

# Farina PIZZA FAST

AMORE E TRADIZIONE OGNI GIORNO

Farina ideata per fornire ai pizzaioli un prodotto equilibrato in termini di forza ed elasticità.

## SCHEDA PRODOTTO

### DATI TECNICI

W	270 - 290
P/L	0,6 - 0,7
Proteine sul secco minimo	13,5%
Glutine sul secco minimo	12,0%
Assorbimento minimo	55%
Stabilità minimo	12 minuti

### DATI LOGISTICI

Peso unitario (kg)	25
Peso unità di vendita (kg)	1000
N° pezzi per strato	4
N° pezzi per unità di vendita	40
Periodo di conservazione	4 mesi
Codice EAN	8003184000165



*dal 1927...*  
*l'industria a contatto con  
la natura!*



**DEL FERRARO**  
INDUSTRIE MOLITORIE

**IMD** S.r.l.

Sede Legale: Corso Roma 62, Isola Liri (FR) 03036

Sede Operativa: Via Scaffa, 105 - Arpino (FR) 03033 - Tel. 0776/88.00.42 - Fax 0776/88.01.83  
[www.molinoimd.it](http://www.molinoimd.it) - [amministrazione@molinoimd.it](mailto:amministrazione@molinoimd.it) - [servizioclienti@molinoimd.it](mailto:servizioclienti@molinoimd.it)

MADE IN ITALY



## PIZZA FAST

DISPONIBILE:

- LINEA VERDE -
- LINEA ROSSA -
- LINEA ARANCIO -
- LINEA VIOLA -
- LINEA GIALLA -



- AMERICANA -
- PIZZA SPECIAL -
- INTEGRALE -
- FARINA TIPO 1 -
- FARINA TIPO 2 -



**DEL FERRARO**  
INDUSTRIE MOLITORIE

MADE IN ITALY