



## Super

Farina di grano tenero tipo "00"

*Ideale per la preparazione della tipica pizza alla romana, croccante e leggera.*

Super è una farina ricavata dalla macinazione dei migliori grani di forza, ad elevato valore proteico. Consigliata per la lavorazione ad impasto indiretto, con tempi lunghi di lievitazione, è adatta per la preparazione della tipica pizza alla romana, croccante e leggera.

### Caratteristiche

Umidità:	Max 15,50%
Ceneri:	Tipo "00", max 0,55%
Proteine:	Min 15,50%
Glutine Umido:	Min 36

#### Alveografo di Chopin

W 360 (tolleranza del ±5%)  
P/L 0,50 (tolleranza del ±5%)

#### Farinografo di Brabender

Assorbimento: Min 60%  
Stabilità: Min 18'

Tempo di impasto:	Medio
Estensibilità:	Alta
Ideale per:	Pizza Romana



#### La resa in laboratorio

Più di 230 palline da 180g per ogni sacco di farina



#### La cottura

Ottima resistenza alle elevate temperature



#### Il tempo di lievitazione

24 - 26 ore



#### Confezioni disponibili

Da 5 Kg e da 25 Kg



## Super

Soft Wheat Flour type "00"

*Ideal for making light  
and crispy traditional  
Roman pizza*

Super is a flour made by milling the best strong grains with a high protein value.

It is recommended for working dough using the indirect method with long leavening times, and is suitable for the preparation of the crunchy and light traditional Roman pizza.

### Specification

Humidity	Max 15,5%
Ash Content:	Type "00", max 0,55%
Protein Content:	Min 15,5%
Wet Gluten:	Min 36

#### Alveograph of Chopin

W 360 (tolerance±5%)  
P/L 0,50 (tolerance±5%)

#### Farinograph of Brabender

Absorption: Min 60%  
Stability: Min 18'

Mixing time:	Average
Extensibility:	High
Ideal for:	Pizza Romana



#### Laboratory yield

More than 230 180g dough balls per sack of flour



#### Baking

Excellent resistance at high temperatures



#### Rising time

24 - 26 hours



#### Packaging formats

Available Packaging 5 Kg - 25 Kg