



Spolverina

Farina di grano duro ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente (n° 580 del 04/07/67).

È adatta per spolverare il banco della pizza perchè non fa polvere ed è in grado di non appiccicare e rendere la pizza più fragrante e dorata.

Apporta quindi i seguenti vantaggi:

- non fa polvere
- non fa appiccicare l'impasto della pizza sul banco di lavoro
- rende la pizza più fragrante
- consente una maggiore doratura del bordo della pizza
- non brucia durante la cottura

Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 15,5 %

Proteine: min 11,5 %

Ceneri: max 1,6 %

Cellulosa: max 1 %

Confezioni disponibili

Sacco da 10 kg.

