



Vivace

Farina di grano tenero tipo "00"

Ideale per la preparazione sia della pizza al piatto che in teglia.

Vivace è una farina di qualità superiore che consente di ottenere un impasto sempre estensibile e facilmente lavorabile. Consigliata per impasti a lunga lievitazione, è adatta per la preparazione sia della pizza al piatto che in teglia.

Caratteristiche

Umidità:	Max 15,50%
Ceneri:	Tipo "00", max 0,55%
Proteine:	Min 13%
Glutine Umido:	Min 30

Alveografo di Chopin

W 290 (tolleranza del ±5%)
P/L 0,50 (tolleranza del ±5%)

Farinografo di Brabender

Assorbimento: Min 58%
Stabilità: Min 14'

Tempo di impasto:	Medio
Estensibilità:	Medio/Alta
Ideale per:	Pizza al piatto o in teglia



La resa in laboratorio

Più di 228 palline da 180g per ogni sacco di farina



La cottura

Ideale per la cottura lenta a bassa temperatura in forno elettrico



Il tempo di lievitazione

16-18 ore



Confezioni disponibili

Da 5 Kg e da 25 Kg



Vivace

Soft Wheat Flour type "00"



Ideal for making deep-pan or oven-baked pizza.

Vivace is a high quality flour that yields dough that is always spreadable and easy to work. It is recommended for dough with a long leavening time, and is suitable for the preparation of both standard Italian pizza and pan pizza.

Specification

Humidity:	Max 15,5%
Ash Content:	Type "00", max 0,55%
Protein Content:	Min 13%
Wet Gluten:	Min 30

Alveograph of Chopin

W 290 (tolerance $\pm 5\%$)
P/L 0,50 (tolerance $\pm 5\%$)

Farinograph of Brabender

Absorption: Min 58%
Stability: Min 14'

Mixing time:	Average
Extensibility:	Medium - High
Ideal for:	Pizza dish or pan



Laboratory yield

More than 228 180g dough balls per sack of flour



Baking

Ideal for slow cooking at low temperatures in an electric oven



Rising time

16-18 hours



Packaging formats

Available Packaging - 5 Kg - 25 Kg