

SPOLVERINA

È uno sfarinato di grano duro che grazie alle sue speciali caratteristiche e alla sua granulometria si presta all'utilizzo come spolvero per il banco da pizza. Rispetto alla farina bianca ha una consistenza meno polverosa, facilita l'infornata, aumenta la croccantezza e consente una maggiore doratura del classico cornicione.

It is a flour of durum wheat which, thanks to its special characteristics and to its granulometry, is particularly suitable to dust the pizza working table. Compared to the "00" flour, it presents a less powdery consistency; it helps the batch in the oven, increases the crispiness and develops a better browning of the classic crust.

PROPRIETÀ CHIMICO/FISICHE PHYSICAL/CHEMICAL PROPERTIES

Umidità/Moisture: max 15,5 %
Proteine/Proteins: min 12 % (s.s.)
Ceneri/Ashes: max 1,6 % (s.s.)



CONFEZIONI DISPONIBILI AVAILABLE PACKAGINGS

