



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