “0”: 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

Per informazioni e supporto tecnico:
T +39 0425 88616 - info@mulinopadano.it