



La continua ricerca di Qualità, ci ha condotto, alla realizzazione della Nostra **Farina "0" W340** con la collaborazione di Maurizio Margiotta. Abbiamo Selezionato Grani Italiani e Grani di Qualità. La "0" W340 è una farina Naturale, senza nessun additivo, senza nessun miglioratore, non standardizzata e quindi leggermente diversa in ogni momento dell'anno, questa subisce una macinazione a tutto corpo che va a preservare la genuinità del grano conservandone le proprietà organolettiche. Abbiamo voluto lasciare nella nostra Farina il **Germe di Grano Nativo** che è il cuore del chicco del grano, la parte più nutriente. Il germe di grano è uno degli integratori alimentari naturali più completi. L'elevata presenza di vitamine lo rende uno dei più efficaci **antiossidanti naturali**, ci aiuta a rafforzare e proteggere l'integrità cardiovascolare e cellulare del nostro organismo.

## Conservazione

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco ed asciutto, ad una temperatura di 18° /20° C ed umidità massima del 60%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può compromettere l'uso in fase di lavorazione.

## Consigli per l'utilizzo: (Ricetta per Pizza Napoletana)



1 kg di farina



Acqua 680 gr



Lievito FRESCO 2,5 gr



SALE 27 gr

## Procedimento

- Impastare per 15/20 Minuti;
- Fare le pieghe ogni 20 minuti per tre volte;
- Far riposare l'impasto per 1 ora a temperatura ambiente;
- Formare le palline e far riposare per 1 ora;
- Riporre le palline in frigo a 4 Gradi per 48 ore;
- Togliere dal Frigo le palline 2 ore prima di infornare;

Tipo Analisi	Valore
Umidità	15,50%
Proteine	14%
Ceneri	Inferiore a 0,65%

Denominazione commerciale	Farina professionale
Ingredienti	Farina di grano tenero
Shelf life	12 mesi
W Chopin	W340 +/- 8 %
P/L Chopin	0,4 - 0,5% +/- 8%
Potere assorbente (Brabender)	Compreso tra 58,5% +/-1%
Indice di stabilità CD (Brabender)	13 min
Falling Number	>320 sec

Proteine	14%
Ceneri	Inf a 0,65%
Umidità	Inf a 15,5%
Categoria	Farinacei

## Caratteristiche chimico / fisiche

### Valori Nutrizionali per 100g di prodotto

Energia Kj	1462
Energia kcal	347
Grassi	1 g
Di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	69 g
Di cui Zuccheri	1,4 g
Fibre	1,6 g
Proteine	14 g
Sale	0,002 g