

N°118

MOLINO
Casillo
DAL 1958



ALTOGRANO
Il cuore del grano



Miscela di farina per PIZZA ALTOGRANO



SHELF LIFE 12 mesi

Altograno® Pane può essere utilizzato in sostituzione della farina in qualsiasi ricetta, assicurando performance e lavorabilità eccellenti.

- **Maggiore contenuto di fibre e proteine.**
- **Maggiore assorbimento di liquidi, superiore del 20% rispetto alle farine convenzionali.**
- **Alta concentrazione di proteine del germe.**
- **Ideale per lavorazioni dirette e indirette con tempi di lievitazione fino a 48 ore.**

Consigli di utilizzo

L'elevato contenuto di fibre e proteine richiede una cottura più lenta, a basse temperature, per ottenere un risultato ottimale; per ottenere le migliori prestazioni, l'utilizzo del lievito, l'assorbimento e le temperature sono da valutarsi in base alle specifiche condizioni dell' impasto.

Per cosa la utilizziamo?

Altograno® Pizza è perfetto per la realizzazione di pizze tonde al piatto e in pala



SAIMA
YOUR QUALITY PARTNER

Per ulteriori informazioni rivolgersi all'agente di zona o chiama al numero 0823.408200