



PROFESSIONE  
PIZZAIOLO

Farina di grano tenero tipo "00"  
**CAPRÌ MANITOBA**  
**LUNGHE LIEVITAZIONI**



LA FARINA IDEALE PER LA PIZZA  
CROCCANTE E PER GLI IMPASTI  
AD ALTA IDRATAZIONE

[www.mulinopadano.it](http://www.mulinopadano.it)



PROFESSIONE PIZZAIOLO  
**Farina di grano tenero tipo 00**  
**CAPRÌ MANITOBA - LUNGHE LIEVITAZIONI**

**L**e 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 Manitoba**, ottenuta da grani nord-americani macinati nella tradizione della scuola molitoria italiana, ha un alto contenuto proteico che la rende insuperabile nella preparazione della pizza croccante e degli impasti ad alta idratazione. Pizze e focacce risultano molto digeribili grazie ai lunghi tempi di lievitazione consentiti da questa farina (più di 24 ore) che permette di preparare impasti ben sviluppati anche con un ridotto apporto di lievito.

## 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]	380 - 420
Ceneri max. [%]	0.55	Elasticità P/L	< 0.70
Glutine min. [%]	14.0	Falling number min. [s]	340
Proteine min. [%]	15.0	Farinografo stabilità min. [min.]	18
		Farinografo assorbimento [%]	59

## 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	15,0 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