

# Speciale Farine



Cosa indica la “W” per le farine?



## W = FORZA DELLA FARINA

Un **alto valore di W** (superiore a 250 circa) indica un alto contenuto di glutine; la farina assorbirà molta acqua; l'impasto sarà resistente, tenace e lieviterà lentamente.

Viceversa, un **basso valore di W** (minore di 200 circa) indica una farina che ha bisogno di poca acqua e che lievita in fretta; l'impasto sarà leggero e meno consistente.

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

**SPECIALE FARINE**  
per pizza e prodotti da forno



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

# Speciale Farine



## 006039 - FARINA PIZZA "00" ORO SPADONI

Indicata per: **pasticceria comune, pane, pizza al taglio e pizza soffice tradizionale.**

Peso: **30 kg**

- W: **195 - 215**



## 005862 - FARINA RINF. VERDE 5 STAGIONI

Per impasti a breve lievitazione (2 - 6 ore).

Indicata per: **pizze tradizionali e al trancio (a pasta alta).**

Peso: **25 kg**

- W: **250**



## 003015 - FARINA PIZZA PZ 3 CUOR D'ITALIA

Versatile, per impasti a media lievitazione (6 - 10 ore).

Indicata per: **pizza classica.**

Peso: **25 kg**

- W: **280 - 310**



## 006681 - FARINA "00" VERDE PASINI

Per impasti a media lievitazione (mattino per sera e anche giorno successivo).

Indicata per: **pizza tradizionale.**

Peso: **25 kg**

- W: **280 - 310**



## CO22288 - FARINA 5 STAGIONI ORO

Farina ad alto contenuto proteico, specifica per la produzione di prodotti a **lunga lievitazione** (18 - 21 ore).

Peso: **25 kg**

- W: **390**

